

Quy trình kỹ thuật chế biến thức ăn cho lợn

Người tổng hợp: Hoàng Ngọc Thắng
Cán bộ thực địa: FFS-Simacai

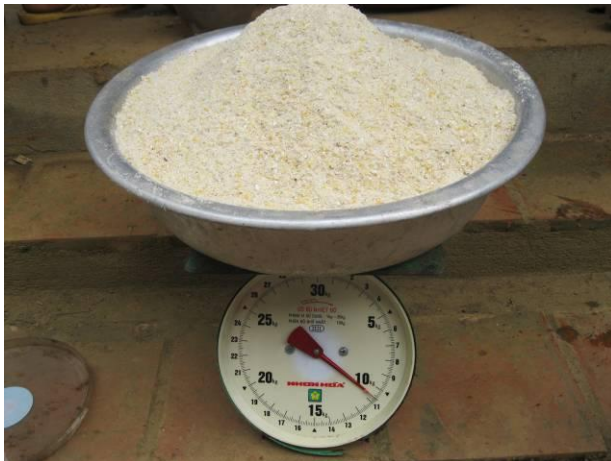
1. Nguyên liệu



Hạt đậu đỗ rang



Bột hén, xò



Cám Ngô



Cám Gạo, bột cá

2. Cách chế biến



- Hạt đậu đỗ, vỏ sò, vỏ hến được rang lên sau đó giã nhỏ.



- Sau khi chuẩn bị đầy đủ nguyên vật liệu ta sẽ phối trộn thức ăn theo tỷ lệ sau:

Stt	Nguyên liệu	Đơn vị tính
1	Cám ngô	3 Kg
2	Cám gạo	2 Kg
3	Bột sắn	3 Kg
4	Hạt đậu đỗ rang (đậu tương)	1 Kg
5	Bột cá	1 Kg
6	Bột xương, bột vỏ sò, bột vỏ hến	1,5 Kg

Cách phối trộn

- Dùng cân tiến hành cân chuẩn theo tỷ lệ định lượng ở bảng trên.
- Đầu tiên chúng ta đổ phần nguyên liệu có trọng lượng nhiều nhất xuống bên dưới (như cám ngô và bột sắn, phần ít đổ lên trên).
- Dùng tay đảo đều trộn lẫn với nhau.



3. Cách dùng và bảo quản.

- Sau khi trộn đều ta có thể đổ vào trong bao tải và treo lên (làm như thế này Kiến, chuột sẽ không đục được) hoặc nếu chúng ta có những cái chum, vại ta cho vào và bịt miệng bằng nilong.
- Mỗi khi cho lợn ăn chúng ta dùng thìa, môi múc trộn lẫn với cám nấu để cho Lợn ăn, tác dụng làm tăng mùi vị kích thích cho Lợn ăn khỏe, nhanh lớn, đạt năng suất cao



**Cảm ơn các quý vị đã lắng nghe!
Chúc quý vị thành công!**