

आलुको चिप्स बनाउने तरिका

कालिकाप्रसाद उपाध्याय

प्राविधिक अधिकृत

राष्ट्रिय आलुवाली अनुसन्धान कार्यक्रम

खुमलटार

परिचय:

अमेरिकामा घरेलुस्तरमा परम्परागत रूपमा आलुको चिप्स बनाउने चलन धेरै पुरानो भएपनि आधुनिक आलुको चिप्स बनाउने प्रविधिको आविस्कारको श्रेय एक जना रेष्टुरेण्टका शेफ (मुख्य भान्छे) जर्ज क्रमलाई जान्छ । उनले सन् १९५० को दशकको मध्यतिर तयार गरेको आलुचिप्सको परिकार अमेरिकामा प्रचलित स्न्याक्सहरूको तुलनामा निकै लोपप्रिय भएपछि यूरोप, एशिया र अफ्रिकामा व्यापक विस्तार गरियो । आज संसारका धेरैजसो देशमा केटाकेटी, बूढापाका र तन्नेरी सबैका लागि एउटा आलुको चिप्स राम्रो खाजा भएको छ । नेपालमा पनि हालैका वर्षहरूमा आलुको चिप्स खाने प्रचलन बढ्दै गएपछि चिप्स बनाउने तरिकाबारे पनि चासो बढ्न थालेको पाइएको छ । आलुको चिप्स बनाउने तरिका सरल र कम खर्चिलो भएकाले घरेलुस्तरमा उत्पादन गरी रोजगारी र आयआर्जन सिर्जना गर्न सकिन्छ । यसलाई औद्योगिकस्तरमा उत्पादन गरी विक्री गर्न सक्ने हो भने विदेशी उत्पादनलाई प्रतिस्थापन गरी ठूलो धनराशी विदेशिनबाट जोगाउन सकिन्छ ।

आवश्यक उपकरण

- सामान्य ओभन वा माइक्रोओभन वा फ्राई ओभन
- ऋालु पिलर, चक्कु वा म्याण्डोलिन
- सस बुरुश
- बेकिङ ट्रे आदि

आवश्यक सामग्री

- आलु आवश्यक मात्रामा
- खाने तेल वा नौनी वा घिउ: प्रति २ गोटा (१०० ग्रा.) को लागि २ चम्चा र डिप फ्राइ चिप्सको लागि २ कप
- नून: चिप्सलाई स्वादिलो बनाउन आवश्यक पर्ने जति
- मलमलको कपडा वा पेपर टावेल
- पानी

आलुको तयारी

- आलुलाई चिसो र सफा पानीले राम्ररी पखालेर पेपर टावेल वा सफा मलमलको कपडामा राखी ओभाउने
- आलु पिलर (छिल्ने साधन) ले आलुको छाला छिल्ने
- आलुलाई पातलो पत्र निस्कनेगरी तीखो चक्कु वा म्याण्डोलिनले ताछेर चाना पार्ने (स्लाइस बनाउने)
- चाना पार्नासाथ आलुका चानामा हातैले वा सस बुरुशले तेल वा नौनी दल्ने अथवा आलुलाई तछ्ने बित्तिकै नून पानामा राखी आधा घण्टा डुबाउने (ब्लाञ्चिङ गर्ने)
- त्यसपछि ती चानामा आवश्यक मात्रामा नून छर्कने

चिप्स बनाउने तरिका

चिप्सलाई कसरी पकाउने भन्ने कुरा धेरै कुरामा भरपर्दछ । जस्तै: उपलब्ध उपकरणहरू, कति समयभित्र तयार हुनुपर्ने हो, कस्तो खालको चिप्स चाहिएको हो आदि । साधारणतया डिप फ्राई चिप्स कुरुमकुरुम गर्ने र अलि चिल्लो हुन्छ, भने बेकिङ चिप्स केही सुख्खा र भुरुमभुरुम हुन्छ । यसैगरी माइक्रोवेभ चिप्स प्रायः छिटो र सजिलोको लागि बनाइन्छ । चिप्सहरू धेरै प्रकारका भएपनि यहाँ प्रचलित मुख्य मुख्य चिप्सहरू बनाउने तरिका मात्र उल्लेख गरिन्छ ।

बेकिङ चिप्स

- ओभनलाई करीव ४०० डिग्री फरेनहाइटको तापक्रममा पुग्ने गरी तताउने
- बेकिङ ट्रे मा आलुका चानालाई बराबर ठाउँ ओगट्नेगरी फिंजाउने
- त्यसपछि बेकिङ ट्रेलाई ओभनमा राखी १०-१५ मिनेटसम्म वा सुनौला खैरो रंगको र कुरुमकुरुम हुनेखालको नहोउञ्जेल तताउने
- चिप्सको दुबैतर्फ बराबरी तातो र बराबर समय पर्नेगरी ओर्काउने फर्काउने
- त्यसपछि चिप्सलाई भिक्ने, सेलाउन दिने र उपयोग गर्ने वा प्याकिङ गर्ने

डिप फ्राई चिप्स

- फ्राई प्यान (दिउरी, तावा वा डेक्ची) मा २ कप तेल राख्ने र करीव ३५० डिग्री फरेनहाइट तापक्रममा तताउने ।
- ३-४ वटा आलुका चाना (चिप्स) लाई एकपटकमा राखेर २-३ मिनेट पकाउने ।
- चिप्सलाई प्यानबाट हटाउने र पेपर टावेलमा ओभाउने ।
- अन्य चानाहरूलाई पनि यहीं प्रकृत्याले दोहोर्‍याउने ।
- स्वाद बढाउनु परे अतिरिक्त नून वा अन्य स्वाद बढाउने चीज छर्न सकिन्छ ।

माइक्रोवेभमा बनाइने चिप्स

- ठूलो माइक्रोओभनमा राखिएको प्लेटमा आलुका चानालाई एक तह फिंजाएर राख्ने ।
- चिप्स खैरो नहोउञ्जेल ३-५ मिनेटसम्म पकाउने ।
- चिप्सलाई भिक्ने सेलाउन दिने र अन्य चानालाई पनि सोही प्रकृत्या दोहोर्‍याउने ।
- नून वा अन्य स्वाद बढाउने बस्तु थप्न पनि सकिन्छ ।

आलु चिप्स बनाउँदा ख्याल गर्नुपर्ने कुराहरू

- साधारणतया जति पातलो चाना भयो, त्यति छिटो पाक्ने हुँदा करीव २ मि.मि. बाक्लो चाना राम्रो मानिन्छ ।
- बासना बढाउन चिप्समा चीज छर्न सकिन्छ ।
- डिप फ्राई विधिमा तातो तेल जीउमा पर्न सक्नेहुनाले चिप्सलाई राख्दा ओर्काउँदा फर्काउँदा छचल्किन दिनुहुँदैन ।
- डिप फ्राइमा प्रयोग गरिएको तेल र त्यसको थेकरलाई जताततै नफाली व्यवस्थापन गर्नुपर्छ ।