

Bahan:

| | |
|---------------|-----------|
| Daging Ayam | 1000 gram |
| Minyak Goreng | 2000 gram |
| Garam | 3 sdt |
| Lada Halus | 3 sdt |
| Bawang Putih | 10 siung |

Bahan Pelapis Cair :

| | |
|---------------|------------|
| Terigu KANTIL | 450 gram |
| Kuning Telur | 3 butir |
| Lada Halus | 1 ¼ sdt |
| Garam | 1 ¼ sdt |
| Vetsin | 1 ¼ sdt |
| Baking Powder | 1 ¼ sdt |
| Air Dingin | 450 ml |
| Maizena | 60 gram |
| Penyedap Rasa | secukupnya |

Bahan Pelapis Kering :

| | |
|--------------------|------------|
| Terigu Kantil | 1000 gram |
| Maizena | 250 gram |
| Baking Powder | 1 sdm |
| Bawang Putih Bubuk | 25 gram |
| Vetsin | 1 sdm |
| Penyedap Rasa | secukupnya |



Cara Membuat :

1. Pelapis cair : campur semua bahan dan aduk sampai merata. Tambahkan kuning telur & air sedikit demi sedikit. Aduk lagi sampai merata, kemudian masukkan kedalam lemari es.
2. Pelapis kering : campur semua bahan, aduk rata, sisihkan.
3. Lumuri daging ayam dengan garam, bawang putih, serta lada, lalu aduk sampai merata. Biarkan selama kurang lebih 10 menit, sampai benar-benar meresap.
4. Campurkan daging pada pelapis kering dengan mengguling-gulingkannya sampai semua daging terlapisi tepung, lalu masukkan daging pada pelapis cair.
5. Kemudian daging diguling-gulingkan lagi kedalam pelapis kering. Jika sudah benar-benar tercampur dengan bahan pelapis, saatnya untuk menggoreng.
6. Panaskan minyak pada wajan terlebih dulu, goreng hingga kuning keemasan sampai matang.

Hasil untuk 10 potong

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas



Protein Tinggi 12 - 13,5 %
Gluten 34 - 37 %
Cocok untuk produk roti tawar, roti manis, donat, mie, pastry, fried chicken, dll