

中式炸雞腿



中式炸雞腿是便當、簡餐的人氣主菜。

以傳統香辣的中式香辛料醃漬的雞腿，炸好後內嫩外酥，令人再三回味。

材料

中式炸雞腿

帶骨雞腿 200g



調味粉7010 10g

水 30g



炸雞粉5010 100g

冰水 200g

製程

中式炸雞腿

- 1.將調味粉7010與水混合均勻
- 2.把帶骨雞腿放入【步驟1】，醃漬一個晚上備用
- 3.把炸雞粉倒入盒子內，加入冰水混合均勻
- 4.把醃好的帶骨雞腿裹上【步驟3】後，油炸至熟即可

誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw