



# Smart frittieren mit F+

## Praktische Frittiertipps vom Profi



F+ Frittieröle halten deutlich länger. Mit unseren Profi-Tipps sichern Sie sich die optimale Leistung. Das spart deutlich Öl, Zeit und Arbeit - die Speisen werden besser und gesünder!



### Vor dem Frittieren

- Ölstand in der Fritteuse prüfen, ggf. auffüllen
- Festes Frittierfett langsam schmelzen, erst danach voll erhitzen



### Temperatur Grundregeln

- Zu hohe Temperaturen beschleunigen den Fettverderb – zu niedrige Temperaturen führen zu mehr Fettaufnahme im Frittiergut
- Frittieren:**
  - Pommes Frites TK, Käse, Krapfen bei 160°-175°
  - Paniertes Fleisch/Fisch/Pilze/Gemüse 150°-170°
  - Vorfrittieren von frischen Pommes/Wedges 140°-150°
  - Standby 100°-120°
- Thermostat regelmäßig mit Thermometer überprüfen



### Frittiertipps

- Kalte Fritteuse abdecken
- Idealerweise getrennte Fritteusen für Fisch / Kartoffel / Fleisch / Gemüse / Krapfen / Berliner
- Trockenes Frittiergut – TK-Ware antauen
- Bei paniertes Ware Bröseln vorher abschütteln
- Nicht über der Fritteuse würzen/salzen
- Nicht überladen - Ölmenge zu Frittiergut: 10:1



### Ölqualität erhalten

- Filtrieren: handwarmes Fritteröl ist leichter zu filtrieren
- Testen: Ist das Frittieröl noch OK? TPM-Wert mit Testgerät kontrollieren



### Vorschriften beachten

- TPM Wert des Öls regelmäßig messen\*
- Kontrollen und Ölwechsel dokumentieren
- Der TPM Wert wird bei Kontrollen durch die Behörde gemessen und die Fettqualität beurteilt

(\*TPM=Total Polar Materials – Abbauprodukte durch Oxidation des Öls)

### Orientierung über TPM-Werte

Frisches Öl ..... 0-6%  
 Optimalbereich ..... 14-22%  
 Öl wechseln ..... bei 22%

**Gesetzlicher Grenzwert:**  
 DE 24%, BE/F/I 25%,  
 AT/CH 27%



### Sensorische Kontrolle

- Riechen/schauen genügt nicht!
- Dunkle Farbe allein ist kein Hinweis auf verdorbenes Öl
- Aber: Wenn das Öl stechend riecht, schäumt und bei Frittier-temperatur raucht, ist es verdorben und muss gewechselt werden



### Fritteuse pflegen

- Öl ablassen (niemals heißes Öl ablassen-Verbrennungsgefahr!)
- Fritteuse gründlich fettlösend reinigen – danach gut trocknen
- Erst befüllen, wenn die Fritteuse vollständig trocken ist – Spritzgefahr!
- Gebrauchtes Fritteröl ist ein Wertstoff – sammeln und von Recyclingfirma abholen lassen
- Niemals über den Abfluss entsorgen!



**Die F+ Frittierberatung** sind gerne für Sie da und unterstützen Sie beim Frittiermanagement und bei der Auswahl des für Ihren Betrieb geeigneten Frittierprodukts.

**Vereinbaren Sie einen Termin!**

### F+ Anwenderservice

Österreich (Wien/Bgld./NÖ/OÖ/Stmk./Ktn.) ..... +43 664 888 725 86  
 Österreich (Sbg./Vbg./Tirol und Südtirol) ..... +43 664 200 56 09  
 Deutschland ..... +49 (0) 175 93 00 192

[fplus@vfi-oilsforlife.com](mailto:fplus@vfi-oilsforlife.com)