

## Frittieren

## Arbeitsanweisung AA 6

### Temperatur- und Produktionsvorschriften:

- Frittieröl stufenweise auf max. 170 °C aufheizen
- trockene, unbehandelte Lebensmittel in die Fritteuse geben (erst nach dem Frittieren würzen)
- 50 bis 100 g Frittiertgut 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 bis 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.

Datum Ölwechsel	Temperatur
	°C

Datum Ölwechsel	Temperatur
	°C

Datum Ölwechsel	Temperatur
	°C
	°C