

Vor dem Frittieren

- Starten Sie die saubere und ordnungsgemäß funktionierende Fritteuse.
- Wählen Sie ein Frittieröl von guter Qualität.
- Die richtige Temperatureinstellung beträgt 160 – 175° C.
- Prüfen Sie die Temperatur des Öles vor dem Frittieren.
- Das Verhältnis des Lebensmittels zum Frittieröl oder –fett sollte das Verhältnis 1:10 idealerweise nicht überschreiten. Füllen Sie den Korb niemals mehr als bis zur Hälfte.
- Um eine optimale Produktqualität zu erzielen, sollten gefrorene Lebensmittel auch im gefrorenen Zustand frittiert werden.
- Behandeln Sie die Pommes Frites sorgfältig.
- Arbeiten Sie nach dem FIFO-Verfahren (first in first out) und prüfen Sie die Lagerbedingungen sowie die Produkthaltbarkeit.
- Füllen und schütteln Sie den Korb neben der Fritteuse, so dass keine Krümel oder Eisstücke in das heiße Öl fallen.
- Vermeiden Sie die Zugabe von Salz oder Gewürzen vor oder während des Frittiervorganges. Verwenden Sie verschiedene Fritteusen für Fisch-, Kartoffel- und sonstige Produkte. Dies verhindert eine mögliche geschmackliche Beeinflussung und mögliche Kreuzkontaminationen mit Allergenen (Fisch → Kartoffel).

Während des Frittierens

- Halten Sie die Temperatur zwischen 160°C (zu Beginn) und 175°C (zum Ende).
- Schütteln Sie das Produkt nach ungefähr 30 Sekunden.
- Frittieren Sie solange bis das Produkt eine goldgelbe Farbe annimmt. Frittieren Sie nicht zu lange (vermeiden Sie es immer, dass ein Produkt braun oder zu dunkel wird).
- Beachten Sie immer die Zubereitungsempfehlungen des Herstellers auf der Packung.
- Verringern Sie die Garzeit, wenn Sie geringere Mengen frittieren als auf der Packung angegeben.

Überfüllen Sie nicht den Korb. Füllen Sie Ihren Korb nur halbvoll.

Nach dem Frittieren

- Sie sollten den Korb direkt nach dem Frittieren für 10 Sekunden schütteln und das heiße Fett dabei abtropfen lassen.
- Halten Sie die Pommes Frites nicht über das heiße Öl, sie werden davon weich.
- Geben Sie das frittierte Produkt nach dem Frittieren auf ein absorbierendes Papiertuch.
- Salzen Sie nach Bedarf und servieren Sie sofort. Servieren Sie so schnell wie möglich.
- Frittieren Sie das zubereitete Produkt kein zweites Mal.
- Schöpfen Sie die Verunreinigungen auf dem Öl zwischen zwei Frittiervorgängen ab.
- Filtrieren Sie das Öl nach der Benutzung und reinigen Sie die Fritteuse.
- Erhitzen Sie das Öl nie länger als notwendig. Schützen Sie das Öl wenn möglich vor Lichteinfall.
- Überprüfen Sie den Zustand des Öles mit einem geeigneten Indikator zur Kontrolle des Oxidationsgrades.
- Erneuern Sie das Frittieröl komplett nach spätestens 10 Anwendungen oder folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.