Jak smażyć frytki?

Czy wiesz, w jaki sposób smażyć frytki, aby zawsze były pyszne i chrupiące, o złocistej skórce i miękkimi, delikatnym wnętrzu? Firma Farmfrites zaprasza na mini poradnik, dzięki któremu nauczysz się, jak poprawnie należy je przygotowywać.

1) Po pierwsza niezawodna zasada 1/10 – jej sekret tkwi w zachowaniu właściwych proporcji – jedna część frytek na dziesięć części tłuszczu.
2) Nie rozmrażaj frytek i innych ziemniaczanych przysmaków przed przygotowaniem – zamrożone wchłaniają mniej tłuszczu i są w efekcie o wiele lepsze w smaku.
3) Każda porcja to jedno smażenie – ponowne odsmażanie frytek znacznie obniża ich jakość – stają się zbyt tłuste, mniej chrupkie i delikatne.
4) Zawsze przestrzegaj zalecanego czasu smażenia zamieszczonego na opakowaniu – jeśli frytki zbyt długo pozostaną we frytkownicy/piekarniku/na patelni będą za twarde, jeśli zbyt krótko – surowe.
5) Najlepsza temperatura smażenia frytek to 175-180 stopni Celsjusza.
6) Jeśli używasz frytkownicy, pomiędzy okresami smażenia nie wyłączaj jej, ale obniż temperaturę do 150 stopni.
7) Tylko regularnie wymieniany tłuszcz daje nam gwarancję smacznych, zdrowych frytek – nie używaj tego samego oleju więcej niż dwa, trzy razy.
8) Nie należy smażyć frytek w tłuszczu, który wcześniej używany był do przygotowywania innego typu produktów i potraw np. hamburgerów.
9) Po usmażeniu warto odsączyć frytki z nadmiaru tłuszczu – koniecznie otrząśnij koszyczek z nadmiaru oleju (w przypadku frytkownicy), świetnie sprawdzą się także zwykłe, kuchenne ręczniki papierowe absorbujące wilgoć.
10) Frytki najlepiej smakują podane od razu po usmażeniu. Podawaj je swoim klientom, czy też na domowy stół bezpośrednio po przygotowaniu.

Jak widzimy, prawidłowe smażenie frytek wcale nie jest trudne – wystarczy trzymać się kilku podstawowych zasad, aby cieszyć się ich pysznym smakiem, który wzbudzi zachwyt czy to domowników, czy to zaproszonych gości. Nie zapomnij jeszcze o pysznych dodatkach – oprócz tradycyjnej soli i keczupie, świetnie sprawdzą się także wszelkiego rodzaju sosy i dipy, najlepiej takie przygotowane własnoręcznie, ale jeśli nie mamy zbyt wiele czasy, nadadzą się również i kupne. Sprawdź jak smażyć frytki belgijskie – www.farmfrites.pl, a przy okazji koniecznie zapoznaj się z bogatym asortymentem firmy, zawierającym przepyszne, ziemniaczane specjały. Smacznego!