

? KFC Secret Recipe Leak

? EN

Seasoning Blend Ratio (Based on the "Leaked Recipe")

A standardized seasoning ratio optimized for a base flour mixture.

Ingredient Measurements

Base flour: 2 cups all-purpose flour (~240g)

No.	Ingredient	Amount
1	Salt	2/3 tbsp
2	Thyme	1/2 tbsp
3	Dried Basil	1/2 tbsp
4	Dried Oregano	1/3 tbsp
5	Celery Salt	1 tbsp
6	Ground Black Pepper	1 tbsp
7	Dry Mustard	1 tbsp
8	Paprika	4 tbsp
9	Garlic Salt	2 tbsp
10	Ground Ginger	1 tbsp
11	Ground White Pepper	3 tbsp

Preparation Instructions

- Prepare the flour:** Measure 240g (2 cups) of all-purpose flour into a large mixing bowl.
- Add seasonings:** Add all 11 seasonings according to the quantities listed above.
- Sift and mix thoroughly:** Use a whisk or sieve to combine everything evenly, ensuring that the spices are well distributed throughout the flour and that no clumps remain.

“ **Note:** This recipe contains a relatively high amount of white pepper and paprika, which contribute to the characteristic color and warm, peppery flavor commonly associated with traditional fried chicken coatings.

? VI

T? I? thành ph?n gia v? chu?n theo "công th?c b? ti?t I?"

Tỷ lệ thành phần gia vị được tối ưu hóa cho lượng bột mì cơ bản.

??nh L??ng Thành Ph?n

Khối lượng bột mì nền: 2 cups bột mì (~240g)

STT	Loại Gia Vị	Định Lượng
1	Muối (Salt)	2/3 muỗng canh (tbsp)
2	Thyme (Cỏ xạ hương)	1/2 muỗng canh (tbsp)
3	Basil (Húng quế khô)	1/2 muỗng canh (tbsp)
4	Oregano (Kính giới cay khô)	1/3 muỗng canh (tbsp)
5	Muối cần tây (Celery salt)	1 muỗng canh (tbsp)
6	Tiêu đen xay (Black pepper)	1 muỗng canh (tbsp)
7	Mù tạt khô (Dry mustard)	1 muỗng canh (tbsp)
8	Paprika (Bột ớt ngọt)	4 muỗng canh (tbsp)
9	Tỏi muối (Garlic salt)	2 muỗng canh (tbsp)
10	Gừng bột (Ground ginger)	1 muỗng canh (tbsp)
11	Tiêu trắng xay (White pepper)	3 muỗng canh (tbsp)

H??ng D?n Th?c Hi?n

- Chuẩn bị:** Đong chính xác 240g (2 cups) bột mì đa dụng vào một thau lớn.
- Trộn gia vị:** Cho toàn bộ 11 loại gia vị theo đúng định lượng phía trên vào thau bột.
- Rây và hòa trộn:** Dùng phới lồng hoặc rây để trộn thật đều, đảm bảo các loại gia vị mịn và phân bố đều trong bột mì, không bị vón cục.

“**Lưu ý:** Công thức có hàm lượng tiêu trắng và paprika khá cao, tạo nên màu sắc đặc trưng và vị cay nồng ấm thường thấy ở lớp bột gà rán truyền thống.

Revision #2

Created 2026-05-30 12:00:08 UTC by sandichhuu

Updated 2026-05-30 12:05:34 UTC by sandichhuu