

යෝගට් නිෂ්පාදනය

අවශ්‍ය අමු ද්‍රව්‍ය

වට්ටෝරුව 1

චල කිරි හෝ කල්කිරි - පයිනට් 03

සීනි - ග්‍රෑම් 200

පෙලට්න් - ග්‍රෑම් 14

මුහුන් යෝගට් - 01

වර්ණක සහ රසකාරක

වට්ටෝරුව 2

කිරි පිට් - ග්‍රෑම් 500

සීනි - ග්‍රෑම් 450

චතුර ඩෝනල් - 05 (මි.ලී.750)

පෙලට්න් - ග්‍රෑම් 28

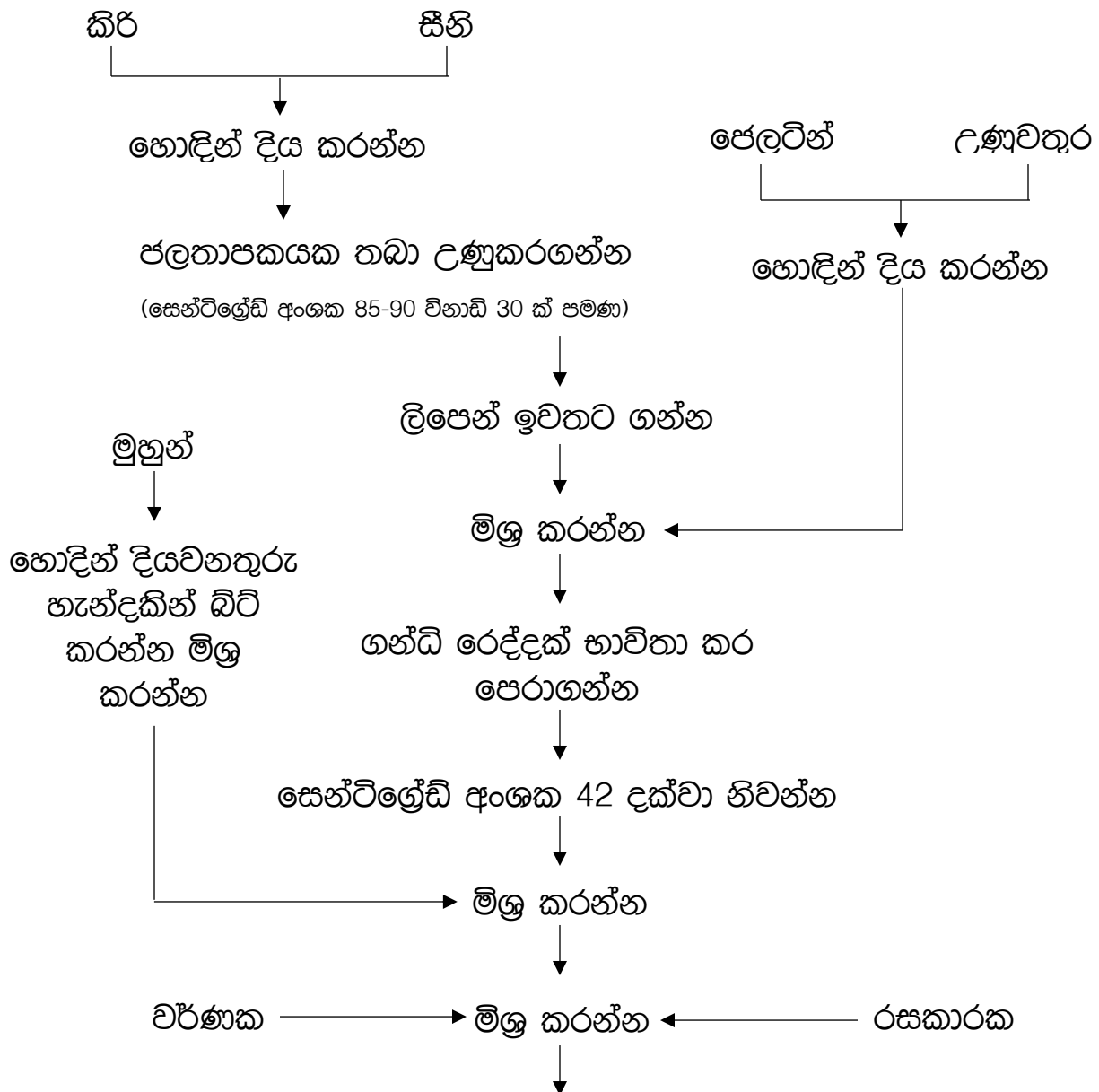
මුහුන් යෝගට් - 2 1/2

වර්ණක සහ රසකාරක

යෝගට් නිෂ්පාදනය සඳහා චලකිරි භාවිතා කරන්නේ නම්, එය නටන උෂ්ණත්වයට රත්කර, දෙනුන් පාරක් යොදය ඉවත් කරන්න. එසේ නොකල හොත් නිෂ්පාදනය කල යෝගට් වල වෙනම තට්ටුවක් ලෙස යොදය මිදීමට පුළුවන.

පීටි කිරි භාවිතා කරන්නේ නම්, එම පීටි පැකට් එකෙහි සඳහන් පරිදි වතුර එකතු කර කිරි සාදා ගත යුතුය. සාමාන්‍යයෙන් කිරි පීටි ග්‍රෑම් 500 ක් සඳහා වතුර ඩොලිල් 05ක් එකතු කල යුතුය. මේ සඳහා ලක්ස්ප්‍රේ වැනි පීටි වර්ගයක් භාවිතා කිරීම වඩා සුදුසුය. කල්කිරි ඒ ආකාරයෙන්ම පාවිච්චියට ගත හැක.

නිෂ්පාදන ගැලීම් සටහන



කෝප්ප / භාජනවලට දමන්න



සෙන්ටිග්‍රේඩ් අංශක 42 - 45 උෂ්ණත්වය ඇති පරිසරයක පැය 4 1/2 තබන්න (ඉන්කියුබේටරයක)



කැටි ගැසුණු / ඝණ ස්වභාවයකට පැමිණි පසු කාමර උෂ්ණත්වයේ විනාඩි 05 ක් තබන්න.



පියන් සවිකර ශීතකරණයක සෙන්ටිග්‍රේඩ් අංශක 4-7 තබන්න. (පැය 24 කාලයක්)



යෝගට්

නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය

- ප්‍රථමයෙන්ම ජෙලටින් උණු වතුරෙහි දිය කර ගන්න.
- පසුව ඉහත සඳහන් පරිදි ලබා ගන්නා ලද කිරි වලට සීනි සහ ජෙලටින් එකතු කර නටන උෂ්ණත්වයට රත්කර ලිපෙන් ඉවතට ගන්න.
- විය උෂ්ණත්වය සෙ.ග්‍රේ.අංශක 420-450 දක්වා සිසිල් කරන්න. (මෙම උෂ්ණත්වය උෂ්ණත්ව මානයකින් බලා ගත හැක)
- විසේ නැතහොත් මෙම කිරි මිශ්‍රණයෙන් බිංදු දෙක තුනක් පිටි අල්ලට දමා ප්‍රමුන්ට කිරි දෙන උෂ්ණත්වය ලෙස ගත හැක.
- ඉන්පසු මුහුන් සඳහා ගත් යෝගට් එක හොඳින් දියවන තුරු හැන්දකින් ගසා මෙම උෂ්ණත්වයෙහි ඇති කිරි මිශ්‍රණයට එකතු කර හොඳින් මිශ්‍ර කරන්න.
- ඒ සමගම වර්ණක සහ රසකාරක එකතු කර යෝගට් කෝප්ප වලට වත් කරන්න.
- ඉන්පසු මිදීම සඳහා සාමාන්‍ය උෂ්ණත්වයෙහි පැය 5 - 7 ක කාලයක් තබන්න.