



## Empfehlungen zum korrekten Frittieren

Beim Frittieren sind folgende Punkte zu beachten:

### Vor dem Frittieren

- Bei Inbetriebnahme die Fritteuse ca. 10 Minuten bei 60-80 °C vorheizen
- Fritteuse auf Betriebstemperatur von 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 paniierter Lebensmittel

### Während des Frittierens

- Temperatur soll vorzugsweise im Bereich von 150-170 °C liegen
- Laufende Kontrolle der Frittiertemperatur mit einem externen Thermometer
- Vermeidung von Salzen und Würzen über der Fritteuse
- Lückenlose Dokumentation aller Kontrollmassnahmen und der Wechsel des Frittieröles/-fettes

### Nach dem Frittieren

- Frittiergut ausreichend abtropfen lassen
- Temperaturabsenkung in längeren Pausen (120-130 °C), bei kurzen Pausen Frittiertemperatur 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 Lebensmittelrückstände 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 für Frittieröl-Messgeräte und Teststreifen sind unter diesen Stichworten im Internet auffindbar)
  - Der polare Anteil darf den Toleranzwert von 27 % nicht überschreiten
  - Folgende Mängel zeigen an, dass das Frittieröl/-fett bereits verdorben ist:
    - a) kratzender, ranziger Geschmack
    - b) beginnende Rauchentwicklung
    - c) verstärkte Schaumbildung
    - d) zähfliessender Fettstoff
    - e) beissender Geruch über der warmen Fritteuse
- **Das Frittieröl/-fett muss ausgewechselt werden**

### Weitere Informationen

Tipps zum Thema Acrylamid: [http://www.kl.zh.ch/internet/gesundheitsdirektion/klz/de/lebensmittel/formulare\\_merkblaetter.html](http://www.kl.zh.ch/internet/gesundheitsdirektion/klz/de/lebensmittel/formulare_merkblaetter.html) („Umgang mit Lebensmitteln“).