

# Les conseils

## de Sammy

### Des conseils pour la friture

- Les produits à base de pommes de terre surgelées doivent toujours être frits directement, autrement dit sans les décongeler, dans une proportion de 1 pour 10 (10 litres de matière grasse pour 1 kg de produit à frire).
- Respecter les températures de friture indiquées (jusqu'à 175 °C max. selon les produits et jusqu'à 180 °C max. pour le poisson).
- La température de la matière grasse ne doit pas trop baisser, sous peine de voir éclater certains produits, notamment ceux réalisés avec de la pâte. Les produits frits à trop basse température absorbent trop de matière grasse et le bain de friture s'altère plus vite.
- Respecter les temps de friture indiqués. Réduire éventuellement le temps de cuisson et enlever les éléments trop foncés ou noirs.
- À ne cuire impérativement qu'en un seul bain de friture.
- La durée de vie du bain de friture diminue considérablement lorsqu'on y prépare des mets épicés.
- Ne choisir que des matières grasses supportant des températures très élevées (p.ex. huile de tournesol high oleic, graisses de friture).
- Ne pas trop remplir le panier à friture, ce qui prolonge le temps de cuisson. Les produits absorbent alors davantage de matières grasses et le bain de friture se dégrade plus rapidement.
- Ne jamais saler ni épicer dans la friteuse.
- Filtrer le bain de friture tous les jours.
- Lorsque la friteuse refroidie n'est pas utilisée, la recouvrir pour protéger le bain de friture de la lumière, de l'air et de la poussière.
- N'allumer la friteuse qu'en cas d'utilisation. Un long maintien au chaud peut nuire au bain de friture.

