

## Spiegazioni per "Friggere in modo ottimale"

**Il riempimento con 1 lt/kg di sostanza grassa riduce il TPM (frazioni polari) di almeno 2%.**

Il calcolo si basa su una capacità del serbatoio di 10 litri. Esempio: Un 42er ha 2 vaschette da 7-9 litri ciascuna. Cioè si può anche ipotizzare una riduzione delle frazioni polari fino al 3%.

**Riempire con olio/grasso fresco solo poco prima dell'uso. Questo è molto importante!**

Se l'olio fresco viene rabboccato ore prima dell'uso successivo (ad es. la sera immediatamente dopo la pulizia), l'effetto di riduzione delle frazioni polari viene eliminato. L'"olio usato" viene depositato sull'olio fresco appena aggiunto. Le cattive caratteristiche sono così assunte dall'olio fresco e l'effetto positivo del punto 1 è omesso. Quindi: rabboccare sempre l'olio fresco poco prima dell'uso.

**Il colore dell'olio non ha alcuna influenza sulla qualità dell'olio per friggere.**

L'unico valore sicuro ed affidabile è l'indicatore dell'olio per la misurazione del TPM e della temperatura (es. Testo, Ebro ecc.).

**Più caldo di 170°C raramente porta qualcosa!**

Per motivi nutrizionali (riduzione del contenuto di acrilammide) e secondo le ultime scoperte, non si dovrebbe usare la frittura a caldo.

**In termini di fisica di cottura, ad esempio, le patatine fritte con un taglio normale richiedono almeno 3 Min. 20 Sec. a 3 Min. 40 Sec.**

**Controllare i termostati delle friggitrici con il tester dell'olio.**

Il Testo/Ebro è normalmente sempre più preciso dei termostati della friggitrice. Quindi controllate sempre se i valori +/- sono identici e concordano. Altrimenti sintonizzatevi bene.

**Rimuovere immediatamente le particelle in sospensione e le particelle grossolane.**

Sono queste particelle che rovinano la friggitrice più velocemente. Queste "briciole e particelle" sfrigolano fino alla carbonizzazione su e nel grasso. Solo allora queste particelle cadono sotto le barre di riscaldamento nella cosiddetta zona fredda e non causano più danni.

**Lavare filtri grossolani, setaccio fine, ecc.**

Qui ci sono tutte le opinioni. Corretto è: Il setaccio fine (di solito incluso negli accessori di base della friggitrice) deve essere eliminato dopo ogni uso / filtrazione e pulito in lavastoviglie. Tutte le parti che vengono a contatto con l'olio per friggere devono essere risciacquate con acqua fresca dopo il lavaggio in lavatrice. Lasciare asciugare bene. Perché: la lavastoviglie ha un programma di risciacquo/programma di lucidatura, ma questo non è sufficiente per risciacquare tutti i residui di sapone del setaccio fine e delle altre superfici. Nel 90% dei casi, queste tracce di sapone sono responsabili della formazione di schiuma di olio per frittura o della comparsa improvvisa di TPM molto più elevati.

Con questa maggiore conoscenza la frittura sarà ottimizzata ancora di più.