

CO

ZROBIĆ

GDY...

*Olej lub frytura
nie spełnia naszych
oczekiwań
- część 3.*



NADMIERNE ZUŻYCIE OLEJU

PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY

zbyt szybkie odsączanie oleju po wyjęciu koszyka z produktem
zbyt niska temperatura oleju
smażenie produktu wcześniej rozmrożonego

ZALECANE ROZWIĄZANIA

dokładnie osuszaj kosz z oleju
zwiększ temperaturę smażenia
smaż tylko dobrze zmrożony produkt - szok termiczny
nie rozmrażaj produktu i nie zamrażaj go ponownie



PIENIĄCY SIĘ OLEJ

PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY

pozostałości środków myjących we frytownicy
nadmierne rozwarstwienie oleju
przegrzanie się oleju
przeładowany koszyk frytownicy

ZALECANE ROZWIĄZANIA

sprawdź procedury czyszczenia urządzeń
dokładnie płucz i wycieraj frytownicę po myciu
sprawdź termostat
stosuj zasadę 1:10 (proporcja produktu do frytury)



LEPKOŚĆ PRODUKTÓW

PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY

zbyt gwałtowne podgrzanie oleju
przegrzanie oleju
"gorące punkty" na grzałkach frytownicy
rozpad struktury oleju

ZALECANE ROZWIĄZANIA

podgrzewaj olej stopniowo, zapobiegając przypaleniu
sprawdź termostat
sprawdź ewentualne uszkodzenia powłoki grzałek
sprawdź czy wymiana oleju przebiega prawidłowo

www.avikofoodservice.pl



Podane z uśmiechem.



Zabrudzone i tłuste produkty

PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY

zbyt słabo podgrzany produkt
przeładowany koszyk frytownicy
produkt częściowo rozmrożony

ZALECANE ROZWIĄZANIA

sprawdź termostat
stosuj zasadę 1:10 (proporcja produktu do frytury)
przechowuj produkt zgodnie z zaleceniami



Palenie się i dymienie tłuszczu

PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY

stary olej lub frytura
częściowo rozmrożony produkt
zanieczyszczony olej
przegrzanie oleju

ZALECANE ROZWIĄZANIA

sprawdź praktyki wymiany oleju
zadbaj o poprawne magazynowanie produktów
filtruj lub odcedzaj olej codziennie
sprawdź termostat

Ciemnienie oleju

PRAWDOPODOBNE PRZYCZYNY

solenie nad frytownicą lub przed smażeniem
zanieczyszczony olej
brudny olej
przegrzanie oleju
przepracowany olej

ZALECANE ROZWIĄZANIA

produkt posól dopiero po wyjęciu z frytownicy
filtruj lub odcedzaj olej codziennie
czyść frytownicę minimum raz w tygodniu
sprawdź termostat
wymieniaj tłuszcz częściej (raz na 3-5 dni)

