|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **গরম মসলা** | **মুরগি মসলা** | **গরু মসলা** | **খাসি মসলা** | **মাছ মসলা** |
| **জিরা** | ২৫ | ৩৫ | ৪০ | ৩৭.৫ | ৩০ |
| **ধনিয়া** | ২৫ | ৪০ | ৫০ | ৪৫ | ৪০ |
| **লবঙ্গ** | ১২.৫ | ১০ | ১৫ | ১২.৫ | ১০ |
| **এলাচ** | ১৫ | ১২.৫ | ১৫ | ১২.৫ | ১০ |
| **দারুচিনি** | ২৫ | ১৫ | ২০ | ১৭.৫ | ১৫ |
| **গোলমরিচ** | ২৫ | ১৫ | ২০ | ১৭.৫ | ১৫ |
| **শুকনা মরিচ** | ১৫ | ২৫ | ৩৫ | ৩০ | ২৫ |
| **মেথি** | ১২.৫ | ১০ | ১২.৫ | ১০ | ৭.৫ |
| **হলুদ গুঁড়া** | - | ২৫ | ২৫ | ২০ | ৩৫ |
| **আদা গুঁড়া** | - | ১২.৫ | ১০ | ১৫ | ১২.৫ |
| **রসুন গুঁড়া** | - | ১২.৫ | ৭.৫ | ১০ | ১২.৫ |
| **শাহী জিরা** | ১৫ | - | - | - | - |
| **মিষ্টি জিরা** | ৩৫ | - | - | - | - |
| **কালো এলাচ** | ১০ | - | - | - | - |
| **সরিষা** | ১০ | - | - | - | - |
| **স্টার অ্যানিস** | ৭.৫ | - | - | - | - |
| **জায়ফল** | ৭.৫ | - | - | - | - |
| **জায়ত্রি** | ৭.৫ | - | - | - | - |
| **তেজপাতা** | ২৫ | - | - | - | - |

**মিক্স মসলা রেসিপি (২৫০ গ্রাম)**

**মিক্স মসলা রেসিপি (৫০০ গ্রাম)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **গরম মসলা** | **মুরগি মসলা** | **গরু মসলা** | **খাসি মসলা** | **মাছ মসলা** |
| **জিরা** | ৫০ | ৭০ | ৮০ | ৭৫ | ৬০ |
| **ধনিয়া** | ৫০ | ৮০ | ১০০ | ৯০ | ৮০ |
| **লবঙ্গ** | ২৫ | ২০ | ৩০ | ২৫ | ২০ |
| **এলাচ** | ৩০ | ২৫ | ৩০ | ২৫ | ২০ |
| **দারুচিনি** | ৫০ | ৩০ | ৪০ | ৩৫ | ৩০ |
| **গোলমরিচ** | ৫০ | ৩০ | ৪০ | ৩৫ | ৩০ |
| **শুকনা মরিচ** | ৩০ | ৫০ | ৭০ | ৬০ | ৫০ |
| **মেথি** | ২৫ | ২০ | ২৫ | ২০ | ১৫ |
| **হলুদ গুঁড়া** | - | ৫০ | ৫০ | ৪০ | ৭০ |
| **আদা গুঁড়া** | - | ২৫ | ২০ | ৩০ | ২৫ |
| **রসুন গুঁড়া** | - | ২৫ | ১৫ | ২০ | ২৫ |
| **শাহী জিরা** | ৩০ | - | - | - | - |
| **মিষ্টি জিরা** | ৭০ | - | - | - | - |
| **কালো এলাচ** | ২০ | - | - | - | - |
| **সরিষা** | ২০ | - | - | - | - |
| **স্টার অ্যানিস** | ১৫ | - | - | - | - |
| **জায়ফল** | ১৫ | - | - | - | - |
| **জায়ত্রি** | ১৫ | - | - | - | - |
| **তেজপাতা** | ৫০ | - | - | - | - |

**ইউনিফাইড মিক্স মসলা**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **🌿 উপাদান** | **২৫০ গ্রাম মিক্স** | **৫০০ গ্রাম মিক্স** |
| **জিরা** | ৩০ | ৬০ |
| **ধনিয়া** | ৩০ | ৬০ |
| **লবঙ্গ** | ১০ | ২০ |
| **এলাচ** | ১০ | ২০ |
| **দারুচিনি** | ১৫ | ৩০ |
| **গোলমরিচ** | ১৫ | ৩০ |
| **শুকনা মরিচ** | ২০ | ৪০ |
| **মেথি** | ৭.৫ | ১৫ |
| **হলুদ গুঁড়া** | ১৫ | ৩০ |
| **আদা গুঁড়া** | ১০ | ২০ |
| **রসুন গুঁড়া** | ১০ | ২০ |
| **শাহী জিরা** | ৫ | ১০ |
| **মিষ্টি জিরা** | ৫ | ১০ |
| **কালো এলাচ** | ২.৫ | ৫ |
| **সরিষা** | ২.৫ | ৫ |
| **স্টার অ্যানিস** | ২.৫ | ৫ |
| **জায়ফল** | ২.৫ | ৫ |
| **জায়ত্রি** | ২.৫ | ৫ |
| **তেজপাতা** | ১০ | ২০ |

**⭐️ কিছু টিপস:**

* **হালকা ভাজা:** সব উপাদান হালকা ভেজে গুঁড়া করলে ঘ্রাণ ও স্বাদ দ্বিগুণ হবে।
* **সংরক্ষণ:** বায়ুরোধী কাচ বা স্টিলের পাত্রে রাখুন।
* **ব্যবহার:** রান্নার শেষে সামান্য গরম মসলা দিন, স্বাদ ও ঘ্রাণ বেড়ে যাবে।

**✅ কিভাবে ব্যবহার করবেন:**

* **গরু/খাসি:** বেশি ব্যবহার — ২-৩ চা চামচ প্রতি কেজি।
* **মুরগি:** মাঝারি — ১.৫-২ চা চামচ প্রতি কেজি।
* **মাছ:** অল্প — ১ চা চামচ প্রতি কেজি।
* চাইলে রান্নার শেষে এক চিমটি গরম মসলা আলাদা দিতে পারেন, স্বাদ ও ঘ্রাণ বেড়ে যাবে।