

Explications pour "Friture optimale"

Le remplissage avec 1 lt/kg de matière grasse réduit la TPM (fractions polaires) d'au moins 2%.

Ceci est calculé sur la base d'un réservoir d'une capacité de 10 litres. Exemple : Un 42er dispose de 2 lavabos de 7 à 9 litres chacun. C'est-à-dire que l'on peut même supposer une réduction des fractions polaires allant jusqu'à 3% et plus.

Remplir avec de l'huile ou de la graisse neuve peu de temps avant l'utilisation.

C'est très important!

Si l'huile fraîche est remplie plusieurs heures avant la prochaine utilisation (par ex. le soir immédiatement après le nettoyage), l'effet de réduction des fractions polaires est éliminé. L'"huile usagée" est déposée sur l'huile fraîche nouvellement ajoutée. Les mauvaises caractéristiques sont donc reprises par l'huile fraîche et l'effet positif du point 1 est supprimé. Par conséquent : Remplissez toujours l'huile fraîche peu de temps avant l'utilisation.

La couleur de l'huile n'a aucune influence sur la qualité de l'huile de friture.

La seule valeur sûre et fiable est la jauge d'huile pour mesurer la TPM et la température (par ex. Testo, Ebro, etc.).

Plus chaud que 170°C apporte rarement quelque chose!

Pour des raisons nutritionnelles (réduction de la teneur en acrylamide) et selon les dernières découvertes, la friture à chaud ne devrait pas être utilisée.

En termes de physique culinaire, par exemple, les frites avec une coupe normale nécessitent au moins 3'20" à 3'40".

Vérifier les thermostats des friteuses avec le testeur d'huile.

Le Testo/Ebro est normalement toujours plus précis que les thermostats de la friteuse. Vérifiez donc toujours si les valeurs +/- sont identiques et concordantes. Sinon, réglez avec précision.

Enlever immédiatement les particules en suspension et les particules grossières.

Ce sont ces particules qui gâchent la friteuse plus rapidement. Ces "miettes et particules" grésillent jusqu'à la carbonisation sur et dans la graisse. Ce n'est qu'alors que ces particules tombent sous les barres chauffantes dans la zone dite froide et ne causent plus de dommages.

Laver le filtre grossier, le tamis fin, etc.

Voici toutes les opinions. Correct: Le tamis fin (généralement inclus dans les accessoires de base de la friteuse) doit être éliminé après chaque utilisation / filtration et nettoyé dans le lave-vaisselle. Toutes les parties en contact avec l'huile de friture doivent être rincées à l'eau douce après le lavage en machine. Laisser ensuite sécher complètement. Pourquoi : le lave-vaisselle dispose d'un programme de rinçage / programme brillant, mais ce n'est pas suffisant pour rincer tous les résidus de savon sur le tamis fin et les autres surfaces. Dans 90% des cas, ces traces de savon sont responsables de la formation de mousse dans l'huile de friture ou d'une augmentation soudaine et massive de la TPM.

Je suis sûr qu'avec cette connaissance accrue, la friture sera encore plus optimisée.