

Что бы вы ни жарили – без масла вам не обойтись. Наши советы помогут вам дольше сохранить фритюрное масло свежим. С ними вы сэкономите масло, а ваши жареные во фритюре продукты будут вкусными и полезными.

Подготовка



- ✓ Растопите холодное масло: макс. 60 °C!
- ✓ Нагревайте только жидкое масло!
- ✓ Оптимальная температура для жарки: 160–175 °C, макс. 180 °C!
- ✓ Обращайте внимание на количество масла. Продукт : масло = 1 : 10!

Приготовление во фритюре



- ✓ Отдельные фритюрницы для рыбы – картошки – мяса/птицы – овощей!
- ✓ Быстро разморозьте замороженные продукты!
- ✓ Высушите влажные продукты!
- ✓ Стряхните хлебные крошки прежде, чем начинать обжаривание!
- ✓ Соль / приправы добавляйте ПОСЛЕ приготовления во фритюре!
- ✓ Регулярно добавляйте свежее фритюрное масло!
- ✓ Постоянно контролируйте температуру и термостат!

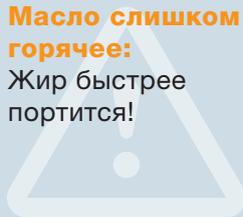
Гарантия качества



- 1. Фильтр** Заливайте тёплое масло через жаропрочный фильтр!
- 2. Тест** Фритюрное масло в порядке? Проверьте значение TPM с testo 270
- 3. Крышка** Закройте фритюрницу, чтобы масло осталось чистым!
ПО МЕРЕ НЕОБХОДИМОСТИ
- 4. Очистка** Вымойте фритюрницу и оставьте сушиться на ночь!

Масло слишком горячее:

Жир быстрее портится!



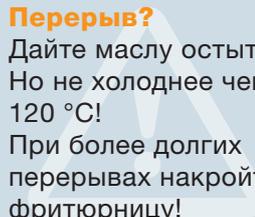
Обжаривание при >180 °C:

Формируются вредные продукты распада!



Перерыв?

Дайте маслу остыть. Но не холоднее чем 120 °C!
При более долгих перерывах накройте фритюрницу!



Контролировать состояние фритюрного масла выгодно: вы сможете реже его менять без ущерба для вкуса и безопасности продуктов. С нашими советами и testo 270 это просто.

Очистка фритюрницы



- ✓ Сцедите остывшее (до температуры тела) масло!
- ✓ Тщательно вымойте фритюрницу!
- ✓ Используйте моющее средство, растворяющее масло!
- ✓ Тщательно очистите фритюрницу!
- ✓ Не заливайте новое масло сразу же: может разбрызгаться!
- ✓ Старое масло утилизируйте, а не в раковину!

Соблюдение требований закона



- ✓ Работает ли ваш огнетушитель для масла? Проверьте его раз в 2 года!
- ✓ Контролируйте процент ТРМ во фритюрном масле!
- ✓ Документирование: контроль + замена масла!
- ✓ Внимание: проверяющий может прийти к вам внезапно!

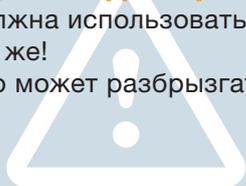
Замена масла – когда и как часто?



- ✓ Меняйте масло регулярно, чтобы в нём не возникли продукты распада!
- ✓ Судить по запаху и внешнему виду недостаточно!
- ✓ testo 270 вам поможет: погрузите измерительный прибор в горячее масло и прочтите полученное значение на дисплее.

Очищенная фритюрница

не должна использоваться сразу же!
Масло может разбрызгаться!



Важные значения ТРМ:

Зелёный (ТРМ < 0%) = отлично
Жёлтый (ТРМ 20-24%) = ок
Красный (ТРМ > 24%) =
требуется замена масла!

