

Dette bør du vite om frityrsteking

Slik friterer du våre frosne pommes-produkter eller vår panerte sjømat

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 etter det produktet du skal fritere 1,5 – 3 min. Rist kurven etter ca. halv tid for å få jevn farge og unngå at produktene setter seg sammen.

4. Ren olje og riktig temperatur er viktig

170 °C er optimal temperatur for fritering. Oljen bør siles og renses hver dag slik at den gode kvaliteten beholdes og forlenger oljens levetid.

5. Ikke fyll kurven for mye – kun halvfull!

Husk at jo mer du fyller kurven, jo kaldere vil temperaturen bli. Friteringstiden øker og produktene tar til seg mer fett. Du koker mer enn du friterer og får et dårligere resultat.

6. Når er Pommes ferdig?

Pommes er ferdige når de gyllenbrune og sprø utenpå og varme og litt melne inni. Sjømat er klar ved kjernetemperatur på 70 °C.

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 sist....

Vi anbefaler fritering av våre produkter i Raps HO Premium frityrolje. Det gir best resultat!

Seks andre nyttige frityr-tips:

1. Sørg for skikkelig olje-hygiene. Rengjør utstyret daglig. Forleng oljens levetid ved å sile den hver dag enten manuelt eller med pumpe. Såperester må fjernes etter vask. Bruk eddik i skyllevannet.
2. Spar oljen ved valg og bruk av forfriterte produkter.
3. Bland aldri ny og brukt olje. Den gamle oljen bryter raskt med den nye oljen (3-4 timer.) Husk også at vann og olje passer dårlig sammen og kan være direkte farlig.
4. Sjekk med jevne mellomrom termostatens nøyaktighet og at varmeelementene fungerer slik de skal. Ha alltid lokk tilgjengelig i tilfelle overoppheting.
5. Fritering i siste øyeblikk før servering gir alltid det beste resultatet.
6. Stabiliserende tilsetningsstoffer har alle hittil vist seg virkningsløse. De forhindrer eller forsinker nedbrytningen av oljen.

Findus har potetproduktene for dine kunder.

Du finner vårt sortiment på www.findusfoodservice.no