



에어프라이어
간편조리

12 min

은은한 바베큐 풍미와 쫄깃단짠 궁합~

바베큐 닭다리



쫄깃쫄깃한 닭다리살
식감을 오롯이 즐길 수 있어
인기만점!



3.8km, 2.5시간에 달하는
에어칠링 공정으로 닭 특유의
비린내가 없어요!



국제표준규격
(BRC-영국 소매업 협회,
HARAL, HACCP)인증!



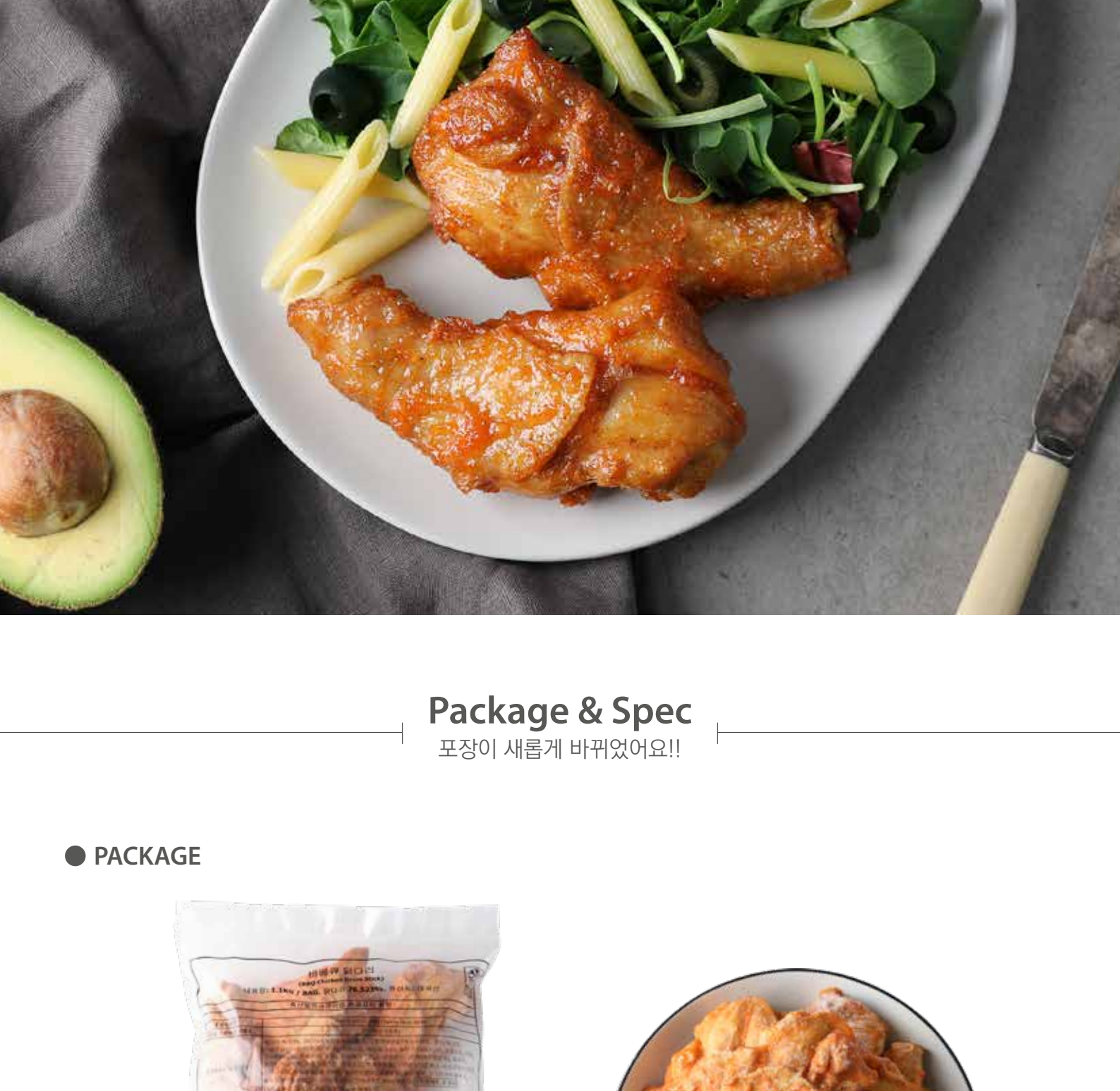
혼제향 가득한
닭다리살!



피크닉! 캠핑!
아웃도어 필수메뉴!



비법 레시피로
간편한 조리!

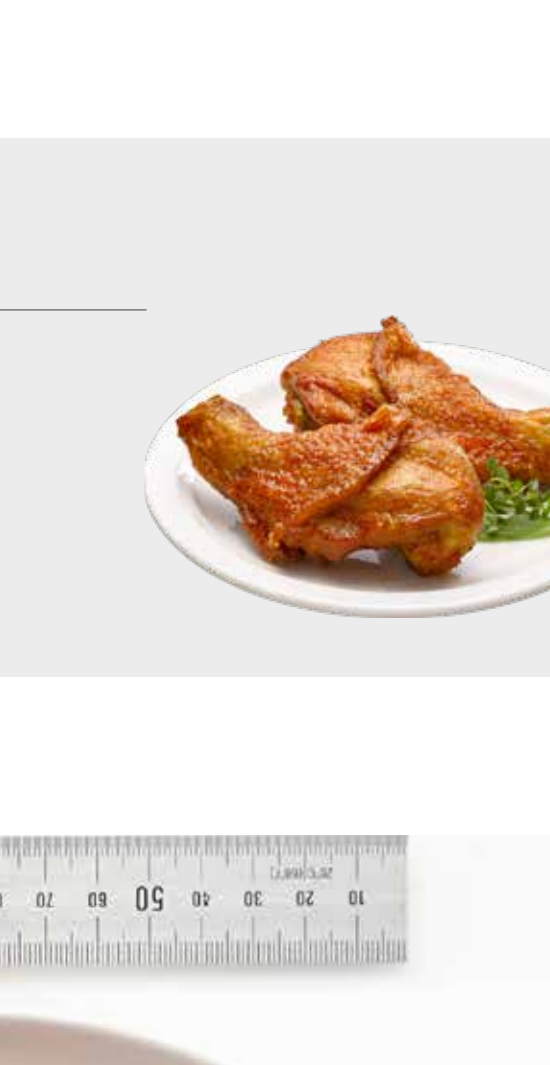
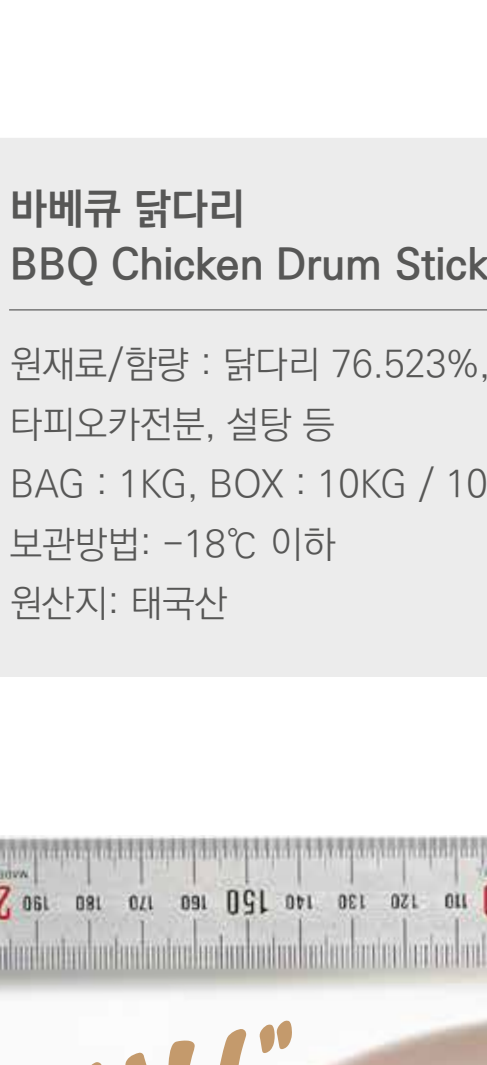


나만의
건강한
플레이팅!

Package & Spec

포장이 새롭게 바뀌었어요!!

● PACKAGE



SPEC

바베큐 닭다리 BBQ Chicken Drum Sticks

원재료/함량 : 닭다리 76.523%,
타피오카전분, 설탕 등
BAG : 1KG, BOX : 10KG / 10BAG
보관방법: -18℃ 이하
원산지: 태국산



"WOW!"



약 6.5cm

약 13cm

※제품 특성 상 사이즈가 일정하지 않을 수 있습니다. 제품선택시 참고만 해주세요.

은은한 훈연향 가득!
단짠쫄깃한 닭다리살 그대로!

쫄깃단짠 육즙찹찹



Recipe

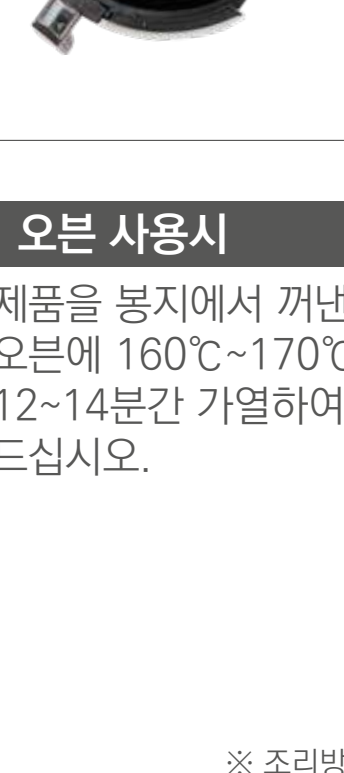
쉬운 조리법

튀김솥 사용시

식용유를 튀김솥에 넉넉하게 붓고
170℃~180℃로 가열한 후 4분~5분정도
튀긴 후 꺼내어 드십시오.

170℃
180℃

4~5 min



에어프라이어 사용시

- 180℃로 세팅 후 3분간 예열 합니다.
- 바스켓에 제품이 겹쳐 지지 않도록 담습니다.
- 180℃에서 12분 정도 조리 합니다.

TIP

- 조리 중간 타이밍에 제품을 뒤집어
주면 더욱 맛있게 조리됩니다.
- 에어프라이어에 따라 다소 시간차가
발생 할 수 있으니 시간을 조절 하여
조리 하시길 바랍니다.

12 min

오븐 사용시

제품을 봉지에서 꺼낸 후,
오븐에 160℃~170℃에서
12~14분간 가열하여
드십시오.

160℃
170℃

12~14 min



※ 조리방법과 환경에 따라 조리시간이 다를 수 있습니다.

그냥 먹어도 굿! 소스만 발라도 굿!
손쉬운 레시피로 취향저격!



바베큐 닭다리!
캠핑 최아메뉴 삼겹살의 아성에 도전!

술안주, 간식으로 순삭!



양파, 파프리카, 버섯 등의 야채를 구워
인도커리와 난을 함께 플레이팅

캐주얼 메뉴, 브런치 메뉴에서
간편하게 플레이팅 가능!

