



# Die goldenen Regeln des Frittierens

## 12 einfache Schritte zu Ihrem Erfolg



**1. Heizen Sie Ihre Fritteuse richtig auf!** (Optimal 160-175°C)  
Überprüfen Sie die Temperatur mit dem VITO® Oiltester.



**2. Verwenden Sie trockene Produkte und schütteln Sie die Krümel vor dem Frittieren ab!**



**3. Vermeiden Sie es, Ihre Produkte vor dem Frittieren zu salzen!**



**4. Achten Sie darauf, den richtigen Ölpegel aufrechtzuerhalten!**

Füllen Sie gegebenenfalls nach!



**5. Frittieren Sie möglichst sortenrein in verschiedenen Fritteusen!**



**6. Überfüllen Sie Ihren Frittierkorb nicht!** (Ratio 1:10)



**7. Befreien Sie in regelmäßigen Abständen die Oberfläche von groben Partikeln!**



**8. Salzen und würzen Sie Ihre Produkte niemals über der Fritteuse!**



**9. Senken Sie die Temperatur, wenn Sie die Fritteuse für längere Zeit nicht im Gebrauch haben!** (120° - 130°C)



**10. Filtern Sie Ihr Öl am Ende des Tages!** Benutzen Sie den VITO® Frittierölfilter, um das beste Ergebnis zu erzielen!



**11. Decken Sie die Fritteuse nach dem Service ab, um das Öl vor äußeren Einflüssen zu schützen!**

**Fryer report**

Fryer No.: 1 2 3 4 5 6 7 8  
 Month: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12  
 Year: 2014  
 Measuring time: in the morning in heated fryer  
 Responsible/ QS contact: \_\_\_\_\_

Day	Time	TPM(%)	Temp °C/°F	Oil change	Oil refilled L/Lb	Oil filtered
Samp. 1	10:30	16.2	170	X	5 L	X
2						
3						
4						
5						
6						

**12. Dokumentieren Sie Ihre Filtrationen und Ölwechsel, um den Anforderungen der HACCP Standards gerecht zu werden!**

Alles was Sie für Ihr Frittierölmanagement brauchen... Die VITO® Produktlinie VITO® hilft Ihnen dabei den HACCP Standards gerecht zu werden.  
Für weitere Informationen, besuchen Sie unsere Webseite: [www.VITO.ag](http://www.VITO.ag)