

சத்தான சோள பிஸ்கட் (Sorghum Composite biscuits)



தொழில் நுட்ப விளக்கம்

- சோளத்தில் புரதம், வைட்டமின் மற்றும் தாது உப்புக்கள் போன்ற சத்துக்கள் அடங்கியுள்ளது
- சோள பிஸ்கட் தயாரிக்க மைதா(45%) சோளமாவு (50%) கொழுப்பு நீக்கிய சோயா மாவு (5%), கொழுப்பு (30%), சர்க்கரை (10%), பேக்கிங் பவுடர் (0.5%), நறுமணச்சாறு (0.5%) தேவையான அளவு தண்ணீர்
- சோள மிளகாய் பிஸ்கட் - மைதா (45%), சோளமாவு (50%), கொழுப்பு நீக்கிய சோயா மாவு (5%), கொழுப்பு (30%), சர்க்கரை (5%), உப்பு (0.3%), மிளகாய் கூழ் (10%), சமையல் சோடாபவுடர் (0.5%), நறுமணச்சாறு (0.5%) தேவையான அளவு தண்ணீர்
- சோள உப்பு பிஸ்கட் - மைதா (45%), சோளமாவு (50%), கொழுப்பு நீக்கிய சோயா மாவு (5%), கொழுப்பு (30%), சர்க்கரை (5%), உப்பு (0.3%), மிளகாய் கூழ் (10%), பேக்கிங் பவுடர்(0.5%), நறுமணச்சாறு (0.5%) தேவையான அளவு தண்ணீர்

நன்மைகள்

- சோளத்தில் குறைந்த அளவு சர்க்கரை உள்ளதால் நீரிழிவு நோய் உள்ளவர்களுக்கு உகந்தது
- சோள பிஸ்கட் பதப்படுத்துவதின் மூலம் சுயதொழில் மற்றும் வேலைவாய்ப்புகள் பெருகவும் வாய்ப்பு ஏற்படுகிறது

பொருளாதாரம்

- பிஸ்கட் தயாரிக்க ஆகும் செலவு : ரூபாய் 10.50 / 100 கிராம்