



FISH WIENER SCHNIZEL

**Oleh :
Atat Siti Nurani**

**Program Studi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia
2010**

FISH WIENER SCHNITZEL



Potong kakap yang rapi bentuk segi empat, lalu taburi garam bulak balik



Taburi dengan merica , L&P sauce sampai rata, masukan dalam lemari es sampai menyerap selama 30 menit



Setelah didiamkan masukan dalam tepung terigu sampai rata bulak balik



**Goreng dengan butter lalu bolak balik,
tambahkan butter bekas menggoreng
dapat dijadikan saus/gravy**



Masukkan sedikit kembali kecap inggris, angkat hidangkan di piring dinner plate