

ಪುನರುತ್ಪಾದನೆ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೆ ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಎಣ್ಣೆ ಇಲ್ಲದ ಮೀನು ಷ್ಟೈ ಅನ್ನ ಹೇಗೆ ತಯಾರಿಸುವುದು

(ಇದು ನೀರಿನ ಮಾತ್ರೆಯಂತೆ ಕಾರ್ಬನ್ ನಿರ್ವಹಣೆಯಾಗಿದೆ)

ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

ಎಲ್ಲಾ ಮಸಾಲೆಗಳು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಹೇಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ.

ಈ ಹೇಸ್ಟ್ ಅನ್ನ ಮೀನಿನ ತುಂಡುಗಳ ಮೇಲೆ ಹಚ್ಚಿ
ಮತ್ತು 15 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಮ್ಯಾರಿನೇಚ್ ಮಾಡಿ

ಇದನ್ನು ಎರಡು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬಹುದು

ವಿಧಾನ 1
ಮೀನನ್ನು 15 ರಿಂದ 20 ನಿಮಿಷ ಹಚೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ
ಅಥವಾ ಸಾರನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು

ವಿಧಾನ 2
ಮ್ಯಾರಿನೇಚ್ ಮೀನನ್ನು ತವಾ ಅಥವಾ ಗ್ರಿಡಲ್ಲಿ ಇರಿಸಿ.

ಎರಡು ಸ್ವೀನ್ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತು ಮೀನನ್ನು ಒಂದು
ಚೆಮೆಟೆಡಿಂದ ಒತ್ತುವ ಮೂಲಕ ಬೇಯಿಸಿ ಮತ್ತು
ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ 15 ರಿಂದ 20 ನಿಮಿಷದ ವರೆಗೆ
ಎಲ್ಲಾ ಕಡೆ ಬೇಯಿಸಿ.



Baked Fish