|  |
| --- |
|  |

# Frittieren Arbeitsanweisung AA6

**Temperatur- und Produktionsvorschriften:**

• Frittieröl stufenweise auf max. 170 °C aufheizen

• trockene, unbehandelte Lebensmittel in die Fritteuse geben

 (erst nach dem Frittieren würzen)

• 50 – 100 g Frittiergut pro Liter Öl

• Produkte vergolden – nicht verbrennen!

• Frittieröl nicht unnötig heiss halten

**Frittieröl reinigen und wechseln:**

• Frittieröl täglich filtrieren und Ölwanne reinigen

• nach spätestens 30 - 40 Betriebsstunden Öl wechseln

• Anzeichen für verbrauchtes Öl: dunkelbraun, trüb, dick- bzw. zähflüssig, schäumend, raucht bei Temperatur unter 170° C

# Frittierölwechsel Kontrollformular KF 6

• Nach jedem Ölwechsel wird beim ersten Gebrauch die effektive Temperatur im Frittieröl gemessen (mit separaten Thermometer, um den Thermostaten in der Fritteuse zu überprüfen).

• Datum und Temperatur bei jedem Ölwechsel notieren.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| DatumÖlwechsel | Temperatur |  | DatumÖlwechsel | Temperatur |  | DatumÖlwechsel | Temperatur |
|  | °C |  |  | °C |  |  | °C |
|  | °C |  |  | °C |  |  | °C |
|  | °C |  |  | °C |  |  | °C |
|  | °C |  |  | °C |  |  | °C |
|  | °C |  |  | °C |  |  | °C |
|  | °C |  |  | °C |  |  | °C |
|  | °C |  |  | °C |  |  | °C |
|  | °C |  |  | °C |  |  | °C |
|  | °C |  |  | °C |  |  | °C |
|  | °C |  |  | °C |  |  | °C |
|  | °C |  |  | °C |  |  | °C |