

## कुकीज़



कुकीज़ को आप एक तरह की "बिस्किट" बोल सकते हैं। यह बिस्किट की तरह ही स्वादिष्ट होता है जो आमतौर पर बेकरी में बनती है। कुकीज़ कई प्रकार की होती हैं, जैसे कि चॉकलेट चिप, ओटमील, और बटर कुकीज़।

### सामग्री:

- आटा: 100 किलोग्राम
- चीनी: 50 किलोग्राम
- घी/मक्खन/तेल: 30 किलोग्राम
- बेकिंग पाउडर या बेकिंग सोडा: 500 ग्राम
- स्वाद बढ़ाने वाले एसेंस (वैनिला एक्सट्रैक्ट, कोको पाउडर, आदि) स्वाद और रूचि के अनुसार।
- इनक्लूशन्स (चॉकलेट चिप्स, अखरोट, किशमिश, आदि)

**नोट:** इस प्रकार, 100 किलोग्राम आटे के हिसाब से अनुमानित रूप से 153 किलोग्राम बिस्किट तैयार होगा।

### बनाने की विधि :

- सबसे पहले, आटे में चीनी, घी को मिलाएं, बेकिंग पाउडर और पानी को अच्छे से मिक्सर में मिलाएं।
- जब सभी सामग्री अच्छे से मिल जाए, तो इसमें स्वाद अनुसार इनक्लूशन्स (जैसे कि चॉकलेट चिप्स या अखरोट) भी मिला दें।
- अब, आटे के मिश्रण को अपनी मन चाही आकर दें। आप हाथ या कुकी स्कूप का उपयोग कर सकते हैं।
- आटे के गोलों को बेकिंग शीट पर रखें। फिर उन्हें पूरी तरह से पका लें।
- पकाने के बाद, उन्हें ठंडा होने के लिए रख दें।
- अब, ठंडी कुकीज़ को पैकेट्स में डालें और सील करें।

## **मशीने:**

- मिक्सर
- कुकी मोल्डर
- ओवन
- ठंडा करने के लिए रैक
- पैकेजिंग उपकरण

## **उद्योग के लिए स्थान की आवश्यकता:**

आमतौर पर एक छोटे पैमाने पर उद्योग को लगभग 800 से 1000 वर्ग फुट की जगह की आवश्यकता होती है। इसमें उत्पादन क्षेत्र, सामग्री रखने के लिए क्षेत्र और कार्यालय क्षेत्र शामिल होते हैं।

## **लाइसेंस और परमिट्स:**

- उद्योग रजिस्ट्रेशन (Industry Registration): <https://udyamregistration.gov.in/Government-India/Ministry-MSME-registration.htm>
- खाद्य सुरक्षा लाइसेंस (Food Safety License): <https://fosc.fssai.gov.in/>