

VOR DEM FRITTIEREN

- Sensorische Prüfung Ölqualität: geschmacklich einwandfrei, Farbe ist nicht entscheidend
- Frittiermenge: das Verhältnis von Frittiergut zu Frittieröl sollte max. 1:10 sein
- **Frittieröl in fehlender Menge ergänzen. So erreicht man bessere Ergebnisse als mit Totalaustausch des Frittieröles. Im besten Falle muss unser Frittieröl nicht mehr gewechselt werden!**
- Da das Frittieröl vom Frittiergut aufgenommen wird, lohnt es sich, unser hochwertiges, kaltgepresstes Sonnenblumenöl High Oleic zu verwenden
- Nasse Lebensmittel trocknen, tiefgefrorene Lebensmittel kurz antauen und abtrocknen
- Salzen und Würzen vor und auch während dem Frittieren vermeiden
- Frittieröl wenn möglich stufenweise auf **150 bis max. 170 °C** erhitzen. Höhere Temperaturen reduzieren die Haltbarkeit des Frittieröles.

WÄHREND DES FRITTIERENS

- grössere Temperaturabstürze vermeiden (Frittiermenge anpassen)
- Vor allem bei Pommes Frites lohnt sich eine Vor- und Nachfrittierung mit einer kurzen Abtropfpause



NACH DEM FRITTIEREN

- Frittiergut ausreichend warm abtropfen lassen
- das Frittieröl je nach Frittiergut und Häufigkeit ab und zu filtrieren, um kleine Lebensmittelrückstände zu entfernen und die Ölwanne zu reinigen

FETTBEURTEILUNG

- **Sensorische Beurteilung** (Geruchs- und Geschmacksängel): kein kratzender, ranziger Geschmack,
- Dunkelfärbung ist kein Maß für den Verderb (ist sogar normal bei unserem Öl)
- Bestimmung der Totalen polaren Anteile (max. 27% TPM) , bei Unsicherheit Muster bei Mühle Briseck testen lassen (Muster kann auch per Post zugestellt werden)

SONSTIGES

- Ölbrand nicht mit Wasser löschen (Schaum oder gute Löschdecke)
- Wenn wirklich ungeniessbar, das Öl in die örtlichen Sammelstellen bringen

Bei weitergehenden Fragen: Peter Ulrich

Version 2019/up