10 zlatých pravidel smažení

Pro dokonalé hranolky

FARM FRITES®

the fresh taste of the land

10 zlatých **pravidel smažení** pro dokonalé hranolky

Dodržujete je všechna?

FARM FRITES®

the fresh taste of the land

Pravidlo 1

1/2

Při smažení hranolek zachovávejte správné poměry: košík naplňte do poloviny a nepřekračujte požadovanou hladinu oleje.

FARM FRITES®

the fresh taste of the land

Pravidlo 2

Smažte pouze zmražené hranolky, které absorbují méně tuku a chutnají pak mnohem lépe.

FARM FRITES®
the fresh taste of the land

Pravidlo 3

Každou porci hranolek smažte pouze jednou. Nesmažte je opakovaně, neboť by absorbovaly příliš tuku a nebyly by křupavé.

FARM FRITES®
the fresh taste of the land

Pravidlo 4

Hranolky smažte po dobu doporučenou na obalu nebo kratší.

FARM FRITES®
the fresh taste of the land

Pravidlo 5

175°

Hranolky smažte při teplotě 175 °C. Při smažení košík několikrát protřepejte.

FARM FRITES®
the fresh taste of the land

Pravidlo 6

Mezi jednotlivými smaženími fritézu nevypínejte, ale snižte teplotu na 150˚ °C.

FARM FRITES®
the fresh taste of the land

Pravidlo 7

Olej každý den filtrujte a fritézu po každém použití vyčistěte. Olej vyměňte po každých +/- 10 cyklech smažení.

FARM FRITES®
the fresh taste of the land

Pravidlo 8

Hranolky nesmažte v tuku, který se předtím již používal na smažení jiných výrobků, například ryb nebo hamburgerů.

FARM FRITES®

the fresh taste of the land

Pravidlo 9

Jakmile hranolky dosmažíte, košík oklepejte a odstraňte z něj tak přebytečný tuk nebo olej.

FARM FRITES®

the fresh taste of the land

Pravidlo 10

Hranolky podávejte ihned po usmažení, pokud možno bez přidání soli. Vaši zákazníci si je dosolí podle vlastní chutě.

FARM FRITES®

the fresh taste of the land