

Chicken Chop with Black Pepper Sauce



BAHAN-BAHAN

AYAM CHICKEN CHOP

1. Paha ayam
2. PakLong Chicken Fritter Flour
3. PakLong Breadcrumbs
4. Minyak masak

SALAD

1. Kobis
2. Lobak merah
3. Mayonis

SOS BLACK PEPPER

1. PakLong Black Pepper Sauce
2. Bawang holland di cincang
3. 2 sudu butter
4. 2 ulas bawang putih
6. 2 sudu serbuk lada hitam
7. 2 sudu tepung gandum
8. 2 cawan air
9. 1 kiub pati ayam
10. 2 sudu kicap manis
11. 2 sudu sos cili
12. Masukkan 5 sudu Sos Black Pepper PakLong



CARA-CARA MEMASAK

AYAM CHICKEN CHOP

1. Bancuhkan tepung Paklong Chicken Fritter Flour ke dalam mangkuk dengan sedikit air
2. Gaulkan peha ayam yang telah di buang tulang ke dalam adunan tepung tadi
3. Salutkan pula ke dalam Breadcrumbs
4. Gorengkan ayam di dalam minyak yang panas sehingga kuning keemasan

SALAD

1. Hiris atau sagat dan kobis menjadi halus
2. Campurkan dengan mayonis
3. Letakkan sedikit garam
4. Gaul sebati

SOS BLACK PEPPER

1. Cairkan 2 susu butter
2. Tumiskan bawang holland dan bawang putih
3. Masukkan 2 sudu lada hitam yang telah di kisar kasar
4. Masukkan 2 sudu tepung gandum
5. Masukkan 2 cawan air
6. Masukkan 1 kiub pati ayam
7. Masukkan 2 sudu kicap manis
8. Masukkan 2 sudu sos cili