

NASHVILLE HOT CRISPY CHICKEN

KraftHeinz
FOODSERVICE

Prep Time: 45 min
Cook Time: 10 min
Servings: 20-25

Ingredients

- 4kg of 7-9 oz of buttermilk marinated chicken leg & thigh
- 22 artisan sesame buns
- 44 leaves of Iceberg lettuce
- 1 pouch of Renee's Jalapeno Lime Aioli

Dredging mix (yield 1.1 Kg)

- 1 kg all purpose flour
- 50 g paprika
- 50 g garlic powder
- 25g onion powder
- 15 g salt
- 5g black pepper

Nashville sauce (yield 12.75L)

- 7.5 L of Heinz Hot Sauce
- 3.75 L of white vinegar
- 2 Kg of brown sugar

Instructions

- Mix dredging ingredients in a stainless-steel bowl making sure to breakup any lumps created by the spices. Transfer to a container, cover and label.
- Mix Nashville Sauce in a pot and bring to a boil. Cool down. Transfer to a container, cover and label.
- Place the buttermilk marinated chicken leg & thigh in a container.
- Dredge with 1 cup of dredging mix evenly.
- Fry at 275 F for 6-8 minutes; internal temperature of 165 F.
- Pour 2 oz of Nashville sauce in a pot and hold warm, dip the cooked chicken in the sauce to coat.
- Toast the artisan bun on the flattop.
- Build with the lettuce leaves and the Renee's Jalapeno Lime.



POULET ÉPICÉ ET CROUSTILLANT DE NASHVILLE

KraftHeinz
FOODSERVICE

Temps de préparation : 45 min

Temps de cuisson : 10

Portions : 20-25

Ingrédients

- 4kg de 7-9 oz de Cuisse de poulet marinée au babeurr
- 22 pain artisanal au sésame
- 44 feuilles de laitue Iceberg
- 1 sachet de 1 oz d'aïoli aux jalapenos et à la lime Renée's

Mélange pour recouvrir (donne 1,1 kg)

- 1 kg de farine tout usage
- 50 g de paprika
- 50 g d'ail en poudre
- 25 g d'oignon en poudre
- 15 g de sel
- 5 g de poivre noir

Sauce Nashville sauce (donne 12,75 L)

- 7,5 L de sauce piquante Heinz
- 3,75 L de vinaigre blanc
- 2 kg de cassonade

Instructions

- Mélanger les ingrédients pour recouvrir dans un bol en acier inoxydable en vous assurant d'écraser tout grumeau créé par les épices. Transférer dans un récipient, couvrir et étiqueter.
- Mélanger la sauce Nashville dans une casserole et porter à ébullition. Laisser refroidir en suivant la procédure. Transférer dans un récipient, couvrir et étiqueter.
- Mettre la cuisse de poulet marinée au babeurre dans un récipient.
- Recouvrir uniformément avec 1 tasse de mélange pour recouvrir.
- Faire frire à 275 degrés pendant 6-8 minutes; température interne de 165 °F.
- Verser 2 oz de sauce Nashville dans une casserole et garder au chaud, tremper le poulet cuit dans la sauce pour l'enduire de sauce.
- Griller le pain artisanal sur la plaque.
- Couvrir de feuilles de laitue et d'aïoli aux jalapenos et à la lime Renée's.

