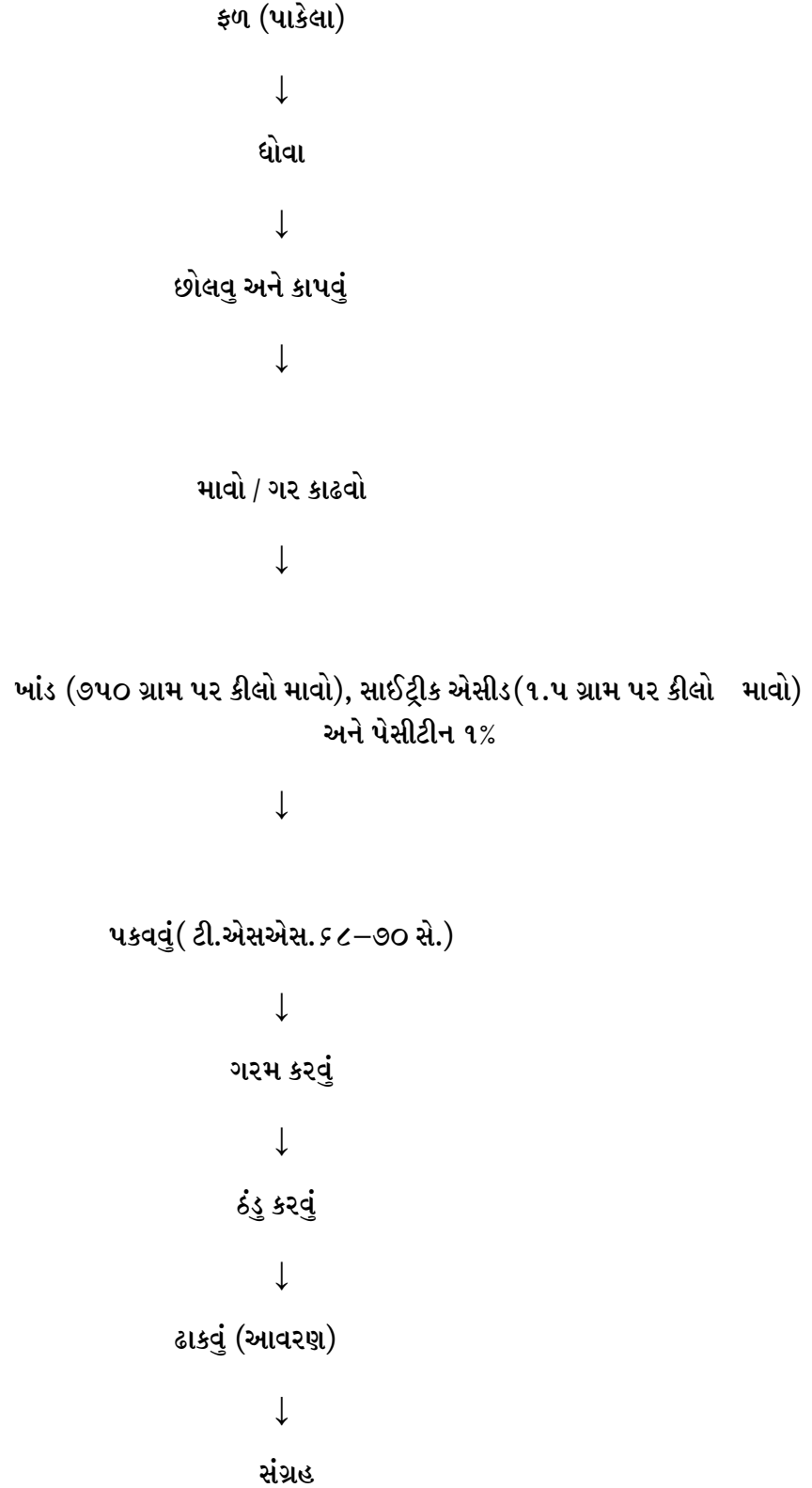


➤ જામ બનાવવાની પ્રક્રિયાનો ફ્લોચાર્ટ



➤ કેરીના અથાણા બનાવા માટેનો ફ્લોચાર્ટ:

કેરી (પાકી લીલી)



ઘોવું



ચા ટુકડા કરવા



ડીચો કાઢી નાખવો



૨% મીઠાના પાણીમાં ટુકડા બોડવા



પછી થોડા કલાક છાંયડામાં સુકવણી



તેલ ગરમ કરવું



ઠંડુ કરવું



થોડા તેલમાં મસાલો મીક્ષ કરવો



ટુકડાઓ સાથે મીક્ષ કરવું



પછી એક બરણીમાં ભરીને



એક સપ્તાહ માટે સૂર્યના તડકામાં રાખવું



સામગ્રી દબાવવી



બાકીનું તેલ ઉમેરો



સંગ્રહ

➤ બટાકાની વેફર બનાવવાની પ્રક્રિયાનો ફ્લોચાર્ટ:

બટાકા(સંપૂર્ણ પરિપક્વ)



ઘોવા



અલગ કરવા



છોલવું



કાપવું



પાતળી વેફર પાડવી



સૂકવણી



તળવું



સ્વાદ માટે મીઠું અને બીજી સામગ્રી ઉમેરવી



ઠંડું કરવું

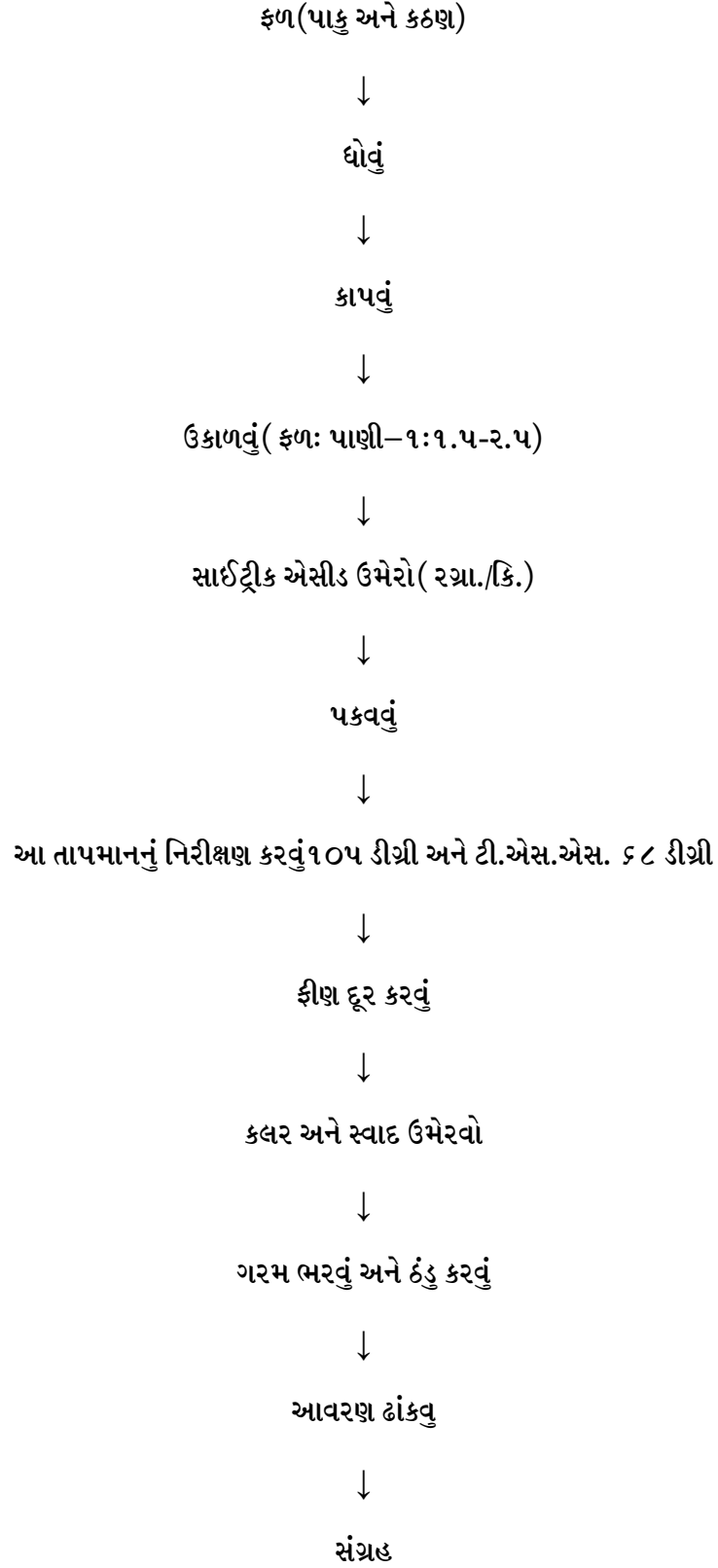


પેકીંગ કરવું



સંગ્રહ

➤ જેલી બનાવવાની પ્રક્રિયાનો ફ્લો ચાર્ટ:-



➤ ફલોચાર્ટ

