

रस्क या टोस्ट



रस्क या टोस्ट मैदे या सूजी से बनाया जाने वाला एक सूखा ब्रेड है जिसे चाय या दूध के साथ खाया जाता है।

सामग्री

- 100 किलोग्राम मैदा/आटा
- 600 ग्राम इंस्टेंट ड्राई यीस्ट
- 20 किलोग्राम कैस्टर या ग्रैन्युलेटेड शुगर
- 10 किलोग्राम मिल्क पाउडर
- 40 किलोग्राम तेल/घी/मक्खन
- 1 किलोग्राम नमक

इस सामग्री की मात्रा के अनुसार 149 किलोग्राम अनुमानित रस्क उत्पादन होगा।

रस्क बनाने की विधि:

- सबसे पहले, मैदा/आटा, पानी, यीस्ट, चीनी, मिल्क पाउडर, घी और नमक को एक साथ **मिक्सर** में मिलाकर मैदे को गूंथ लिया जाता है।
- फिर, गूंथे हुए आटे/ मैदे को आकार देने के लिए बड़े- बड़े गोल बॉल में बांटा जाता है और उसे **मोल्डर** में निश्चित शेप और साइज दिया जाता है।
- पहला चरण बेकिंग: इसके बाद, शेप और साइज दिए गए टुकड़ों को पहले चरण बेकिंग के लिए रखा जाता है, जिसमें यह ब्रेड जैसा बनाया जाता है। (180-190 डिग्री पे 20-25 मिनट)
- दूसरे चरण बेकिंग: अंत में, पहले स्टेज बेकिंग के बाद, रस्क को अगले स्टेज के लिए फिर से ओवन में डाला जाता है।
- दूसरे स्टेज की बेकिंग टनल ओवन्स में होती है, जबकि छोटे बैचों के लिए रैक ओवन्स का उपयोग किया जाता है। (95°C to 120°C, 15-20 मिनट)
- दूसरे स्टेज की बेकिंग में रस्क का अंतिम स्वाद, रंग, और कठोरता प्राप्त होती है।

रस्क बनाने में लगने वाली मशीनें :

- मिक्सर : यह मशीन आटे तथा अन्य सामग्रियों की मिक्स करने के लिए होती है। यह मशीन आटा को अच्छे से गूंथती है ताकि रस्क का आटा मुलायम और फूला हो सके।
- मोल्डिंग मशीन: इस मशीन का उपयोग आटा को आकार देने के लिए किया जाता है।

- ओवन: रस्क को बेक करने के लिए ओवन का उपयोग किया जाता है। यहाँ पर टनल ओवन्स और रैक ओवन्स का उपयोग सेकेंड बेकिंग के लिए होता है।
- कटिंग मशीन: बेक किए हुए रस्क को इस मशीन से काटा जाता है ताकि वह एक समान आकार में तैयार हो जाए।

रस्क बनाने के छोटे उद्योग के लिए जगह की आवश्यकता:

रस्क बनाने के छोटे उद्योग में लगभग 1000 से 2000 वर्ग फिट जगह की आवश्यकता होती है। जिसमें निम्नलिखित विभाग एरिया शामिल है

- उत्पादन स्थान
- कच्ची सामग्री रखने के लिए स्थान
- पैकेजिंग और लेबलिंग स्थान

जरूरी 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/>