

MERKBLATT zum FRITTIEREN

Herausgegeben vom Verband der Speiseöl- und Fettindustrie, 17.05. 2006, auf Basis der Verbandsarbeit „Frittierempfehlungen“. Zielgruppen dieser Empfehlungen sind gewerbliche Küchenbetriebe, wie Gastronomie und Catering bzw. Gemeinschaftsverpflegung in Betrieben und Anstalten.

<p style="text-align: center;"><u>VOR DEM FRITTIEREN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontrolle der Frittieretemperatur mit einem externen Thermometer • Bei Inbetriebnahme das Frittieröl/-fett einige Minuten bei 60 – 80°C vorheizen • Frittiermenge: das Verhältnis von Frittiertgut zu Frittieröl/-fett soll 1:10 sein • Separate Fritteusen für Fisch / Kartoffelprodukte / Fleisch, Huhn, Gemüse • Nasse Lebensmittel trocknen • Tiefgefrorene Lebensmittel sollen kurz angetaut und abgetrocknet werden • Vermeidung von Salzen und Würzen vor dem Frittieren • Abschütteln von Bröseln im Falle paniierter Lebensmittel • Fettbrandlöscher muß 2jährig auf Funktionsfähigkeit überprüft werden 	<p style="text-align: center;"><u>WÄHREND DES FRITTIERENS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatur soll vorzugsweise im Bereich von 150 – 170 °C liegen, darf max. 180 °C nicht überschreiten • Laufende Kontrolle der Frittieretemperatur mit einem externen Thermometer • Vermeidung von Salzen und Würzen über der Fritteuse • Lückenlose Dokumentation aller Kontrollmaßnahmen und Wechsel des Frittieröls/-fetts (siehe FRITTEUSECHECKLISTE)
<p style="text-align: center;"><u>NACH DEM FRITTIEREN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Frittiertgut ausreichend abtropfen lassen • Temperaturabsenkung in längeren Pausen, bei kurzen Pausen sollte die Frittieretemperatur beibehalten werden • 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 • Altspeiseöl /-fett getrennt sammeln und einem berechtigten Abfallsammler oder Abfallbehandler übergeben 	<p style="text-align: center;"><u>FETTBEURTEILUNG</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sensorische Beurteilung (Geruchs- und Geschmacksmängel): kratzender , ranziger, Geschmack, beginnende Rauchentwicklung, verstärkte Schaumbildung. Achtung ! – Dunkelfärbung ist kein alleiniges Maß für den Verderb • Schnelltests basieren auf Ermittlung von polaren Anteilen, Säurezahl, Gehalt an oxidierten Fettsäuren, Messung der Viskosität, Dielektrizitätskonstante (siehe jeweilige Hersteller) • Laborverfahren z.B.Rauchpunktbestimmung • Grenzwerte zur Verdorbenheit gem. Codex, Kapitel B30 <ul style="list-style-type: none"> - Säurezahl über 2,5 - Rauchpunkt unter 170 °C - polaren Anteil über 27 % - Gehalt an petrolätherunlöslichen oxidierten Fettsäuren über 1,0 %

