

# 'TABEL'®

PROFESSIONAL CUISINE

## MARINADE MIXTURE



## خليط النقع

للحصول على أفضل النتائج الرجاء اتباع التعليمات  
For best results please follow instructions

### تعليمات الاستخدام

- 1 أضف كامل العينة إلى 1 لتر من الماء وقم بتذويبها جيداً لتحضير محلول النقع.
- 2 انقع 3 حبات دجاجات مقطعة في المحلول لمدة لا تقل عن ساعتين داخل الثلاجة، (في درجة حرارة من 2° إلى 6°م)
- 3 أخرج الدجاج من الثلاجة، وقم بتصفيته لمدة 10 دقائق بدون شطف.
- 4 يتم تقليب الدجاج في 'TABEL' بودرة البروستد جيداً ثم يقلى حسب الطريقة المتبعة وحسب إرشادات صانع آلة القلي.

### INSTRUCTIONS

- 1 Add the full amount of sample to 1 Ltr of water and dissolve it well to prepare the marinade solution.
- 2 Marinate 3 chicken, cut in pieces, in the solution for at least two hours refrigerated ( from 2° to 6° C).
- 3 Take the chicken out of the fridge, Strain it for 10 minutes without rinsing.
- 4 Tumble the chicken well in 'TABEL' Broasted Powder then fry according to the instructions of the fryer manufacturer

