

INSTRUKCJA TECHNOLOGICZNA SMAŻENIA FRYTEK



Typ(y) frytownic stosowanych w zakładzie

Tester stopnia zużycia tłuszczu

POSTĘPOWANIE KROK PO KROKU:

- Przełóż zamrożone frytki z zamrażarki do lodówki (+4°C) około 12 godzin przed użyciem (smażeniem)
- Włącz frytownicę i rozgrzej tłuszcz do temperatury 170°C (nie należy przegrzewać tłuszczu)
- Kontrolując temperaturę smażenia włóż porcję frytek (smaż około 10 minut w temperaturze nie przekraczającej 180°C)
- Wyjmij kosz z frytkami i odczekaj do ocieknięcia tłuszczu
- Wyłóż frytki do miski i porcyj na talerz

WYMIANA TŁUSZCZU DO SMAŻENIA:

- Wyłącz frytownicę z zasilania elektrycznego
- Po ostygnięciu wylej tłuszcz do pojemnika przeznaczonego do gromadzenia zużytego tłuszczu. Zamknij pojemnik i odstaw we właściwe miejsce (po napełnieniu pojemnika należy zgłosić ten fakt osobie upoważnionej i/bądź firmie utylizacyjnej)
- Umyj frytownicę preparatem Super Oil Cleaner (roztwór 0,5-5% - 50-500 ml na 10L wody) po czym dokładnie spłukaj gorącą wodą i pozostaw do wyschnięcia
- Sprzątnij, umyj i zdezynfekuj powierzchnie w otoczeniu urządzenia preparatem Rosan-G (roztwór 3% - 300 ml na 10L wody)
- Umyj i zdezynfekuj ręce
- Napełnij frytownicę świeżym tłuszczem
- Uruchom urządzenie ponownie

UWAGI:

- Przy działającym urządzeniu należy pamiętać o włączeniu wyciągu w okapie
- Należy kontrolować na bieżąco stopień zużycia tłuszczu przy użyciu testera, zgodnie z instrukcją jego działania. Częstotliwość testu lipidowego należy ocenić wizualnie. Ciemny tłuszcz, przez który nie widać dokładnie kratki kosza frytownicy po jego zanurzeniu, wykazuje konieczność sprawdzenia jakości
- Zabiegi wymiany tłuszczu należy zorganizować tak, by jedna frytownica była zawsze gotowa do użycia w czasie działania zakładu

Zatwierdził:

Data:.....

Podpis:.....

.....

pieczęć zakładu