






## HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG VÀ BẢO QUẢN

### BỘT ƯỚP – BỘT CHIÊN GIÒN – BỘT CHIÊN XÙ (BỘT HẠT)





❖ **CÔNG DỤNG SẢN PHẨM:** chế biến món gà rán

❖ **HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**

#### CÔNG THỨC 1: **GÀ RÁN BỘT CHIÊN GIÒN**

Bước 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pha gói bột ướp</b> với nước theo tỷ lệ(0.6-1.8-10): 600g bột; 1800g nước; dùng cho 10 kg gà.</li> <li>- Cho cánh gà vào ướp ít nhất 6 – 12 tiếng trong ngăn mát tủ lạnh cho gia vị thấm đều trước khi chiên.</li> </ul>	
Bước 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pha bột chiên giòn</b> với độ sệt vừa đủ để bột bám vào miếng gà.</li> <li>- Nhúng cánh gà vào bột cho áo đều bột.</li> <li>- Cho cánh gà từ từ vào máy chiên đặt nhiệt độ 160-170 độ C, chiên 4-5 phút tùy độ to của cánh gà.</li> </ul>	
Bước 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sau khi vớt cánh gà ra để nguội ít nhất 10 - 30 phút thì cho vào chiên lại lần 2 khoảng 1 phút</li> </ul>	

## CÔNG THỨC 2: GÀ RÁN BỘT CHIÊN XÙ

Bước 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pha gói bột ướp</b> với nước theo tỷ lệ (0.6-1.8-10): 600g bột; 1800g nước; dùng cho 10 kg gà.</li> <li>- Cho cánh gà vào ướp ít nhất 6 – 8 tiếng trong ngăn mát tủ lạnh cho gia vị thấm đều trước khi chiên.</li> </ul>	
Bước 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cho <b>bột hạt</b> ra chậu hoặc khay to.</li> <li>- Đặt cánh gà vào khay đã có sẵn bột, phủ thật nhiều bột lên trên, sau đó dùng 2 bàn tay ấn nhẹ cho bột dính đều khắp cánh gà, lưu ý không chà sát mạnh tay.</li> <li>- Đặt cánh gà ra khay để yên khoảng 30 phút trước khi chiên cho gia vị từ cánh gà thấm đều vào lớp bột và có độ kết dính cao.</li> </ul>	
Bước 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cho cánh gà từ từ vào máy chiên đạt nhiệt độ 160-170 độ C, chiên 4-5 phút tùy độ to của cánh gà.</li> </ul>	
Bước 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sau khi vớt cánh gà ra để nguội ít nhất 10 - 30 phút thì cho vào chiên lại lần 2 khoảng 1 phút</li> </ul>	

### ❖ THÀNH PHẦN:

BỘT ƯỚP	BỘT CHIÊN GIÒN	BỘT CHIÊN XÙ
Bột ớt, bột xà, bột tỏi, bột hành, bột xì dầu, nước nắm, muối, bột gừng, bột giấm, đường, bột sò điệp, bột trái thơm, bột đu đủ, bột trứng, bột ngọt, bột thịt gà, bột kumho	Muối, đường, bột ngọt, bột hành, bột tỏi, tiêu đen, bột ớt, Silica, màu thực phẩm, làm ngọt nhân tạo.	Tinh bột khoai mì 100%

### ❖ HƯỚNG DẪN BẢO QUẢN:

- Bảo quản ở nhiệt độ thường 15 – 30 độ C
- Để nơi khô ráo thoáng mát, tránh tiếp xúc ánh sáng mặt trời