

Ausgabe
→ 1995 ←

Küche Köche Kilowatt

Sonderausstellung
Lean Energy in der
Gastronomie

Die Fritierqualität der Speisen hängt immer auch von Qualität und Zustand des Fritiergeräts ab.

28

Tip Fritierknigge:

- Fett während der Arbeitspausen richtig lagern: vor Licht und Sauerstoff schützen
- 220 °C als maximale Oberflächentemperatur der Heizelemente nicht überschreiten
- Fett schonend – langsam und gleichmässig – auf Arbeitstemperatur erhitzen

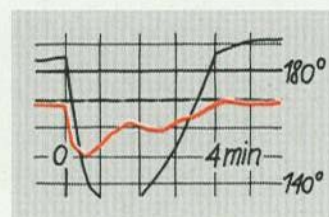
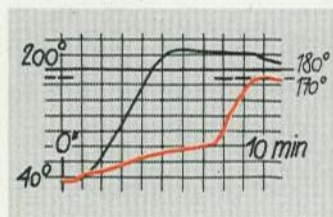
Arbeitstemperatur exakt einhalten und überwachen

- Fett nicht über 180 °C erhitzen, da Fette ab 190 °C doppelt so schnell verderben, Idealtemperatur 165 °C

Temperaturen in umsatzschwachen Zeiten auf ca. 130 °C reduzieren. Gerät bei längeren Pausen ausschalten

Fett täglich reinigen

Messwerte: Friteuse
Aufheizen, links
Beschicken, rechts



Friteusen-Typen

Friteusen werden heute mehrheitlich elektrisch betrieben. Man unterscheidet Band- und Korb-friteusen. Wir befassen uns hier mit Korb-friteusen: Sie werden in Klein-, Standard- und Grossfriteusen eingeteilt. Die Klein- und Standardvarianten sind am häufigsten.

Drei Haupttypen:

- Friteusen mit Heizkörper im Ölbad
- Friteusen mit aussenliegender Heizung
- Friteusen ohne Ölbad für «unechtes», ölfreies Fritieren