



Οι χρυσοί κανόνες τηγανίσματος

12 εύκολα βήματα !!!



1. Να ζεσταίνετε καλά την φριπέζα σας προτού αρχίσετε το τηγάνισμα και να περιμένετε να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία. Μπορείτε να ελέγξετε με το VITO OIL TESTER



2. Προσπαθήστε να χρησιμοποιήσετε στεγνά προϊόντα και τινάζτε τυχόν ψίχουλα και μικροσωματίδια πριν το τηγάνισμα !



3. Αποφύγετε το αλάτισμα πριν το τηγάνισμα !



4. Παρακολουθήστε την στάθμη του λαδιού και συμπληρώστε όταν χρειαστεί !



5. Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιείτε ξεχωριστούς κάδους για διαφορετικά προϊόντα !



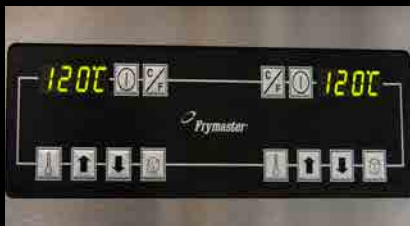
6. Μην φορτώνεται το καλάθι με μεγαλύτερη ποσότητα από την επιτρεπτή (αναλογία 1:10) 4 λίτρα/400γραμμάρια !



7. Αφαιρέστε τα μεγάλα ψίχουλα - σωματίδια με μια κουτάλα αράχνη !



8. Μην αλατίζεται και μην προσθέτετε μπαχαρικά κατά την διάρκεια του τηγανίσματος !



9. Όταν δεν χρησιμοποιείται την φριπέζα χαμηλώστε την θερμοκρασία στους 120 ° - 130 °C !



10. Φιλτράρετε το λάδι σας στο τέλος κάθε ημέρας με το φίλτρο της φριπέζας ή με το μοναδικό φίλτρο VITO !



11. Καλύψτε την φριπέζα σας με τα καπάκια ώστε να αποφύγετε την οξείδωση !

Fryer report												
Fryer No.:	1	2	3	4	5	6	7	8	Responsible/ QS contact:			
Month:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Year:	2014											
Measuring time: in the morning in heated fryer												
Day	Time	TPM(%)	Temp	Oil change	Oil refilled	Oil filtered						
Temp	120-130	3.6-3.8	3.300	OK	OK	OK						
1												
2												
3												
4												
5												
6												

12. Κρατήστε αρχείο με την διαδικασία του φιλτραρίσματος σας κάθε ημέρα και των αλλαγών ώστε να τηρείται τους κανόνες του HACCP !

Διαχείριση λαδιού τηγανίσματος.
Κάντε οικονομία έως και 50% με τα φίλτρα VITO !!