

अचार तकनीक द्वारा फलों एवं सब्जियों का परिरक्षण

कम लागत में अच्छी कमाई का जरिया महिलाओं के अनुकूल व्यवसाय

अचार बनाते समय निम्न बातों का ध्यान रखे:—

- अच्छी किस्म के फलों एवं सब्जियों का प्रयोग करें ।
- तेल, सिरका, नमक आदि परिरक्षक का सही मात्रा में प्रयोग करें ।
- बरसात के मौसम में अचार का विशेष ध्यान रखें ।
- साफ एवं सूखी चम्मच से ही अचार निकाले ।
- अचार में हाथ कभी न डालें ।



बिरसा कृषि विश्वविद्यालय
कांके, रांची - 834006
झारखंड, भारत
वेबसाइट: www.bauranchi.org



विज्ञान प्रसार

(विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी विभाग, भारत सरकार के अंतर्गत स्वायत्त संस्था)
ए-50 इंस्टिट्यूशनल एरिया, सेक्टर-62, नोएडा- 201 309 (उ.प्र.) भारत
ईमेल - info@vigyanprasar.gov.in
वेबसाइट - www.vigyanprasar.gov.in

साइंस फॉर इक्विटी एम्पावरमेंट एंड डेवलपमेंट (सीड), डीएसटी, भारत सरकार, नई दिल्ली द्वारा उत्प्रेरित व समर्थित