



Jak przygotować frytki belgijskie?

Frytki są smakołykiem uwielbianym przez ludzi z całego świata. Można je jeść solo, łączyć z różnego rodzaju sosami i dipami oraz stosować jako dodatek do potraw mięsnych. Frytki praktycznie w każdym barze szybkiej obsługi, a nawet w cenionych restauracjach. Wielu z nas chętnie przygotowuje je w domach samodzielnie, ale czy wiemy jak prawidłowo je usmażyć?

Poniżej przedstawiamy krótki poradnik, dotyczący dziesięciu podstawowych zasad smażenia frytek:

- Smażąc frytki należy zachować właściwe proporcje: jedna część frytek na dziesięć części tłuszczu,
- Powinno się smażyć wyłącznie zamrożone frytki. Wchłaniają mniej tłuszczu i lepiej smakują,
- Każdą porcję frytek trzeba smażyć tylko jeden raz, inaczej stracą swoją chrupkość,
- Należy przestrzegać zaleconego na opakowaniu czasu smażenia,
- Frytki powinno się smażyć w temperaturze 175-18°C i kilkukrotnie potrząsać koszykiem,
- Pomiedzy okresami smażenia nie zaleca się wyłączania frytkownicy, lecz zmniejszenie jej temperatury do 150°C,
- Tłuszcz do smażenia trzeba wymieniać regularnie,
- Nie poleca się smażenia frytek w tłuszczu, w którym uprzednio smażone były inne potrawy,
- Po usmażeniu frytek należy otrząsnąć koszyk z tłuszczu,
- Frytki najlepiej konsumować od razu po usmażeniu.

Na smak i ogólną ocenę frytek wpływ ma także rodzaj ziemniaków, z jakich zostały wytworzone. **Wszystkim szukającym dobrych jakościowo produktów ziemniaczanych warto polecić asortyment firmy Farm Frites.** Firma w swojej ofercie posiada wiele rodzajów pysznych mrożonych frytek m.in. tradycyjne, cienkie typu fast food, karbowane i belgijskie, a także mnóstwo specjalności ziemniaczanych i produktów uzupełniających np. z kurczaka czy sera.

Szczegółowe informacje na temat asortymentu oraz oferty skierowanej do klientów detalicznych oraz branży gastronomicznej dostępne są na stronie internetowej www.farmfrites.pl.