

# CO

# ZROBIĆ

# GDY...

*Kolor frytek jest niesatysfakcjonujący – część 1.*



## Produkt jest zbyt jasny

### PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY

zbyt niska temperatura oleju

zbyt krótki czas smażenia

nowy olej/frytura

uszkodzony termostat we frytownicy

zbyt pełny koszyk frytownicy

produkt z młodych ziemniaków

### ZALECANE ROZWIĄZANIA

sprawdź temperaturę, zwiększ temperaturę do zalecanej

nie wyciągaj smażonego produktu przed wymaganym czasem

zmień olej bądź fryturę

przeprowadź test frytownicy

nie przeładuj koszyka (1:10, 1 część frytek na 10 CZĘŚCI oleju)



## Produkt jest zbyt ciemny

### PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY

zbyt długi czas smażenia

zbyt wysoka temperatura oleju

używasz starego lub brudnego oleju

produkt o dużej zawartości cukru

### ZALECANE ROZWIĄZANIA

skróć czas smażenia

zmniejsz temperaturę smażenia

dodaj świeży olej lub zmień na nowy

sezonowość produktu



## Zróżnicowanie kolorystyczne

### PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY

zbyt pełny koszyk frytownicy

produkt o dużej zawartości cukru

późne zbiory ziemniaka

### ZALECANE ROZWIĄZANIA

zmniejsz porcję w koszyku (zasada 1:10)

dodaj olej lub fryturę

sezonowość produktu

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



*Podane z uśmiechem.*