



Empfehlungen zum korrekten Frittieren

Beim Frittieren sind folgende Punkte zu beachten:

Vor dem Frittieren

- Bei Inbetriebnahme die Fritteuse ca. 10 Minuten bei 60-80 °C vorheizen
- Fritteuse auf Betriebstemperatur von 150-170 °C aufheizen
- Kontrolle der Temperatur mit einem externen Thermometer
- Frittiermenge: das Verhältnis von Frittiergut zu Frittieröl/-fett soll höchstens 1:10 sein
- Nasse Lebensmittel trocknen
- Vermeidung von Salzen und Würzen vor dem Frittieren
- Abschütteln von lose anhaftender Panade im Falle paniierter Lebensmittel

Während des Frittierens

- Temperatur soll vorzugsweise im Bereich von 150-170 °C liegen
- Laufende Kontrolle der Frittiertemperatur mit einem externen Thermometer
- Vermeidung von Salzen und Würzen über der Fritteuse
- Lückenlose Dokumentation aller Kontrollmassnahmen und der Wechsel des Frittieröles/-fettes

Nach dem Frittieren

- Frittiergut ausreichend abtropfen lassen
- Temperaturabsenkung in längeren Pausen (120-130 °C), bei kurzen Pausen Frittiertemperatur beibehalten
- Abdecken der Fritteuse in den Pausen
- Ergänzung von Frittieröl/-fett in fehlender Menge, jedoch nur so lange dieses noch nicht verdorben ist
- Filtration des Frittieröls/-fetts, um kleine Lebensmittelrückstände zu entfernen
- Sorgfältige Reinigung der Fritteuse
- Wechsel von Frittieröl/-fett bevor es verdorben ist
- Unbenutzte Fritteusen sollen leer und abgedeckt sein

Fettbeurteilung

- Schnelltests zur Ermittlung des Gehalts an polaren Anteilen (Bezugsquellen: Gastro Zürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich; <http://www.gastrozuerich.ch/>)
 - Der polare Anteil darf den Toleranzwert von 27 % nicht überschreiten
 - Folgende Mängel zeigen an, dass das Frittieröl/-fett bereits verdorben ist:
 - a) kratzender, ranziger Geschmack
 - b) beginnende Rauchentwicklung
 - c) verstärkte Schaumbildung
 - d) zähfliessender Fettstoff
 - e) beissender Geruch über der warmen Fritteuse
- **Das Frittieröl/-fett muss ausgewechselt werden**

Weitere Informationen

Tipps zum Thema Acrylamid: http://www.kl.zh.ch/internet/gesundheitsdirektion/klz/de/lebensmittel/formulare_merkblaetter.html