

Hand Breading Guide **1**-Step Process (1 coating)

PREPARATION:

Place generous amount of coating in deep pan, approximately 2-3 inches.

BREADING:

Place water-moistened food into coating. Use tumbling action to coat pieces or a light pressing action, press to adhere coating to pieces.

Remove pieces, shake off excess coating, then place on trays for refrigeration up to 8 hours or take directly to fryer.

FRY:

Place coated food into fryer basket. Gently lower basket into preheated (350°F) oil. Fry times will vary depending on size and shape of food to be fried. Remove from fryer, allow to drain and serve or place under heat lamps.

RECOMMENDATIONS

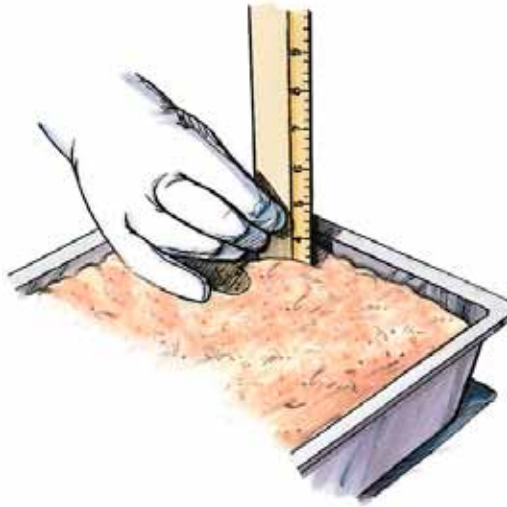
Golden Dipt Coatings:

- Poultry & Chicken Coatings
- Old South Fish Fry Meal
- Clam Fry
- All-Purpose Breadings
- Cracker Meals

Foods:

- Chicken
- Fish and Catfish
- Clams
- Seafood

PREPARATION



BREADING



FRY



PREPARACIÓN:

Ponga una cantidad generosa de mezcla para rebozar en una cacerola honda, aproximadamente 2 a 3 pulgadas.

EMPANIZADO:

Ponga las piezas humedecidas con agua en la mezcla para rebozar. Revuelque las piezas para cubrirlas completamente o presiónelas ligeramente para adherir la mezcla. El método de aplicación deberá determinarse de acuerdo al alimento que desea rebozar.

Saque las piezas, sacuda el exceso de mezcla y colóquelas en charolas para refrigerarlas hasta por 12 horas o llévelas directamente a la freidora.

CÓMO FREIR:

Coloque las piezas rebozadas en la canasta de la freidora. Baje lentamente la canasta al aceite precalentado (350° F). El tiempo necesario para freír varía dependiendo del tamaño y forma de los alimentos. Sáquelos de la freidora y deje que escurran; sívalos o colóquelos bajo las lámparas de calor.

For recipes and menu suggestions, please call 800-670-2666, or visit www.goldendipt.com

Make it fresh. Make it yours. Make it Golden Dipt.®

©2010 Kerry Beloit, WI 53511
Golden Dipt® is a registered trademark used under an exclusive license.

