

泰式東炎風味炸雞



泰式東炎湯，那個帶點清香，酸酸辣辣的風味，總是讓人口水直流～

鮮嫩炸雞，搭配泰式經典美味，酸香辛辣讓炸雞更顯美味，令人吮指回味。

酸香辣的這一味，夏天正開胃，冬天恰暖身。

材料

香茅紅咖哩炸雞醃料

去骨雞腿肉 1200g

 調味粉7010 25g

 香茅紅咖哩粉 5g

水 300g

泰式東炎炸雞裹粉

 炸雞粉5010 200g

 香茅紅咖哩粉 10g

水 250g

 泰式東炎醬 5g

香茅片 少許

辣椒片 少許

檸檬 少許

香菜葉 少許

製程

香茅紅咖哩炸雞醃料

- 1.加入調味粉7010、香茅紅咖哩粉及水，攪拌均勻
- 2.放入去骨雞腿肉，略加滾打按摩5分鐘，冷藏醃漬3-5小時後，備用

泰式東炎炸雞裹粉

- 1.炸雞粉5010、香茅紅咖哩粉及水，攪拌均勻成麵糊
- 1.將過濾醃漬液的雞腿肉，與炸雞裹粉的麵糊混勻
- 2.油炸鍋溫度設定為170-180℃，油炸10-15分鐘至表皮酥脆、熟透

3.放置室溫1-2分鐘後，均勻抹上泰式東炎醬，撒上香茅片、辣椒片、檸檬、香菜葉即可



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