

Frivissa Profi Tipps

DIE 10 FRITTIERREGELN So hält das Fett länger und das Frittierte schmeckt!

- 1 Nur **ausgewiesenes Frittierfett oder -ÖL** verwenden – am besten FRIVISSA
- 2 **Nicht über 175°** erhitzen, ideal sind 160°-170°
- 3 Temperatur regelmäßig **mit einem externen Thermometer überprüfen**
- 4 Die Fritteuse nicht bei voller Temperatur bereithalten - **Temperatur in Pausen auf 110°** zurücknehmen
- 5 **Verdorbenes Fett nicht mit frischem Fett mischen**
- 6 Die kalte Fritteuse **abdecken**
- 7 **Trockenes Frittiertgut** **schont das Fett** und es schäumt weniger, TK Frittiertgut kurz antauen
- 8 **Nicht überladen!** Verhältnis 1:10 Frittiertgut zu Frittierfett
- 9 **Nicht über der Fritteuse würzen**
- 10 Frittierfett **täglich ablassen, filtrieren und die Fritteuse reinigen**

QUALITÄTSKONTROLLE So wird kontrolliert, ob das Fett noch in Ordnung ist.

- 1 **Sensorisch** über Geruch, Geschmack, starkes Schäumen
- 2 **Schnelltests** für polare Anteile (z.B. von Testo)
- 3 **Es raucht bei Normaltemperatur und riecht stechend:**
Das Fett ist bereits verdorben und muss sofort gewechselt werden

Laut österreichischem Lebensmittelbuch ist Fett verdorben, wenn die gemessenen polaren Anteile über 27% liegen, die Säurezahl über 2,5% liegt oder der Rauchpunkt unter 170°C fällt.

ACHTUNG – Dunkle Farbe ist kein eindeutiger Indikator für verdorbenes Fett.

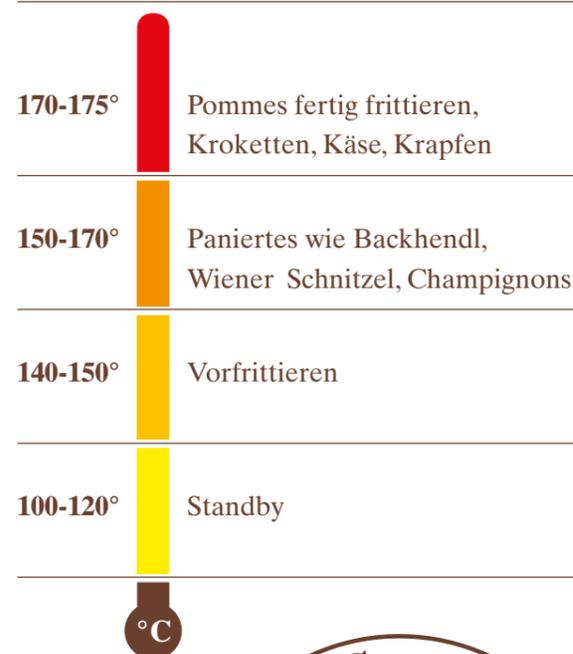
Verdorbenes Fett riecht auch schlecht. Bei Verdacht immer mit Schnelltestmethode überprüfen.

Gebrauchtes Öl ist ein Wertstoff. Ihr nachhaltiger Entsorgungspartner für gebrauchtes Öl:



TEMPERATUR GRUNDREGEL

So hoch wie nötig – so niedrig wie möglich!



FAQs



Es schäumt?

- Weniger Frittiertgut ins Fett
- Frittiertgut ist zu feucht
- Fett zu lange in Fritteuse
- Fett ungeeignet



Es raucht?

- Fett-Temperatur zu hoch
- Fett zu lange in Fritteuse
- Fett ungeeignet
- Fett verunreinigt (Gewürze, Frittiertgutreste)



Fehlgeschmack?

- Fett-Temperatur zu hoch
- Fett ungeeignet
- Fett verunreinigt (Gewürze, Brösel)



Fettverbrauch zu hoch?

- Zu viel Frittiertgut im Korb
- Fett-Temperatur zu niedrig
- Frittiertgut zu feucht
- Frittiertgut zu lange in der Fritteuse
- Frittiertes tropft zu kurz ab

www.frivissa.at