

DETTE BØR DU VITE OM FRITYRSTEKING

1. Velg alltid forfriterte produkter

De avgir mindre vann, har mindre svinn og absorberer Lite olje.

2. Friter direkte fra frossen tilstand

Unngå å få overflødig panering i oljen ved å riste produktet lett først.

3. Tilpass tilberedningstiden

Tilpass tiden etter det produktet du skal friter. Rist kurven etter ca. halv tid for å få en jevn farge

4. Ren olje og riktig temperatur er viktig

Jevnt ved ca. 170 °C er optimal Temperatur for fritering.

5. Ikke fyll kurven for mye.

Husk at jo mer man fyller kurven, Jo kaldere vil temperaturen bli. Friteringstiden øker og produktet tar til seg mer fett.

6. Når er Pommes ferdig?

Pommes frites er ferdig når de er gyllenbrune, sprø utenpå, varme og litt melne inni.

7. Lett risting av kurven fjerner overflødig olje

Produktet blir best når det serveres omgående

8. Aldri salte eller krydre over frityren

Salt og krydder virker nedbrytende på oljen og korroderende på varme-elementer. Unngå å henge kurven med Pommes Frites over frityren i lengre tid.

9. Og til slutt....

Vi anbefaler fritering av våre produkter i Findus Raps baserte frityroljer. Det gir best resultat.

TRE NYTTIGE FRITYR-TIPS

1. Sørg for god olje-hygiene! Rengjør gjerne maskinen daglig, bruk eddik i skyllevannet. Forleng oljens levetid ved å sile den hver dag.
2. Bland aldri ny og brukt olje. Husk også at vann og olje passer dårlig sammen og kan være direkte farlig.
3. Fritering rett før servering gir alltid det beste resultatet.

