

الفرات

للصناعات الغذائية

حلال



قطع دجاج مقرمش

Chicken Nuggets

الوزن الصافي ٣٠٠ غرام

احتفظها مجمدة عند -18°C لمدة ١٢ شهر
Keep frozen at -18°C

لا تخمدها مرة ثانية بعد الذابة
Once defrosted, do not re-freeze

HOW TO PREPARE

طريقة التحضير

ELECTRIC OVEN PREPARATION

الخطوات:
١- ضع قطع الدجاج في الفرن على درجة حرارة 180°C لمدة 12 دقيقة.
٢- اخرج قطع الدجاج من الفرن واتركها لتبرد قليلاً.
٣- اقطع قطع الدجاج إلى نصفين.
٤- اقطع قطع الدجاج إلى نصفين.
٥- اقطع قطع الدجاج إلى نصفين.

SHALLOW FRYING PREPARATION

الخطوات:
١- سخني الزيت في مقلاة على درجة حرارة 180°C.
٢- اغمس قطع الدجاج في الزيت لمدة 12 دقيقة.
٣- اخرج قطع الدجاج من الزيت واتركها لتبرد قليلاً.
٤- اقطع قطع الدجاج إلى نصفين.
٥- اقطع قطع الدجاج إلى نصفين.

GLAZE OVEN PREPARATION

الخطوات:
١- سخني الفرن على درجة حرارة 180°C.
٢- اغمس قطع الدجاج في الزيت لمدة 12 دقيقة.
٣- اخرج قطع الدجاج من الزيت واتركها لتبرد قليلاً.
٤- اقطع قطع الدجاج إلى نصفين.
٥- اقطع قطع الدجاج إلى نصفين.

DEEP FRYING PREPARATION

الخطوات:
١- سخني الزيت في مقلاة على درجة حرارة 180°C.
٢- اغمس قطع الدجاج في الزيت لمدة 12 دقيقة.
٣- اخرج قطع الدجاج من الزيت واتركها لتبرد قليلاً.
٤- اقطع قطع الدجاج إلى نصفين.
٥- اقطع قطع الدجاج إلى نصفين.

NUTRITIONAL INFORMATION

Energy quantities per 100 g	
Energy	401 kcal
Carbohydrates	15g
Protein	15g
Fat	15g
Calcium	10mg
Iron	0.2mg

معلومات غذائية

معلومات غذائية لكل 100 غرام	
الطاقة	401 kcal
الكربوهيدرات	15g
البروتين	15g
الدهن	15g
الكالسيوم	10mg
الحديد	0.2mg

معلومات إضافية

هذا المنتج لا يحتوي على مواد حافظة أو مواد كيميائية أخرى. يرجى قراءة التعليمات الموجودة على العبوة بعناية. هذا المنتج لا يحتوي على مواد حافظة أو مواد كيميائية أخرى. يرجى قراءة التعليمات الموجودة على العبوة بعناية.

معلومات إضافية

هذا المنتج لا يحتوي على مواد حافظة أو مواد كيميائية أخرى. يرجى قراءة التعليمات الموجودة على العبوة بعناية. هذا المنتج لا يحتوي على مواد حافظة أو مواد كيميائية أخرى. يرجى قراءة التعليمات الموجودة على العبوة بعناية.

المكونات: لحم دجاج، بروتين الصويا، خبز مقرمش، توابل، ملح، ماء.
Ingredients: Chicken Fillet, Soyprotein, Bread Crumbs, Spices, Salt, Water.