

# ZASADY

# SMAŻENIA

*mrożonych  
produktów  
Aviko na złoto  
i chrupiąco*

## **NIE ZA DUŻO, NIE ZA MAŁO - LECZ W SAM RAZ...**

Idealna proporcja ilości produktu do frytury, to 1:10 (np. 0,5 kg produktów Aviko należy smażyć w 5 litrach tłuszczu).

## **ODPOWIEDNIO PODGRZEJ ATMOSFERĘ...**

Smaż wyłącznie zamrożone produkty w temperaturze podanej na opa kowaniu Aviko. Produkty wchłaniają mniej tłuszczu i są o wiele smaczniejsze.

## **RAZ, A DOBRZE! NIE ODSMAŻAJ!**

Raz przygotowane produkty nie powinny być odsmażane. Tracą wówczas na chrupkości i chłoną więcej tłuszczu.

## **LICZY SIĘ CZAS!**

Przestrzegaj czasu smażenia podanego na opakowaniu.

## **NAJLEPSZE JESTEŚMY WSTRZAŚNIĘTE I ZAMIESZANE**

Podczas smażenia kilkakrotnie wstrząśnij koszykiem. Po wyjęciu z frytownicy otrząśnij koszyk z tłuszczu - dzięki temu produkty będą apetyczne i chrupiące.

## **MNIEJ ZNACZY WIĘCEJ!**

Pomiędzy okresami smażenia nie wyłączaj frytownicy - zmniejsz temperaturę do 150°C.



## **CO JEST DOBRE DO WSZYSTKIEGO, JEST NAJCZĘŚCIEJ DO NICZEGO**

Nie smaż produktów Aviko w tłuszczu używanym wcześniej do innych produktów - np. ryby, hamburgera.

## **CHRUPAĆ KAŻDY MOŻE...**

Produkt serwuj od razu po usmażeniu i najlepiej niesolony.

## **GRUNT TO DOBRE TOWARZYSTWO!**

Do smażenia używaj profesjonalnego tłuszczu do gastronomii.

## **JUŻ SIĘ ZEPSUŁEŚ I WIEM, CO ZROBIĘ...**

Regularnie wymieniaj tłuszcz we frytownicy.

[www.avikofoodservice.pl](http://www.avikofoodservice.pl)



*Podane z uśmiechem.*