

# *Spicy Korean Chicken*



## **BAHAN-BAHAN**

1. Kepak ayam
2. PakLong Chicken Fritter Flour
3. Minyak Masak
4. 1 cawan air
5. PakLong Spicy Korean Chicken Sauce



## **CARA-CARA MEMASAK**

1. Bancuhkan tepung Chicken Fritter Flour dengan 1 cawan air
2. Masukkan kepak ayam ke dalam adunan tadi dan gaul rata
3. Gaulkan ke dalam tepung Chicken Fritter Flour
4. Gorengkan di dalam minyak yang panas sehingga kuning keemasan
5. Toskan minyak pada ayam
6. Gaulkan ayam dengan sos PakLong Spicy Korean Sauce
7. Taburkan bijan
8. Siap untuk di hidangkan