

# Hand Breading Guide **3-Step** Process (3 coatings)

## PREPARATION:

- Place generous amount of dry batter mix in deep pan.
- In a separate bowl, prepare liquid batter. Measure cool water as directed by product's handling instructions. Place water in bowl. Add measured dry pre-dip batter slowly while mixing with a wire whip. Blend until smooth and free of any dry lumps.
- Place generous amount of breading in a separate deep pan, approximately 2-3 inches.

## BREADING STEPS:

1. Pre-dust food by placing in dry batter mix pan 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).
3. Place pre-dipped pieces into breading. Cover with coating and using a light pressing action, press to adhere coating to pieces. Remove, shake excess coating off and 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 Pre-Dip Batters:

- Pre-Dip Batter Mix
- Buttermilk Pre-Dip Mix
- Tropical Rum Coconut Batter Mix
- Zesty Batter/Breader Mix

### Golden Dipt Coatings:

- Panko Japanese Style Bread Crumbs
- Tropical Rum Coconut Breading
- Gourmet Coating Crumbs
- American Bread Crumbs

### Foods:

- Shrimp and Seafood
- Fish
- Chicken Tenders
- Vegetables and Fruits
- Dessert Items

## PREPARATION



## BREADING

STEP 1



STEP 2



STEP 3



## FRY



## PREPARACIÓN:

- Ponga una cantidad generosa de pasta seca 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.
- Ponga una cantidad generosa de mezcla para rebozar en una cacerola honda por separado, aproximadamente 2 a 3 pulgadas.

## CÓMO EMPANIZAR:

1. Espolvoree las piezas colocándolas en la cacerola de pasta seca y revuélquelas ligeramente para cubrirlas completamente con una capa delgada de mezcla para rebozar.
2. Sumerja completamente las piezas espolvoreadas en la pasta preparada previamente. Verifique que la pasta líquida cubra completamente las piezas. Deje que la pasta líquida escurra ligeramente (1 a 2 segundos).
3. Ponga las piezas pasadas por la pasta líquida en la cacerola con la mezcla para rebozar. Cúbralas con la mezcla para rebozar y presiónelas ligeramente para adherirla a las piezas. Saque las piezas, sacuda el exceso de mezcla para rebozar 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](http://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.

