Podpowiadamy, jak usmażyć pyszne frytki

Chociaż Anglicy mówią na frytki „french fries", to wspomniany przysmak został odkryty przez mieszkańców innego kraju – Belgii. Na przestrzeni ponad 150 lat ziemniaczany rarytas zdobył popularność na całym świecie. Łatwa w przygotowaniu potrawa zawiera kilka tajników, które warto poznać, aby osiągnąć mistrzostwo w smażeniu frytek. Sprawdź, czy znasz te zasady.

Frytki na najwyższym poziomie

Poniższe wskazówki przygotowaliśmy we współpracy z Farm Frites, która jest trzecią na świecie firmą wytwarzającą produkty ziemniaczane, w tym oczywiście frytki. Więcej na temat oferty detalicznej oraz gastronomicznej można przeczytać na stronie frytki belgijskie - www.farmfrites.pl. A teraz przejdźmy do użytecznych porad związanych ze smażeniem:

- Ważne są proporcje. Należy pamiętać o tym, aby na jedną część frytek przypadało dziesięć części tłuszczu.
- Rozmrażasz frytki przed smażeniem? Popełniasz błąd. Zamrożone wchłoną zdecydowanie mniejszą ilością tłuszczu, co przekłada się także na walory smakowe.
- Ponowne smażenie absolutnie nie jest wskazane. W ten sposób frytki stracą chrupkość i staną się tłuste.
- Optymalny czas smażenia frytek wynosi 3-4 minuty.
- Frytki należy smażyć w temperaturze wynoszącej 175-180 stopni Celsjusza. Zbyt słabo rozgrzany tłuszcz przełoży się na tłuste frytki. Z kolei temperatura przekraczająca zalecane normy spowoduje, że frytki z zewnątrz będą przypalone, a wewnątrz surowe.
- Nie wyłączaj frytownicy pomiędzy kolejnymi smażeniami, lecz zmniejsz temperaturę do 150 stopni Celsjusza.
- Tłuszcz we frytownicy powinien być regularnie wymieniany i nie wolno go używać jeżeli wcześniej przygotowywaliśmy na nim inne potrawy.
- Chcesz zachować maksymalną chrupkość frytek po usmażeniu? Posól je tuż przed spożyciem, a nie po wyjęciu z frytownicy.

18 kg frytek na osobę

Kto przoduje w produkcji frytek? Oczywiście Belgowie i Holendrzy. Te dwa kraje Beneluksu zaspokajają dwie trzecie zapotrzebowania Europejczyków. Mało tego, na jednego Holendra przypada rocznie ok. 18 kg frytek. Ziemniaczane przysmaki z Holandii cieszą się największą popularnością w Wielkiej Brytanii, Niemczech, Francji, Arabii Saudyjskiej i Brazylii.