

HANDY
PACK

B5511 これでい粉 フライドチキンミックス

NIPPON

業務タイプ

B5511

1kg×10

11種類のスパイスを使用した香り高い
フライドチキン用ミックス。カリッとジューシーな食感で、
こんがりキツネ色でヒダのある外観に仕上がります。



※製品イメージ

【使用方法】

B5511これでい粉フライドチキンミックス	①水溶き用100g ②まぶし用100g
水	100ml
鶏肉	1kg

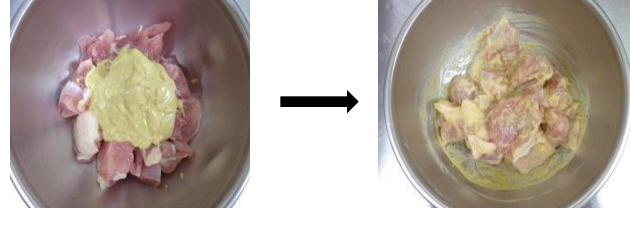
※詳しいレシピは裏面を参照ください。

使用方法(鶏肉1kgをフライドチキンにする場合)

① ボールに水100ml、これでい粉フライドチキンミックスを100g加え、ダマがなくなるまでよく混ぜます。



② 80~90gずつにカットした鶏肉1kgに①を加え、30秒~1分手でもみ込みます。



③ 別のボールにこれでい粉フライドチキンミックスを100gを入れ、②の肉にまんべんなくまぶす。



④ ③を170℃の油で4分~4分半フライします。



※フライ後に、中まで火が通っていることを確認ください。

⑤ 中まで火が通り、揚げ色がついたら出来上がりです。



バッター練り込みタイプ(鶏肉1kgをから揚げにする場合)

① ボールに水150ml、これでい粉フライドチキンミックスを200g加え、ダマがなくなるまでよく混ぜます。

② 25gずつにカットした鶏肉1kgに①を加え、30秒~1分手でもみ込みます。

③ ②を170℃の油で3分半~4分フライします。

④ 中まで火が通り、揚げ色がついたら出来上がりです。

