

হালাল পণ্যের বাজারের জন্য ভেড়ার মাংস কাটার পদ্ধতি

হালাল পণ্যের বাজারের জন্য ভেড়ার মাংস কাটার পদ্ধতি চিরাচরিত ইংরেজি কসাইখানার পদ্ধতি থেকে কিছুটা আলাদা।

পরবর্তী পৃষ্ঠাগুলিতে, আপনি বিস্তারিতভাবে ধাপে ধাপে সমগ্র পদ্ধতির নির্দেশগুলি সম্পর্কে জানতে পারবেন।

প্রতিটি দেহাংশগুলি আলাদাভাবে হাইলাইট করা হয়েছে এবং কাটার প্রতিটি ধাপ নিচে বর্ণনা লিখে প্রদর্শন করা হয়েছে।

যদি আপনি এই পুস্তিকার বাড়তি কপি পেতে চান, তাহলে শুধু 0845 491 8787 নম্বরে EBLEX হট লাইনে কল করুন।

1. ভেড়ার দেহ
2. পুরো ভেড়া
3. স্ল্যাকের (বুকের অংশ) অবস্থান
4. স্ল্যাকের (বুকের অংশ) অগ্রভাগটি ছাড়াতে আরম্ভ করুন এরপর
5. পা বরাবর স্বাভাবিক সীমটি ছাড়ান
6. যতক্ষণ না কোমরের আই পেশীর অগ্রভাগটি আলাদা হয়।
7. আই পেশীর অগ্রভাগ বরাবর ছাড়ান (দেখবেন যেন আই পেশী কেটে না যায়)
8. যতক্ষণ না পাজরের অংশটি আলাদা হয়। ওপরের দিক করে পাজর বরাবর কাটুন।
9. নরম পাজরের কার্টিলেজ বরাবর কাটুন
10. বুকে হাড়ের দিকে এবং স্ল্যাকটি (বুকের অংশ) বের করুন।
11. স্ল্যাক (বুকের অংশ)
12. স্ল্যাক (বুকের অংশ)
13. বের করুন
14. বুকের মাংসগুলি
15. যেমনভাবে বর্ণনা করা হয়েছে এবং বাড়তি চর্বি ছাড়িয়ে ফেলুন।
16. বুকের মাংসগুলি মাটিতে রাখুন।
17. বাকী অংশগুলি কেটে ফেলুন
18. বুকের মাংসগুলি
19. যেমন বর্ণনা করা হয়েছে এবং
20. বাড়তি চর্বি ছাড়িয়ে ফেলুন।
21. টুকরো করা বুকের মাংসগুলি সাজিয়ে রাখুন এগুলি দিয়ে কিমা করা যেতে পারে।
22. শিরদাঁড়ার অংশের (পিছন) অবস্থান
23. পাগুলি কেটে আলাদা রাখুন
24. শেষের দুটি শিরদাঁড়া খন্ডের মধ্যে।
25. পাজর এবং শিরদাঁড়া বরাবর কেটে মধ্য দিয়ে করাত কেটে শিরদাঁড়ার অংশটি (পিছন) আলাদা করুন।
26. ছাড়িয়ে ফেলুন বাড়তি
27. জমে থাকা চর্বি এবং
28. পিছনের চর্বি।
29. পিছনের অংশ (শিরদাঁড়ার অংশ) পুরোপুরি ছাটুন।
30. শিরদাঁড়ার অংশটিকে 15মিমি পুরু বার্গলে (দেহ পিছন) চপ করে কেটে ফেলা যায়।
31. বিকল্পে শিরদাঁড়ার অংশটি কাটা যায়
32. এবং একটা একক খন্ড করা যায় এবং
33. কোমরের একক মাংস খন্ডে কর্তিত এবং 15মিমি পুরু একক টি-বোন কাটা যায়।
34. পায়ের অবস্থান
35. কেটে পাগুলি আলাদা করুন
36. শিরদাঁড়া এবং লেজের হাড়ের তিতর দিয়ে।
37. শিরদাঁড়া সরিয়ে ফেলুন এবং
38. লেজের হাড়,
39. বাড়তি রক্ত
40. এবং বাড়তি চর্বি।
41. জানুসন্ধির শেষ অংশটি সরিয়ে ফেলুন।
42. সম্পূর্ণভাবে ছাঁটা এবং প্রস্তুত পা
43. বিকল্পে
44. মাংসগুলি
45. সরিয়ে ফেলা যেতে পারে
46. পা থেকে,
47. যন্ত্র সহকারে
48. পর্যাপ্ত মাংস কেটে নিন
49. হাড়ের ওপরের।
50. হাড়গুলি কাটা যেতে পারে
51. মাংসল হাড়ের টুকরোতে।
52. মাংসল পায়ের পাতলা হাড় ছক্কা হিসাবে ব্যবহার করতে পারা যায়।
53. চাকা চাকা করে কাটা মাংসল পা।
54. কাঁধের অবস্থান।



55. সোজা অবস্থায় কাঁধটি কেটে সরিয়ে রাখুন
56. পাঁজরা রেখা বরাবর। স্বাভাবিক সন্ধি বরাবর
57. এবং রেড হাডের কার্টিলেজের বাইরের ধারটি ব্যবহার করুন
58. একটা নির্দেশিকা হিসাবে, ঘাড়ের সঙ্গে সংযুক্ত কার্টিলেজ
59. ফেলে দিন। দেখবেন যাতে
60. ঘাড়ের মাংস না কেটে যায়।
61. ঘাড় (বাইরের অংশ)।
62. ঘাড় (ভিতরের অংশ)।
63. বাড়তি চর্বি ছেঁটে ফেলুন
64. যাতে একটি গোলাকার ঘাড়ে পরিণত হয়।
65. বাড়তি চর্বি এবং রক্তাত অংশগুলি ছেঁটে ফেলুন
66. হাড় ঢেকে রাখা মাংস তুলে নিন
67. [কাঁধের রেড এবং হিউমারাস]।
68. বাইরের বাড়তি চর্বি সরিয়ে ফেলুন এবং জানুসন্ধির
69. শেষ অংশটি সরিয়ে ফেলুন। সম্পূর্ণভাবে ছাঁটা এবং পরিণত বোন-ইন শোলডার।
70. বিকল্পভাবে, গ্রন্থির মধ্য অংশ কেটে ফেলুন
71. এবং কাঁধের রেড সরিয়ে দিন
72. রেড হাডের কার্টিলেজ ফেলে দিন
73. যেগুলি কাঁধের মাংসের সঙ্গে জুড়ে আছে।
74. বাড়তি চর্বি সরিয়ে দিন।
75. সম্পূর্ণভাবে সুসজ্জিত এবং অংশত হাড় মিশ্রিত কাঁধ।
76. বিকল্পে মাংসটি কাঁধ থেকে সরিয়ে ফেলা যায়
77. যন্ত্র সহকারে হাড়ের পর্যাঙ্ক মাংস
78. ফেলে দিয়ে, যা কঠিত করা যেতে পারে
79. মাংসল হাড়ের খন্ডে।
80. চাকা চাকা করে কাটার জন্য মাংসল কাঁধটি পেতে রাখুন।
81. কাঁধের মাংস চাকা চাকা করে কাটুন
82. ঘাড়ের অবস্থান।
83. ঘাড়টি পাঁজরের
84. প্রথম হাড়ের সারি বরাবর কাটুন।
85. ভেড়ার ঘাড়।
86. পিছনের পেটি এবং বাড়তি চর্বি সরিয়ে ফেলুন।
87. সম্পূর্ণভাবে ছাঁটা ঘাড়।
88. ঘাড়টি দুই সারি বরাবর লম্বলম্বিতাবে কাটুন
89. এবং পরে 15মিমি পুরু নেক-বোন খন্ডে কাটুন।
90. কোমরের অবস্থান।
91. বুক (পাঁজরের অংশ) সরিয়ে ফেলা হয়েছে
92. 40মিমি করে কঠিত করে
93. কোমরের আই পেশী ওপরের ভাগ থেকে।
94. দ্বৈত কোমরের মাংস।
95. পিছনের স্ট্র্যাপ এবং
96. বাড়তি চর্বি সরিয়ে দিন।
97. সম্পূর্ণভাবে ছাঁটা দ্বৈত কোমরের মাংস।
98. দ্বৈত কোমরের মাংস একটি কোমরের মাংসসঙ্গে পরিণত করতে দুই খন্ডে কেটে ফেলুন।
99. কাটলেট (চপ) তৈরী করতে পাঁজরের মাঝামাঝি কাটুন।
100. বিকল্পে, কোমরের কঠিত মাংস থেকে আই পেশীকে সরিয়ে দেওয়া যেতে পারে, এবং সকল চর্বি এবং সংযুক্ত টিসুগুলি সম্পূর্ণভাবে ছাঁটা যেতে পারে।
101. বৃকের (পাঁজরের) অবস্থান।
102. বুক (পাঁজর) (আন্তান্তরিক দৃশ্য)।
103. বুক (পাঁজর) (বাহ্যিক দৃশ্য)।
104. বাড়তি চর্বি
105. এবং চামড়া (ছাল)
106. ব্যাখ্যা করা অনুযায়ী সরিয়ে ফেলুন।
107. সম্পূর্ণভাবে ছাঁটা বুক (পাঁজর)।
108. সম্পূর্ণভাবে ছাঁটা বুক (পাঁজর)।
109. পাঁজরের মাঝখান দিয়ে কাটুন এবং চপিং করুন,
110. পাঁজর টুকরো টুকরো করার জন্য।
111. বিকল্পে, 30-40 মিমি লম্বা খন্ডে পাজরাগুলি কেটে ফেলুন।

