

Ailes de poulet

Dépecées, non cuites, surgelées



DIRECTIVES DE CUISSON

Cuire à partir de l'état surgelé pour de meilleurs résultats.

Four

Préchauffer à 450°F (232°C) 30 min, retourner à mi-cuisson, retirer le surplus d'eau si accumulation. Remettre au four 15 à 25 min selon la cuisson désirée. Terminer lorsqu'une température interne de 165°F (74°C) soit atteinte. Surveiller pour ne pas brûler. Les temps de cuisson peuvent varier selon le four utilisé. Laisser reposer 1 à 2 min avant de servir.

Friteuse

Préchauffer à 400°F (205°C) et frire de 4 à 7 min, selon le format des ailes ou jusqu'à ce qu'une température interne de 165°F (74°C) soit atteinte. Enlever les portions du panier et laisser reposer 1 à 2 min avant de servir.

Friteuse à air

Préchauffer selon les instructions de votre modèle. Régler la température à 380°F (193°C) +/- 20 min et retourner. Poursuivre la cuisson par tranche de 5 min en retournant à chaque fois.

BBQ

Intensité forte 45 à 55 min en retournant fréquemment.

la
PANTRÉ

VIANDE SURGELÉE & GRÉEMENT

