

## Variasi Resep masakan ayam yang dapat anda coba Untuk Menu Makan Malam

Kami yang kedua itu 'emosi.' Tidak ada yang salah dengan kualitas resep ayam yang sehat. Ayam adalah salah satu hal favorit saya pribadi untuk makan. Kadang-kadang kami sekarang memiliki ayam berkali-kali dalam sebuah garis, minggu demi minggu yang istri saya akan mengeluh bahwa dia lelah makan unggas. Saya tidak melihat bagaimana yang bisa, tapi itu baik-baik saja; dengan masing-masing mereka sendiri.



*Gambar 1: Langkah Memasak resep Masakan Ayam*

Mari kita coba ini 1. Ini adalah gingered madu, bawang-berkulit ayam.

Bahan:

- 4 bagian dada ayam tanpa kulit, tanpa tulang
- \* Anda sendok makan madu
- \* satu tertentu sendok makan jeruk jus
- 2. 1/4 sendok teh tanah kunyit
- \* 1/4 sendok teh merica hitam
- \* Sejumput lada merah lantai (opsional)
- \* 3/4 cangkir cornflakes, hancur (sekitar 1/3 cangkir)
- \* 0.5 sdt kering serpih peterseli

Cara Memasak:

1. Aku akan garis loyang dengan aluminium foil dan kemudian semprot ini dengan beberapa semprotan antilengket (dibandingkan dengan 'Mari kita tetap berpegang semprot piring). Kemudian tempat dada ayam ke dalam piring. Kemudian di samping mempertimbangkan Anda madu, jeruk minum, jahe, lada hitam, cabai dan campuran mereka bersama-sama. Setelah itu Anda dapat sikat ini ke dada ayam.
2. Sekarang adalah persis mana ia akan menarik bagi orang-orang resep ayam yang sehat, biarkan aku mengambil tongkat beberapa bawang - kau tahu jenis. Mereka mungkin seperti tongkat bawang merah goreng Perancis. Aku akan mencampur ini peterseli dan taburi

- mereka seluruh. Namun, jika Anda ingin, Anda dapat menggunakan cornflakes dan peterseli dicampur bersama-sama dan melakukan hal yang sama.
3. Salah satu terakhir cara adalah bahwa Anda hanya dapat menggunakan beberapa remah-remah roti Panko. Mereka adalah gaya Barat remah roti plus mereka benar-benar lezat dan benar-benar memberikan makanan yang terlihat bagus.
  4. Belum mengambil ini dan campur semua dari mereka (siapa pun yang Anda inginkan) dan kemudian taburi seluruh ayam setelah panggang yang. Anda akan memanggang tentang 350 derajat selama sekitar 20 menit atau sampai dijalankan. Jika Anda menggunakan pergi instan Anda melalui thermometer, kemudian tentang 169 derajat.
- *Resep Masakan ayam yang sedap*: [http://revista.crcmg.org.br/index.php?journal=rmc&page=article&op=viewFile&path\[\]=455&path\[\]=455455](http://revista.crcmg.org.br/index.php?journal=rmc&page=article&op=viewFile&path[]=455&path[]=455455)

Sekarang untuk [kreasi resep masakan ayam yang sehat](#), itu adalah salah besar untuk dimasukkan ke dalam **buku resep favorit** Anda di rumah dan membawa keluar dari waktu ke waktu... pasti saat Anda memiliki perusahaan. Setelah itu Anda dapat selalu melayani dengan beberapa sayuran kukus yang besar dan baik salad dengan lemon vinaigrette.