



Merkblatt zum Frittieren

Beim Frittieren sind folgende Punkte zu beachten (siehe auch ; [Wie frittiere ich richtig?](#))

Vor dem Frittieren

- Bei Inbetriebnahme die Friture ca. 10 Minuten bei 60-80 °C vorheizen
- Friture auf Betriebstemperatur 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 paniertes Lebensmittel

Während des Frittierens

- Temperatur soll vorzugsweise im Bereich von 150-170 °C liegen, darf 180 °C nicht überschreiten
- Laufende Kontrolle der Frittieretemperatur mit einem externen Thermometer
- Vermeidung von Salzen und Würzen über der Fritteuse
- Lückenlose Dokumentation aller Kontrollmassnahmen und Wechsel der Friture

Nach dem Frittieren

- Frittiergut ausreichend abtropfen lassen
- Temperaturabsenkung in längeren Pausen, bei kurzen Pausen Frittieretemperatur 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 Lebensmittlrückstände 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/>)
- Folgende Mängel zeigen an, dass die Friture bereits verdorben ist:
 - kratzender, ranziger, Geschmack
 - beginnende Rauchentwicklung
 - verstärkte Schaumbildung
 - zähfliessender Fettstoff
 - beissender Geruch über der warmen Fritteuse

→ Das Frittieröl/-fett muss ausgewechselt werden