

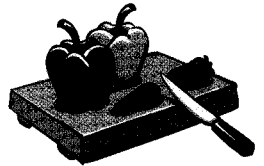
Cooking

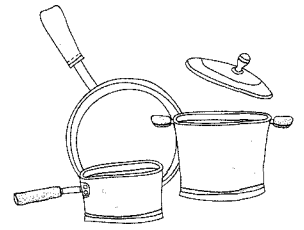
Hyun's Cooking Class

# 모듬 프라이드 치킨



현성남 생활요리전문가  
플러스현극






## 재료

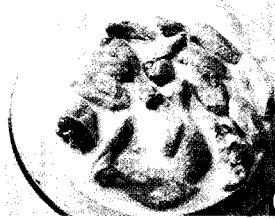
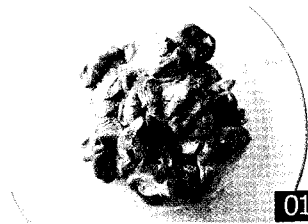
닭다리, 닭날개, 닭근위 1kg  
 간양파 3큰술, 소금 1큰술, 케이준가루 1큰술, 후추 1큰술(오레가노 1큰술, 타임 1작은술), 박력분 3컵, 베이킹파우더 1큰술, 마늘가루 또는 다진 마늘 1큰술

## 디핑소스

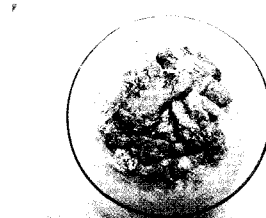
케첩 5큰술, 핫소스 1½큰술, 고추장 1큰술, 황설탕 3큰술, 청주 2큰술, 마늘가루 2큰술, 호두분태 1작은술, 생강가루 1작은술, 물엿 1큰술

## 만들기

- 1 닭근위는 밀가루를 넣어 바락바락 문질러 씻어 반 자른다.
- 2 닭다리, 닭날개, 닭근위를 우유에 30분 정도 담가 잡냄새를 없앤 뒤 헹궈 건진다.
- 3 닭다리는 두꺼운 부분에 칼집을 넣는다.
- 4 손질된 닭모듬을 간양파, 소금, 후추, 마늘가루에 2시간 이상 냉장 숙성시킨다.
- 5 박력분과 베이킹 파우더, 케이준가루를 넣어 체에 친다.
- 6 양념에 재워둔 재료들은 ⑤에 묻혀 1시간 반 정도 냉장 보관한다.
- 7 닭고기의 수분이 베어 나와 밀가루가 축축해지면 180°C 기름에 튀긴다.
- 8 한번 튀겨낸 닭을 기름 온도를 조금 낮추어 한번 더 튀긴다.
- 9 디핑소스 재료는 냄비에 넣어 모두 섞어 한번 끓인다. 



03



06



- 오레가노, 타임이 없으면 생략하고 케이준 가루가 없으면 키레가루로 대신해 보자.
- 닭다리에 칼집을 넣으면 튀기는 시간을 줄일 수 있다.
- 튀김옷을 두껍게 하고 심다면 한번 밀가루를 묻히고 난 다음 분무기로 물을 2~3번 뿌린 다음 밀가루를 한번 더 묻힌다.
- 닭다리, 닭날개, 닭근위의 튀기는 시간이 다르므로 따로 튀겨야 한다.
- 박력분과 베이킹파우더 대신 튀김가루를 사용해도 된다.