

Hand Batter Guide

2-Step Process (2 coatings)

PREPARATION:

- Place generous amount of dry batter mix in deep pan.
- In a separate bowl, prepare liquid batter according to product handling instructions on bag. Place water in bowl. Add measured dry batter mix slowly while mixing with a wire whisk. Blend until smooth and free of any dry lumps.

BATTER STEPS:

1. Pre-dust food by placing in pan of dry batter mix and using a light tumbling action to completely cover with a thin dry coating.
2. Completely submerge pre-dusted pieces into previously prepared batter. Ensure liquid batter is covering entire piece. Allow liquid batter to drain slightly (1-2 seconds) before placing in fryer.

FRY:

Place battered food directly into preheated (350°F) oil. Fry times will vary depending on size and shape of food to be fried. Note: Fry basket needs to be placed in oil before battered pieces are added. Remove from fryer, allow to drain, then serve or place under heat lamps.

RECOMMENDATIONS

Golden Dipt Fry Batters:

- Fish N' Chips Batter Mix
- Fish Batter Mix
- Tempura Batter Mix
- Cantonese Batter/Breader
- Beer Batter Mix
- Tropical Rum Coconut Batter Mix
- Gold N' Crispy Batter - G&L Product
- Zesty Batter/Breader

Foods:

- Chicken
- Fish
- Shrimp and Seafood
- Vegetables and Fruits
- Red Meats

PREPARATION



BATTER

STEP 1



STEP 2



FRY



PREPARACIÓN:

- Ponga una cantidad generosa de pasta seca para freír en una cacerola profunda.
- En un tazón por separado, prepare la pasta líquida. Mida la cantidad de agua fría de acuerdo a las instrucciones del producto. Vierta el agua en un tazón. Añada lentamente la cantidad necesaria de pasta seca mezclando con un batidor de alambre. Incorpore hasta que esté bien mezclada y sin grumos.

CÓMO PREPARAR LA PASTA:

1. Espolvoree los pedazos colocándolos en la cacerola y revuélquelos ligeramente para cubrirlos completamente.
2. Sumerja completamente los pedazos espolvoreados en la pasta preparada. Verifique que la pasta líquida cubra completamente los pedazos. Deje que la pasta líquida escurra ligeramente (1 a 2 segundos) antes de colocar los pedazos en la freidora.

CÓMO FREIR:

Coloque los pedazos rebozados directamente en el aceite precalentado (350° F). El tiempo necesario para freír varía dependiendo del tamaño y forma de los pedazos. Nota: La canasta para freír debe colocarse en el aceite antes de agregar los pedazos rebozados de pasta. Cuando termine, sáquelos de la freidora y deje que escurran; luego 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.
No products mentioned contain alcohol.

