



SPELREGELS

VERANTWOORD FRITUREN

■ Keuze frituurvet

Gebruik vloeibaar frituurvet, hierin zitten veel onverzadigde vetzuren die een gunstig effect hebben op het cholesterolgehalte.

Kies voor frituurvet met maximaal 5 procent transvetzuren en minimaal 55 procent onverzadigde vetzuren. U kunt deze frituurvetten herkennen aan het logo Verantwoord Frituren.

■ Bereiding

- 1 Kijk altijd op de verpakking van frites en snacks voor de juiste bereidingswijze.
- 2 Bak frites tot ze goudgeel van kleur zijn.
- 3 Verwijder overtollig ijs van bevroren producten. Dit voorkomt spatten.
- 4 Vul het mandje niet boven de friteuse, zo wordt voorkomen dat er kruim in het vet komt.
- 5 Stem de hoeveelheid frites of snacks die in één keer wordt gefrituurd af op de hoeveelheid frituurvet. Volg de aanwijzingen op de verpakking voor de juiste verhouding of houdt als vuistregel een verhouding van 1:10 aan.
- 6 Door zout loopt de kwaliteit van frituurvet sterk terug. Voeg zout dus pas toe na het frituren.
- 7 Bak frites geen tweede keer.
- 8 Schudt de frituurmand goed uit boven de oven.

■ Temperatuur

- 9 Bak frites en snacks af op maximaal 175° C.
- 10 Zorg dat de thermostaat optimaal is afgesteld. Laat deze regelmatig ijkten.
- 11 Verwarm frituurvet altijd langzaam. Doe dat bij voorkeur in drie stappen: van 0-100° C, van 100-140° C en van 140-175° C.
- 12 Verlaag de temperatuur van de bakoven als er niet wordt gefrituurd en dek de bakoven na gebruik af.

■ Verversen

13 Omdat frituurvet door gebruik in kwaliteit achteruit gaat, moet vet tijdig worden verversd. Maar hoe constateer je dat het vet moet worden verversd? Je kunt het zien, ruiken en proeven:

- de kleur verandert, het vet wordt donkerder
- de viscositeit neemt toe, het vet wordt stroperiger
- de schuimvorming verandert
- nieuw vet vormt grote bellen die snel verdwijnen. Bij ouder vet ontstaan kleine belletjes die slechts langzaam wegtrekken
- smaak en geur van gefrituurde frites of snacks veranderen. Een ranzige smaak en geur, vaak pas herkenbaar als de producten zijn afgekoeld, duidt op de aanwezigheid van afbraakproducten in (te) lang gebruikt vet
- rookontwikkeling.

14 Veel ondernemers verversen frituurvet op basis van ervaring. Toets die ervaring regelmatig met meetapparatuur en vraag uw frituurvetleverancier naar een advies op maat.

15 Maak de apparatuur regelmatig schoon volgens de gebruiksaanwijzing.

16 Bijvullen levert geen kwaliteitsverbetering van het vet op.

■ Filteren

17 Filter het vet minimaal één keer per dag om kruimels en voedseldeeltjes te verwijderen.

Bak frites
en snacks af
op maximaal
175° C!





KNELPUNTEN OPLOSSEN EN VOORKOMEN

Veel voorkomende knelpunten staan niet in relatie met het type frituurvet dat u gebruikt, maar wel met de manier waarop u het frituurvet gebruikt. De oplossing ligt dan vaak ook niet in het overstappen op een ander type vloeibaar frituurvet maar in het naleven van de 'Spelregels Verantwoord Frituren'. Hier vindt u een overzicht van de meest voorkomende knelpunten met de mogelijke oplossing(en).

Knelpunt	Mogelijke oplossing
■ Vroegtijdig kwaliteitsverlies:	Spelregel:
• Te hoge baktemperatuur	9, 10
• Langdurig verhitten van het frituurvet	12
• Bakresten niet verwijderd	4, 17
• Aanraking met gekleurde metalen	13
■ Te hoog vetgebruik:	Spelregel:
• Te lage baktemperatuur	9, 10
• Te grote hoeveelheden in de frituurmand	5
• Producten bevatten teveel vocht	3
• Onvoldoende laten uitlekken van de frituurmand	8
■ Sterk schuimen:	Spelregel:
• Producten bevatten teveel vocht	3
• Te grote hoeveelheden in de frituurmand	5
• Frituurvet te lang gebruikt	13
• Resten van schoonmaakmiddelen of water in het frituurvet	3, 15
■ Rookontwikkeling:	Spelregel:
• Te hoge baktemperatuur	9, 10
• Frituurvet te lang gebruikt	13
■ Slechte smaak:	Spelregel:
• Te hoge baktemperatuur	9, 10
• Frituurvet te lang gebruikt	13
• Verbrande resten van frituurproducten in het vet	4, 17
■ Slecht bruin worden:	Spelregel:
• Te korte baktijd	2
• Te lage baktemperatuur	9, 10
• Te grote hoeveelheden in de frituurmand	5
■ Sterke verkleuring frituurvet:	Spelregel:
• Te hoge baktemperatuur	9, 10
• Frituurvet te lang gebruikt	13
• Verbrande resten van frituurproducten in het vet	4, 17
■ Spatten:	Spelregel:
• Producten bevatten teveel vocht	3
■ Vaststellen verversmoment:	Spelregel:
• Meet de kwaliteit van uw frituurvet met een vettester	14
• Ververs wanneer de uiterste levensduur bereikt is	13
■ Sterke geur (check uw afzuiginstallatie):	Spelregel:
• Te hoge baktemperatuur	9, 10
• Frituurvet te lang gebruikt	13
• Verbrande resten van frituurproducten in het vet	4, 17
■ Niet krokant genoeg:	Spelregel:
• Frituurvet te lang gebruikt	13, 14
• Te grote hoeveelheden in de frituurmand	5
• Te korte baktijd	2
• Te lage baktemperatuur	9, 10