



Frittieren und Frittierölwechsel

Herstellung	
✓	Frittieröl stufenweise auf max. 170 °C aufheizen
✓	trockene, unbehandelte Lebensmittel in die Fritteuse geben
✓	Kein Salzen und Würzen vor dem Frittieren
✓	50 – 100 g Frittiergut pro Liter Öl
✓	Frittieröl nicht unnötig heiss halten

Reinigung und Frittierölwechsel	
✓	Frittieröl täglich filtrieren
✓	Anzeichen für verbrauchtes Öl: dunkelbraun, trüb, dick- bzw. zähflüssig, schäumend, raucht bei Temperatur unter 170° C
✓	Fritteuse und Körbe regelmässig reinigen

- 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.

Monat:		Jahr:			Fritteuse Nr.:				
Datum	Ölwechsel	Reinigung	Temperatur	Visum	Datum	Ölwechsel	Reinigung	Temperatur	Visum
1.			°C		17.			°C	
2.			°C		18.			°C	
3.			°C		19.			°C	
4.			°C		20.			°C	
5.			°C		21.			°C	
6.			°C		22.			°C	
7.			°C		23.			°C	
8.			°C		24.			°C	
9.			°C		25.			°C	
10.			°C		26.			°C	
11.			°C		27.			°C	
12.			°C		28.			°C	
13.			°C		29.			°C	
14.			°C		30.			°C	
15.			°C		31.			°C	
16.			°C					°C	