

ЧТО

ДЕЛАТЬ,

ЕСЛИ...

Качество картофеля фри нас не удовлетворяет - часть 2.



Продукт вялый и жирный

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ

слишком короткое время жарки

сетчатая корзина во фритюрнице переполнена

сетчатая корзина с продуктом подвешена над маслом

загрязненное масло

слишком низкая температура масла

сломанный термостат во фритюрнице

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕШЕНИЯ

подберите подходящее время жарки

уменьшите порцию в сетчатой корзине (принцип 1:10)

держите сетчатую корзину над фритюрницей

до тех пор, пока она не отцедится от масла

добавьте свежий фритюр или поменяйте его полностью

проверьте температуру специальным термометром

проведите тест фритюрницы



Склеенный продукт

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ

сетчатая корзина во фритюрнице переполнена

сетчатая корзина не была встряхнута во время жарки

продукт был разморожен и заново заморожен

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕШЕНИЯ

уменьшите порцию в сетчатой корзине

(принцип 1:10)

встряхивайте сетчатую корзину во время жарки

(каждые 30-40 секунд)

проверьте способ доставки - холодильная цепь

храните продукт в соответствии с рекомендацией



Слишком низкая эффективность

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ

неосторожное обращение с продуктом

неправильное дозирование

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕШЕНИЯ

проверьте, как персонал обращается с продуктом

- не бросайте упаковки с продуктом

обучите персонал, как обращаться с продуктом

проверьте вес порции

пользуйтесь высокоэффективным продуктом

www.avikofoodservice.ru



Сервис с улыбкой



Продукт твердый и пустой внутри

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ

слишком долгое время жарки
слишком высокая температура масла

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕШЕНИЯ

подберите подходящее время жарки
померьте температуру специальным термометром



Продукт слишком короткий

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ

неосторожное обращение с продуктом

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕШЕНИЯ

проверьте, как персонал обращается с продуктом
- не бросайте упаковок с продуктом
обучите персонал, как обращаться с продуктом
проверьте вес порции
пользуйтесь высокоэффективным продуктом

неправильное дозирование



Слабая внутренняя структура

- короткое время сохранения хрупкости

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ

слишком короткое время жарки
полная сетчатая корзина слишком долго находилась над фритюрницей
слишком долгое время с момента приготовления блюда до его сервировки
сервировка соленого продукта

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕШЕНИЯ

соблюдайте рекомендуемое время и температуру жарки
держите сетчатую корзину над фритюрницей до тех пор, пока она не отцедится от масла
сервируйте продукт сразу после жарки
соленый продукт теряет свою хрупкость
- сервируйте продукт несоленый



Продукт без вкуса и вида

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ

слишком много разных продуктов, жаренных в той же фритюрнице
слишком долгое время жарки
отработанное загрязненное масло

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕШЕНИЯ

жарьте только один вид продукта в одной фритюрнице
подберите подходящее время жарки
добавьте свежий фритюр или поменяйте его полностью



Продукт покрыт кристаллами льда

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ

продукт был разморожен и заново заморожен

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕШЕНИЯ

- проверьте способ доставки - холодильная цепь
- храните продукт в соответствии с рекомендацией