



## 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