



Hispanic family favorites FAST and DELICIOUS with Henny Penny

Tender marinated carnitas in about 15 minutes!

Seal pork (chest, ribs or butt) pieces in vacuum bags with mixture of Coke®, orange soda, milk, garlic, onion, salt pepper and seasonings. Marinate refrigerated for 3 days.

Cook in pressure fryer using the following program:

Step 1: 10 minutes 248°F (120°C)

Step 2: 5 minutes 293°F (145°C)

Step 3: 30 seconds 293°F (145°C) no pressure.

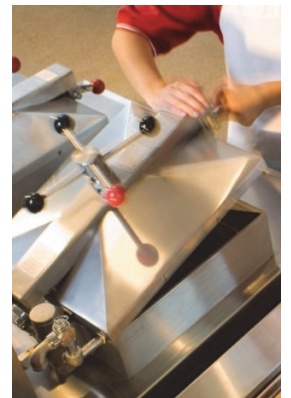
For better results use authentic pork shortening.



COOK WHAT YOUR CUSTOMERS LOVE AND SAVE BIG WITH HENNY PENNY PRESSURE FRYERS

Frying under pressure lets you cook faster at lower temperatures than conventional open frying. That alone will save your store thousands of dollars per year in frying oil and energy. But it's just the beginning. Henny Penny pressure fryers produce better food for less money and less effort. How?

- Frying under pressure seals in food's moisture and seals out excess oil for a healthier, more flavorful cooked product
- Precise programmable controls leave nothing to chance
- Built-in filtration makes it fast and easy to filter—longer lasting oil with no mess, no extra storage
- Safer, easier to clean, and requires less maintenance than other pressure fryers



HENNY PENNY GAS AND ELECTRIC PRESSURE FRYERS

EXPAND YOUR MENU WITH HENNY PENNY SMARTCOMBIS, EXPRESS CASES AND SUPPORT

Henny Penny can help your store create and serve a complete menu of delicious foods for breakfast, lunch and dinner. Plus, you'll enjoy marketing and technical support from your local Henny Penny distributor.

Let us show you how upgrading your kitchen to Henny Penny will improve your business.



Roasted corn casserole—20 minutes in a SmartCombi!

Preheat SmartCombi to 350°F (177°C) Dry Heat

Mix 3 parts corn kernels, thawed, to one part each: garbanzo beans, diced onions, diced red and green peppers, sliced jalapeños, taco seasoning.

Add mixture to full-size steam pan and place in combi oven. Cook for 20 minutes.



Fabulous fried chicken with your choice of seasoned breadings

...and much, much more.



hennypenny.com

HENNY PENNY
Engineered to Last™



La comida favorita de la familia hispana RÁPIDA y DELICIOSA con Henny Penny

¡Carnitas marinadas suaves en aproximadamente 15 minutos!

Conserve las piezas de cerdo (pechuga, costillas o cabeza de lomo) en bolsas herméticas con una mezcla de Coke®, refresco de naranja, leche, ajo, cebolla, sal, pimienta y condimentos. Marinar refrigerado durante 3 días.

Cocine en una freidora a presión utilizando el siguiente programa:

Paso 1 10 minutos a 248 °F (120°C)

Paso 2 5 minutos a 293°F (145°C)

Paso 3 30 segundos a 293°F (145°C) sin presión.

Para mejores resultados utilice manteca de cerdo auténtica.



¡Cacerola de maíz asado en 20 minutos en un SmartCombi!

Precalentar el SmartCombi a 350°F (177°C)
Secar en caliente

Mezclar 3 partes de maíz de grano descongelado con una parte de: garbanzos, cebollas cortadas en cuadritos, pimiento verde y rojo cortados en cuadritos, jalapeños en rodajas y condimentos para taco.

Agregar la mezcla a un recipiente grande y colocarlo en el horno combi. Cocinar durante 20 minutos.



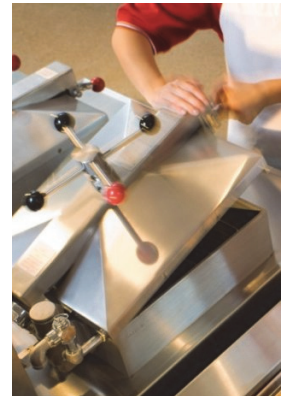
Fabuloso pollo frito con su elección de empanizado sazonado. ... y mucho, mucho más.



COCINE LO QUE SUS CLIENTES QUIEREN Y AHORRE MUCHO CON LAS FREIDORAS A PRESIÓN HENNY PENNY

Freír bajo presión le permite cocinar más rápido a una temperatura menor que una freidora abierta convencional. Tan sólo esto le ahorrará a su tienda miles de dólares al año en aceite para freír y energía. Pero esto es solo el comienzo. Las freidoras a presión Henny Penny producen mejor comida por menos dinero y esfuerzo. ¿Cómo?

- Freír bajo presión conserva la humedad de la comida e impide la entrada de aceite en exceso para obtener un producto cocinado más rico y saludable
- Los controles precisos programables no dejan nada a la suerte
- La filtración integrada hace que el filtrado sea rápido y fácil - no más aceite sobrante con desperdicios, ni almacenaje extra
- Ahorradora, fácil de limpiar y requiere menos mantenimiento que otras freidoras a presión



FREIDORAS A PRESIÓN ELÉCTRICAS Y DE GAS HENNY PENNY

AMPLÍE SU MENÚ CON SOPORTE, CONTENEDORES EXPRES Y SMARTCOMBIS HENNY PENNY

Henny Penny puede ayudar a su negocio a crear y servir un menú completo de alimentos deliciosos para desayuno, comida y cena.

Además, disfrutará la mercadotecnia y apoyo técnico de su distribuidor local Henny Penny.

Permítanos demostrarle cómo mejorar su cocina con Henny Penny.



hennypenny.com

HENNY PENNY
Engineered to Last™