

ட முறையில் தயாரிக்கப்பட்ட ஐஸ் கிரீம்னை தயாளங்கள் அதி குளிசூட்டியில் சேமித்து பழுது அது சுவையான, தரமான, மணம், குணம் லயினை அடையும்.

ம் தயாரிக்கப்பட்ட ஐஸ்கிரீம் உண்பதற்கு னக்கு உரிய நிலையை உடையதாக இருக்கும். ல் தயாரிக்கப்பட்ட தரமான ஐஸ்கிரீம்னை ல் அதிகுளிசூட்டியில் வைத்திருக்கலாம்.

ற்றர் பாலில் இருந்து ஐஸ்கிரீம் தயாரிப்பதற்கு விபரம் (2008 ஆண்டு விலை விபரங்களின்படி.)

பசுப்பால்	40.00
த பால்மா	
ண்டி	40.00
(Gelatin) 2 தேக்கரண்டி	5.00
ராம்	15.00
மா - கஸ்ட்டு பவுடர்	
ரண்டி	5.00
நிறமூட்டும்	
னிலா)	5.00
	50.00
	10.00
	170.00

ற்றர் பாலிலிருந்து ரூபா 170/= செலவில் ஐஸ்கிரீம்னைத் தயாரிக்க முடியும். இவ்விதம் ட ஒன்றரை லீற்றர் ஐஸ் கிரீம்னை 210 வரை விற்க முடியும். இதன்பிரகாரம் த்தல், சிறந்த இலாபத்தினைத் பெற்றுத் தரக் ற்சி ஆகும்.

ஐஸ்கிரீம் தயாரிக்கும் பொழுது அதனடைய தரத்தினையும், குணத்தினையும் பாதிக்கக் கூடிய காரணிகள் பற்றியும் அவற்றினைத் தவிர்த்துக் கொள்ளும் முறைகள் பற்றியும் சிறந்த அறிவினைப் பெற்றிருப்பது முக்கியம்.

சில சந்தர்ப்பங்களில் ஐஸ்கிரீம் நன்கு அமையாததற்குரிய காரணிகளும் அவற்றினை தவிர்த்தும் வழிகளும்.

"கிரீம் நிலைக்கு வராமல்"

கிரீம் கலவையை போதுமான அளவிற்கு நரைக்கும் வரை அடிக்காமல் (நன்கு பீற்பண்ணாமல்) ஐஸ்கிரீம் "கிரீம்" நிலையை அடையாமலுக்குக் காரணமாகும். இவ் விதழில் குறிப்பிடப்பட்ட கால எல்லைமீறிய குறிப்பிடப்பட்ட தடவைகள் நன்கு நரை வரும் வரை அடிப்பதனால் இதனை தவிர்த்துக் கொள்ளலாம்.

"தடித்த நிலையை அடைதல்"

கூறப்பட்டுள்ள அளவை விட அதிக அளவு ஜெலற்றின் சேர்ப்பதனால் ஐஸ்கிரீமில் "தடித்த" நிலை ஏற்படும். ஜெலற்றினைக் கூறப்பட்டுள்ள அளவில் சேர்ப்பதனால் இந் நிலைமையைத் தவிர்த்துக் கொள்ளலாம்.

ஐஸ்கிரீம் தயாரிப்பில் குளிசூட்டியை பாவிப்பதில் கவனிக்க வேண்டிய அம்சங்கள்

* பாற் கலவையை அதிகுளிசூட்டியில் வைக்க 15 நிமிடங்களுக்கு முன்பு குளிசூட்டியின் மீற்றரின் அளவினை சரிபார்த்துக் கொள்ளல் வேண்டும்.

* தயாரிக்கப்பட்ட பாற்கலவையை குளிசூட்டியில் வைத்த பின்னர் மீண்டும் அடிப்பதற்காக (வெளியே) எடுக்கும் வேளைகளில் அதிகுளிசூட்டியின் கதவுகளைத் திறந்து வைப்பதைத் தவிர்த்துக் கொள்ளலாம்.

L/52 திருத்திய பதிப்பு : 2008 - வைகாசி

இலங்கை அரசாங்க அச்சுத் திணைக்களத்தில் அச்சிடப்பட்டது.

ஐஸ்கிரீம் தயாரிப்பு



வெளியீடு

மனித வள அபிவிருத்திப் பிரிவு, கால்நடை உற்பத்தி சுகாதாரத் திணைக்களம், கற்றம்பே, பேராதனை

ஐஸ்கிரீம் தயாரிப்பு

இலங்கை வாழ் மக்கள் விரும்பியுண்ணும் பால் பகுதிப் பொருட்களில் ஐஸ்கிரீம் முக்கிய இடத்தினை கிண்டித்து எனக் கருத முடியும். உற்சவகாலங்களில் மும்பு நாளாந்த வாழ்க்கையின் பொதுவான ஒரு றுண்டியாக நகர வாழ் மக்களிடமட்டுமன்றி கிராம சிசுளிடமும் ஐஸ்கிரீம் பிரபல்யமடைந்துள்ளது.

வெப்பமான காலங்களில் தாகத்தினைத் தீர்க்கக் கூடிய னவுப் பொருளாக பெரியோர் சிறியோர் என்ற பேதமின்றி ிகிரீமை சகலரும் விரும்பி உண்ணுகிறார்கள்.

இலங்கை வாழ் மக்கள் இவ்வாறு விரும்பி உண்ணும் ிகிரீம் உள்நாட்டில் இலகுவாக விற்பனை செய்யக் கூடிய , உணவுப் பொருளாகும். பசுப்பால் அல்லது எருமைப்பால் கியவற்றிலிருந்து தாமாகவே ஐஸ்கிரீம் தயாரித்து விற்பனை ப்வதன் மூலம் பண்ணையாளர்கள் விசேடமாக வீட்டிலிருக்கும் ண்கள் மிகவும் இலகுவாக அதிக அளவு மேலதிக டுமானத்தினைப் பெற்றுக் கொள்ள முடியும்.

ஐஸ்கிரீம் தயாரிப்பில் ஆர்வமுடையவர்கள் அதிக ாபரிட்டித் தரக்கூடிய ஒரு சுயதொழில் வாய்ப்பாக ஐஸ்கிரீம் ாரித்து விற்பனை செய்வதை சலமமாக மேற்கொள்ள முடியும்.

வையான பொருட்கள்

ால் 1 லீற்றரிலிருந்து ஐஸ்கிரீம் தயாரிப்பதற்கு) எருமைப்பால் அல்லது பசுப்பால் 1 லீற்றர் ஆடை நீக்காத பால்மா 4 மேசைக் கரண்டி ஜெலட்டின் (Gelatin) - 2 தேக்கரண்டி சீனி 200 கிராம் கோண் பிளவர் மா(Corn Flour) அல்லது கஸ்ட்டுபவுடர் 2 மேசைக் கரண்டி நிறமூட்டி மற்றும் வனிலா சிறிதளவு

யாரிக்கும் முறை

ஐஸ்கிரீம் தயாரிப்பின் பிரதான நடவடிக்கைகளை றும்பிப்பதற்கு முன் பாலுடன் சேர்க்க வேண்டிய இரு கலவைப் ாருட்களான (Full cream) முழு ஆடை பால் மாவின்னையும் ண் பிளவரையும், ஜெலற்றினையும் வெவ்வேறாக முன் ட்டியே தயாரித்து வைத்துக்கொள்வது மிகவும் உசிதமாகும்.

ஒரு பீலில் கோப்பை வெந்தீரில் 04 மேசைக்கரண்டி பால் மாவின்னையிட்டு கட்டிபடாதவாறு நன்றாக கரைத்து கொள்ளவும்.

- ஒரு பீலில் கோப்பையின் கார்பங்கு அளவான குளிர்ந்த நீரில் 2 மேசைக்கரண்டி கோண்பிளவரை அல்லது கஸ்ட்டு பவுடரை கரைத்து வேறாக வைத்திருக்கவும்.
- ஒரு பீலில் கோப்பையின் கார்பங்கு அளவு வெந்தீரில் 2 தேக்கரண்டி ஜெலற்றினை கரைத்துக் கொள்ளவும்.

இம்முன்று கலவைப் பொருட்களையும் தயாரித்து முடிந்தவுடன் ஒரு போத்தல் பசுப்பாலினை அல்லது எருமைப்பாலினை ஒரு சுத்தமான பாத்திரத்திலிட்டு அடுப்பில் வைத்து கரண்டியினால் தளாவிக்கொண்டு மெல்லிய நெருப்பில் சூடாக்கவும். இதன் மூலம் பாலிலுள்ள நீரின் ஒரு பகுதி ஆவியாகி பால் கெட்டியான திரவநிலையினை அடையும்.



உருவப் படம் 1

*சாதாரண வெப்பநிலையிலுள்ள (40°C) இப்பாலிற்கு 200 கிராம் சீனியைச் சேர்த்து கரண்டியினால் நன்றாகத் தளாவிக்கொண்டு சூடாக்கவும்.

* பின்பு இதற்கு முன்னர் தயாரிக்கப்பட்ட பால்மாக்கலவையினைச் சேர்த்து நன்றாக தளாவவும்.

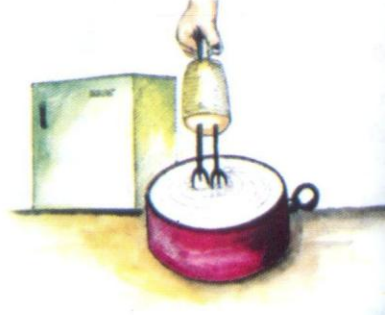
* அதன்பின் இவற்றுடன் கோண்பிளவர் அல்லது கஸ்ட்டு பவுடர் கலவையினைச் சேர்த்து இடைவிடாது கரண்டியினால் தளாவிக்கொண்டு இப்பாற்கலவை ஓரளவு கெட்டியான நிலையினை அடையும்வரை சூடாக்கவும். இந்நிலையினை அடைந்தவுடன் அடுப்பிலிருந்து அகற்றி ஜெலற்றின் கரைசலை பாற்கலவையுடன் சேர்த்து கலக்கி பின் ஆறுவிடவும்.



உருவப் படம் 2

* சிறிது ஆறியவுடன் (38°C) சுவையூட்டுவதற்கு நினை அளிப்பதற்கும் தேவையான ிசேர்த்து ஆறுவிடவும்.

* அறை வெப்பநிலைக்கு ஆறியவுடன் யினை ஆழம் அதிகமற்ற பாத்திரத்திலிட்டு நவரை கலக்கியின் (Beater) உதவியுடன் ந பின் அதி குளிசூட்டியினால் (Deep freez இரண்டு மணித்தியாலங்களின் பின்னர் அடி இருந்து ஐஸ்கிரீம் கலவையை வெளியு நிமிடங்களிற்கு மேலும் நன்கு அடித்த பின், 4 மீண்டும் வைக்கவும். இவ்வாறு இரண் லங்களிற்கு ஒரு தடவை வீதம் மேலும் நா இக்கலவையினை நன்கு அடித்து அடி வைக்கவும்.



உருவப் படம் 3

* இவ்விதம் தயாரிக்கப்பட்ட ஐஸ்கிரீம்னை, தரத்தினையும் உயர்த்துவதற்காக முந்திரிகை