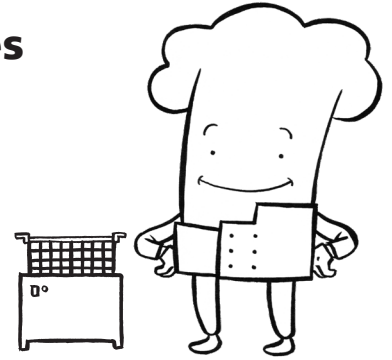


# Frittiertipps

von *Samy*

## Frittiertipps für feine und knusprige KADI Frites

- Tiefgekühlte Kartoffelprodukte immer direkt, das heisst nicht aufgetaut, im Verhältnis 1:10 frittieren (pro 1 kg Frittiergut 10 Liter Fettstoff).
- Auf die angegebenen Frittiertemperaturen achten (je nach Backgut bis max. 175 °C, Fisch bis max. 180°).
- Die Fetttemperatur darf nicht zu stark absinken, da vor allem teigeformte Produkte aufplatzen können. Bei zu niedriger Temperatur saugen die Produkte zu viel Öl auf und die Fritteuse verdirbt schneller.
- Die angegebenen Frittierzeiten beachten. Gegebenenfalls die Garzeit verringern und zu dunkle/schwarze Stücke entfernen.
- Frittiergut unbedingt nur einmal frittieren.
- Die Lebensdauer der Fritteuse nimmt drastisch ab, wenn darin gewürzte Speisen zubereitet werden.
- Nur Fettstoff wählen, der hoch erhitzbar ist (z.B. high oleic Sonnenblumenöl, Frittierfette).
- Frittierkorb nicht überfüllen, da dies die Garzeit verlängert, die Produkte mehr Fett aufnehmen und die Fritteuse schneller verdirbt.
- Nie über der Fritteuse salzen / würzen.
- Fritteuse täglich filtrieren.
- Bei Nichtgebrauch erhaltete Fritteuse abdecken, um Fritteuse vor Licht, Luft und Staub zu schützen.
- Nur zum Gebrauch einschalten, langes Warmhalten schadet der Fritteuse.



Seit 1951 steht KADI als innovativer Partner von Kühl- und Tiefkühlprodukten im Dienst der Schweizer Köche. Besuchen Sie uns auf [www.kadi.ch](http://www.kadi.ch). Wir haben die passende Beilage für Sie im Angebot!