

Pomoc i instrukcja używania frytur podczas smażenia

W trakcie smażenia pod wpływem wysokiej temperatury we fryturach zachodzą wielokierunkowe zmiany, prowadzące do degradacji (zużycia) tłuszczu. Na zbyt szybkie zużycie tłuszczu ma wpływ wiele czynników, których można uniknąć poprzez odpowiednią obsługę.

Chcielibyśmy Państwu pomóc ekonomicznie używać naszych produktów tak, aby zachować jak najdłużej świetne walory sensoryczne wysmażanych produktów jak również pozwolić Państwu zaoszczędzić czas i pieniądze.

Oto kilka cennych i prostych wskazówek, które znajdują się w tabeli poniżej.

Rodzaj smażonego produktu:	Optymalna temperatura smażenia produktów:	Szybkość degradacji (zużycia) tłuszczu podczas smażenia:
Produkty białkowe (ryby, mięsa)	160-170 °C	szybka
Produkty panierowane, (pączki, faworki)	180-190 °C	umiarkowana
Produkty ziemniaczane (frytki, chipsy)	170-180 °C	niska

Wskazane jest uzupełnianie ubytków frytury w ciągu smażenia świeżym tłuszczem.
Przy wielokrotnym użyciu wskazane jest filtrowanie frytury z pozostałości smażonego produktu.
Konieczna jest okresowa wymiana frytury w urządzeniu na nową !
Urządzenie smaźalnicze czyścić przynajmniej raz w tygodniu !