“CHIKIN” (FRANGO FRITO COREANO)

**Orientações iniciais:**

* Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
* Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

| **“CHIKIN” (FRANGO FRITO COREANO)****INGREDIENTES**MARINADA* 1kg de drumette
* 2 colheres de sopa de shoyu
* 1 colher de sopa de óleo de gergelim torrado
* 2 dentes de alho amassados
* 1 colher de sopa de vinagre de arroz

MOLHO* ½ xícara de água
* 3 colheres de sopa de goiabada cremosa
* 2 colheres de sopa de pasta de pimenta coreana
* ½ colher de sopa de vinagre

EMPANADO* Amido de milho

MONTAGEM* 2 colheres de sopa de gergelim branco torrado
* 2 colheres de sopa de cebolinha verde picada fininha

MODO DE PREPAROMARINADA1. Em um recipiente misturar o shoyu, óleo de gergelim, alhos amassados e o vinagre de arroz.
2. Juntar num recipiente com o frango.
3. Misturar bem todos os ingredientes e deixar marinar por aproximadamente 30 minutos. Enquanto isso, prepare o molho.

MOLHO1. Em uma panela misturar a água, a goiabada cremosa, a pimenta coreana e o vinagre.
2. Deixar ferver em fogo baixo até obter uma consistência menos cremosa e mais líquida. Reservar.

EMPANADO1. Passar o frango marinado no amido de milho.
2. Em uma panela com o óleo quente, fritar os meios das asinhas por imersão até dourar. Deixar escorrer em papel absorvente.

MONTAGEM1. Em um refratário, dispor os franguinhos fritos, o molho de pimenta, misturar bem para envolver o molho aos franguinhos.
2. Finalizar com o gergelim branco torrado e a cebolinha verde por cima.
 |
| --- |

**Orientações finais:**

* Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
* As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
* Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.