

# Frittiertes Tempurahühnchen



**[Zutaten]** 200g Hühnerbrustfleisch  
36g TEMPURA TEIGMISCHUNG „SUPER KNUSPRIG“  
54ml Wasser  
Nach Belieben: Salat, Teriyaki Soße

- 1 Das Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden und unter Verwendung der TEMPURA TEIGMISCHUNG „SUPER KNUSPRIG“ frittieren.
- 2 Zum Abschluss mit Salat und Teriyaki Soße anrichten.

# Knusprige Calamares



**[Zutaten]** 200g Tintenfischringe  
36g TEMPURA TEIGMISCHUNG „SUPER KNUSPRIG“  
54ml Wasser  
Nach Belieben: Salat

- 1 Tintenfischringe unter Verwendung der TEMPURA TEIGMISCHUNG „SUPER KNUSPRIG“ frittieren.
- 2 Die frittierten Tintenfischringe zusammen mit dem Salat anrichten. Fertig!

Produktname:

**日本食研**  
NIPPON SHOKKEN

**TEMPURA TEIGMISCHUNG „SUPER KNUSPRIG“ 1,5kg**



**Inhalt:**

**1,5kg / Beutel**

**Verpackung(Karton):**

**10 Beutel × 1,5kg**

**Mindesthaltbarkeitsdauer:**

**18 Monate**

**Lagerung:**

Vor direktem Sonnenlicht schützen.  
Kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

**Portionen pro Beutel :**

Bei 200g Zutaten pro Portion reicht der Beutel für etwa 50 Portionen. (※ 1 Anteil Tempura Teigmischung mit 1,5 Teilen Wasser mischen.)

**Beschreibung des Produktes:**

**Leicht und knusprig!  
Ein unvergleichliches  
Geschmackserlebnis.**

※ Sprechen Sie uns auf kostenlose Muster oder Verkostungen vom Hersteller an.

**日本食研**  
NIPPON SHOKKEN

**KOA**

KOA - ASIA Handels GmbH  
Richard-Strauss-Strasse 21  
A-1230 Wien, Österreich