

< Fry Chicken >

- * Chicken 껍질 벗긴다 (다리, 가슴살), 씻는다.
- * Adobo, paprika 뿌려 버무린다.
- * 밀가루 반죽 정도 넣어 버무린다.
- * pan에 기름 넉넉히 두르고 20분 정도씩 튀겨낸다

② 퓌 파전콩 → 비터 + 소금 넣어 버무린다

< Milk Chocolate Cookie >

- 1 cup (= 2 sticks) butter softened
 - $\frac{3}{4}$ cup white sugar
 - $\frac{1}{4}$ cup packed brown sugar
 - 1 tsp baking soda
 - 1 tsp salt
 - 1 tsp vanilla extract
 - 2 large eggs
- } 믹스 Mix
- Mix 될때까지 $2\frac{1}{4}$ cups flour.
 - $1\frac{3}{4}$ cups Milk Chocolate
(흔들 종이하천 여기도 1cup chopped nuts)
 - 믹스 Mix.
 - 375° for 9 to 11 minutes (until golden brown)
(시간길면 딱딱해짐)

○○ 저상에 밥, Chicken, 팬케이크 같이낸다