

# ОСНОВЫ

# ЖАРКИ

замороженных  
продуктов  
*Aviko*

## НИ МНОГО, НИ МАЛО – В САМЫЙ РАЗ...

Идеальная пропорция соотношения количества продукта ко фритюру, это 1:10 (например, 0,5 кг продуктов Aviko следует жарить в 5 литрах жира).

## ДОБАВЬТЕ ЖАРУ...

Замороженные продукты жарьте при температуре, указанной на упаковке Aviko. Продукты впитывают меньше жира, и по завершению приготовления получаются гораздо вкуснее.

## ОДИН РАЗ И ХВАТИТ! НЕ ЖАРЬТЕ ПОВТОРНО!

Уже однажды приготовленные продукты не должны жариться повторно. Они перестают быть хрустящими и поглощают больше жира.

## ВРЕМЯ ПОШЛО!

Соблюдайте время жарки, указанное на упаковке.

## ВСТРЯХНИТЕ И ПОМЕШАЙТЕ, И ВЫ ОЦЕНИТЕ РЕЗУЛЬТАТ!

Во время жарки встряхните корзину несколько раз. После того, как достанете продукт из фритюрницы, встряхните еще раз - тогда продукт будет более аппетитным и хрустящим.

## МЕНЬШЕ ЗНАЧИТ БОЛЬШЕ!

Не выключайте фритюрницу между жарками, лучше уменьшите температуру до 150°C.



## ЧТО ПОДХОДИТ КО ВСЕМУ, ОЧЕНЬ ЧАСТО НИ К ЧЕМУ

Не жарьте продукты Aviko в масле, ранее уже употреблявшемся для жарки других продуктов, например, рыбы, гамбургеров.

## ХРУСТЕТЬ КАЖДЫЙ СМОЖЕТ...

Продукт следует подавать сразу же после приготовления, и лучше всего, несоленным.

## ХОРОШАЯ КОМПАНИЯ – ОТЛИЧНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ!

Для жарки употребляйте профессиональный кулинарный жир.

## ОН ИСПОРТИЛСЯ, И Я ЗНАЮ, ЧТО СДЕЛАЮ ДАЛЬШЕ...

Регулярно меняйте во фритюрнице жир.

[www.avikofoodservice.ru](http://www.avikofoodservice.ru)



Сервис с улыбкой