



# پرفیکٹ خستہ فرائیڈ چکن

کرپی فرائیڈ چکن کا لطف اٹھائیں ایک نئے انداز کے ساتھ جو کہ تیار ہوا ہے کنور پرو فیشنل اسپانسی میرینیڈ اور کنور پرو فیشنل کرپی کوٹنگ مکس میں۔

بطور شیف ہمیں اس بات کا بخوبی اندازہ ہے کہ کسی بھی مینیو کے لئے  
فرائیڈ چکن ایک غیر روایتی ڈش ہے اور یہی بات فرائیڈ چکن کو ہمارے  
لیے ایک چیلنج بناتی ہے۔ آپ اس کو کس طرح منفرد بنا سکتے ہیں جس سے  
لوگ بار بار کھانے پر مجبور ہو جائیں؟

کنور پروفیشنل اسپانسی میرینڈ اور کرپسی کوٹنگ مکس کی ریسپی کی مدد  
سے آپ فرائیڈ چکن کو اپنے ریسٹورانٹ کی شان بنا سکتے ہیں۔



Step 1

# گوشت کو میرینیٹ کرنا

خوش ذائقہ مصالحہ جات کے استعمال سے تیار کردہ لذیذ فرائیڈ چکن جس کی خوشبو ہی آپکی بھوک بڑھانے کی صلاحیت رکھتی ہے۔

”کرپسی فرائیڈ چکن بنانے کے عمل کو شروع سے اتمام تک پورے عمل کو نہ صرف انتہائی آسان بلکہ سکرینچ سے بہتر بنا دیا گیا ہے۔“

شیف فیصل خان  
سٹوڈنٹ بریانی



Serves 8



8-24  
hours

## ذائقے کو رچنے دیں

شیف کو یہ بات معلوم ہوتی ہے کہ کرپسی فرائیڈ چکن کے لیے آپ صرف اوپری سطح پر انحصار نہیں کر سکتے۔ ہر بانٹ مزیدار اور فلیور سے بھرپور ہونا چاہیے اور اس کے لیے اچھی میرینیشن درکار ہوتی ہے۔ کنور پروفیشنل اسپائسی میرینیٹ کو کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر کے ساتھ مکس کیا جاتا ہے تاکہ وہ گوشت کی تہہ تک جا کے اس کو اچھی طرح میرینیٹ کر دے اور چکن کو فلیور سے بھرپور کر دیتا ہے۔

پیسے		مقدار		اجزاء
روپے	850	کلو	1.25	مرغی (سکن سمیت، بڑے 8 ٹکڑے)
روپے	40	گرام	40	کنور پروفیشنل اسپائسی میرینیٹ
روپے	8	گرام	5	کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر
روپیہ	1	ملی گرام	100	پانی
روپے	49			میرینیشن کی کوسٹ
روپے	899			ٹوٹل

## ترکیب

- مرغی کے ٹکڑوں کو اچھی طرح دھو لیں۔
- کنور پروفیشنل اسپائسی میرینیٹ اور کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر کو پانی میں گھول کر اچھی طرح گاڑھا پیسٹ بنا دیں۔
- مرغی کے ٹکڑوں کو اچھی طرح پیسٹ میں مکس کریں اور اس بات کا خاص خیال رکھیں کہ پیسٹ مرغی کے ٹکڑوں کے اندر اور باہر اچھی طرح سے پہنچ گیا ہو۔



Step 2

## بیٹر تیار کریں

خوش ذائقہ مصالحہ جات کے استعمال سے تیار کردہ لذیذ فرائیڈ چکن جس کی خوشبو ہی آپکی بھوک بڑھانے کی صلاحیت رکھتی ہے۔

”ہم پورے کرپسی کوٹنگ کے عمل میں 6 اجزاء استعمال کرتے تھے اور اب ہمیں صرف 2 کی ضرورت ہے۔ یہ ہمارے بڑے پیمانے پر مصنوعات بنانے کے عمل کو مستقل نتائج کے ساتھ بہت آسان بنانے میں مدد کرتا ہے“

شیف شیرخان  
کے بیز



Serves 8



5 Min

## بیٹر کو بہتر بنائیں

جب مرغی کے ٹکڑے اچھی طرح میرینٹ ہو جائیں پھر اسے خستہ بنانے کے لیے کنور پروفیشنل کرپسی کوٹنگ مکس کے ذریعے ایک اچھا بیٹر تیار کریں۔ یہ چکن کی کرچی ساخت کے لیے بہترین ہے جو کہ رسیلے ذائقے اور کرینچ کو بیلنس رکھتا ہے

پیسے		مقدار		اجزاء
روپے	35	گرام	40	کنور پروفیشنل کرپسی کوٹنگ مکس
روپے	145	کلو	1	میدہ
روپے	180			ٹوٹل

## ترکیب

- کنور پروفیشنل کرپسی کوٹنگ مکس کو میدے میں ڈالیں۔
- بیٹر کو اچھی طرح سے ملائیں جب تک یہ بالکل ہموار ہو جائے۔
- آپ اپنے انوکھے ذائقے کے لیے اپنے مصالحہ جات مکس کر سکتے ہیں۔



Step 3

## چکن پر کوٹنگ لگائیں

”نور کرپسی کوٹنگ ہمیشہ آپ کو ایک ہی سنہری رنگ فراہم کرتی ہے۔ جب آپ اپنے چکن پر لگاتے ہیں تو یہ باسی نہیں بلکہ کرپسی ہو جاتا ہے۔“



Serves 8



30 Min

خوش ذائقہ مصالحہ جات کے استعمال سے تیار کردہ لذیذ فرائیڈ چکن جس کی خوشبو ہی آپکی بھوک بڑھانے کی صلاحیت رکھتی ہے۔

## خستہ پن

ایک اچھے شیف کو یہ بات معلوم ہوتی ہے کہ تیاری صرف آدھا کام ہوتا ہے، آپکے پکانے کا طریقہ ایک ترکیب کو بگاڑ یا سنوار سکتا ہے۔ کنور پروفیشنل کرپسی کوٹنگ مکس کو آج کل کے جدید چکن کو مد نظر رکھ کر تیار کیا گیا ہے تاکہ آپ کو زیادہ وقت نہ خرچ کرنا پڑے اور آپ جلدی سے تلنے کی طرف چلے جائیں۔

پیسے		مقدار		اجزاء
روپے	899	کلو	1.25	میرینیڈ چکن
روپے	180	گرام	1040	کوٹنگ مکس
روپے	20	لیٹر	2	ٹھنڈا پانی
روپے	848	ملی لیٹر	1500	کوکنگ آئل
روپے	1947			ٹوٹل
روپے	243			ایک سرونگ کی قیمت

## ترکیب

- میرینیڈ چکن اور کرپسی کوٹنگ مکس کے بیڑ میں اچھی طرح سے ملائیں اور اس بات کا خاص خیال رکھیں کہ پوری چکن اچھی طرح سے کور ہو۔
- چکن کو ٹھنڈے پانی میں 10 سیکنڈ کے لیے بھگو دیں۔
- پھر دوبارہ سے چکن کو بیڑ میں میں اچھی طرح سے مکس کریں اور پھر اسے اس طرح سے ہلائیں کہ فلیکس آجائیں اس پر۔
- چکن کو اچھی طرح سے ہلائیں تاکہ اضافی بیڑ نکل جائے۔



Step 4

## سنہرے ہونے تک پکائیں

خوش ذائقہ مصالحہ جات کے استعمال سے تیار کردہ لذیذ فرائیڈ چکن جس کی خوشبو ہی آپکی بھوک بڑھانے کی صلاحیت رکھتی ہے۔

”ہماری کرپسی ڈش مختلف مواقع پر مختلف طرح بنتی تھی جو ہمارے لئے تشویش کا ایک بہت بڑا سبب بن گیا اور پھر ہمیں یونیورسٹی کی طرف سے کنور پرو فیشنل کرپسی کوئنگ سے متعارف کرایا گیا، تب سے، ہم نے اپنی مصنوعات کے نتائج میں 360 ڈگری کی تبدیلی دیکھی ہے جو بہت اطمینان بخش ہے۔“

شیف دانیال احمد  
مارکوپولو ایونٹ مینجمنٹ

Serves 8

30 Min  
24

## پرفیکٹ ہونے تک پکائیں

سب کچھ تیار کرنے کے بعد، اب فرائی کرنے کا وقت آگیا ہے۔ یہ وہ مرحلہ ہے جہاں پوری ترکیب میں جان آجاتی ہے! خوش قسمتی سے، ہمارے پاس کچھ ترکیبیں ہیں جو آپ کے فرائینگ کے تجربے کو بہتر بنانے میں مدد کر سکتی ہیں۔ اور اس کا نتیجہ ایک مزیدار نظر آنے والا، یکساں سنہری براؤن کرپسی فرائیڈ چکن ہے! ایک ایسا نظارہ جو یقینی طور پر لوگوں کی بھوک مٹا دے گا۔

پیسے		مقدار		اجزاء
روپے	899	کلو	1.25	میرینیٹیڈ چکن
روپے	180	گرام	1040	کوئنگ کس
روپے	20	لیٹر	2	ٹھنڈا پانی
روپے	848	ملی لیٹر	1500	کوئنگ آئل
روپے	1947			ٹوٹل
روپے	243			ایک سرونگ کی قیمت

## ترکیب

- کوٹ ہوئی چکن کو تیل میں ڈالیں اور برابر آنچ پر دس منٹ تک پکائیں۔
- چکن کو تیل سے باہر نکالیں اور 15 منٹ کے لیے رکھ دیں۔
- تیل کے ٹیمپریچر کو 180 تک بڑھا دیں۔
- چکن کو واپس فرائی کرنے کے لیے تیل میں ڈالیں۔
- چکن پر سنہرہ رنگ آنے تک پکائیں اور چکن کا اندرونی ٹیمپریچر 75° تک چلا جائے۔
- چکن کو چھان لیں اور دو منٹ بعد پیش کریں۔