

THERMAL PROCESS



กรอบนอก นุ่มใน

นักเก็ตไก่



แบบ “ Pan Frying ”

เป็นการแปรรูปอาหารโดยความร้อนแห้ง โดยวิธีการประกอบอาหารโดยใช้ไข้นมัน
ซึ่งเป็นการทำโดยใช้น้ำมันน้อย (Pan frying) โดยหลักการแล้ว เมื่อนำนักเก็ตไก่แฟ่แม็งมาทอดนั้น
จะเกิดรูพรุนของช่องว่างเมื่อน้ำระเหย ซึ่งจะแทนที่ด้วยน้ำมันไป ส่งผลให้ผิวน้ำกรอบ