

Бургер с острой курицей Кентукки



Ингредиенты

- Куриное бедро 150 г
- Кукурузный крахмал 20 г
- Темпурная мука 15 г
- Перец Чили молотый 5 г
- Паприка молотая 2 г
- Сахар тростниковый 3 г
- Чеснок сушеный 2 г
- Соль 3 г
- Салат коул-слоу 50 г
- Маринованные огурцы 30 г
- Булочка для бургера 1 шт
- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional 5 г

Приготовление

Куриное бедро зачистить от хрящей и сухожилий.

Смешать перец Чили, паприку, сушеный чеснок, соль, сахар в однородный микс и засыпать обильно курицу.

Подготовленное бедро запанировать в смеси из темпурной муки и кукурузного крахмала.

Сырный соус Чеддер Hochland Professional подогреть на водяной бане.

Булочку разрезать и разогреть в пароконвектомате на пару в течение 3х минут.

Смазать булочки сливочным маслом и обжарить до румяной корочки.

Огурцы нарезать тонкими кольцами.

Подготовленное бедро обжарить во фритюре при температуре 180° 7 минут.

На нижнюю часть булочки выложить салат Коул-слоу, маринованные огурцы, жареное куриное бедро, залить горячим соусом Чеддер, накрыть верхней частью булочки.

Тип продукта



Плавленный сыр Чеддер
1 кг