

PANELEME ÜNİTESİ VE PANELEME İŞLEMİ

HAMMADDELER	
HAMMADDE	HAZIRLANIŞI
Battermilk	1 ölçü paneleme ununa 1,5 ölçü su eklenir ve çırpılarak kullanıma hazır hale getirilir.
Paneleme Unu	Hazır



PANELEME İŞLEMİ

ÜRÜN	STEP 1	STEP 2	STEP 3	STEP 4	STEP 5
HOTWINGS, STRIPS VE KEMİKLİ TAVUK PARÇALARI	Battermilk'i karıştırın	Tavuk parçalarını battermilke bulayın	Battermilke bulan t avuk parçalarını paneleme unu ile paneleyin	Una bulan t avuk parçalarını parmaklarınız ile tutarken avuç ayalarınızı 3 kez birbirine vurarak fazla unun silkel enmesini sağlayın	Panel en t avuk parçalarını pişirme sepetine yerleştirin
CHICKEN FILLET BURGER	Battermilk'i karıştırın	Tavuk göğüsünü battermilke bulayın	Battermilke bulan t avuk göğüsünü paneleme unu ile paneleyin. Avuç ayalarınızla tavuk göğüsünü ezerek inceltin	Una bulan t inceltile n tavuk göğüsünü parmaklarınız ile tutarken avuç ayalarınızı 3 kez birbirine vurarak fazla unun silkel enmesini sağlayın	Panel en t avuk göğüsünü pişirme sepetine yerleştirin
ELMA DİLİM PATATES, CHERY PATATES, MANTAR, KARNABA HAR, BALIK FİLETO, KALAMAR, KARİDES, MUZ, ANANAS (Paneleme Unu Farklıdır)	Battermilk'i karıştırın	Ürünleri battermilke bulayın	Battermilke bulan t ürünleri paneleme unu ile paneleyin	Una bulan t ürünleri silkeleyerek üzerindeki fazla unun atılmasını sağlayın	Panel en t ürünleri pişirme sepetine yerleştirin

UN ELEME İŞLEMİ

STEP 1	STEP 2	STEP 3	STEP 4
Un haznesindeki tapa çıkarılarak bütün un makinenin iç haznesini boşaltılır	Yeşil düğmeye basılarak makine çalıştırılır	Un haznesindeki tapa yerine konularak kapatılır	Makinenin altındaki elenmiş un haznesi ünitenin üzerindeki un haznesine boşaltılarak kullanıma hazır hale getirilir