

CO

DĚLAT,

KDYŽ...

Barva usmaženého výrobku je neuspokojivá - část 1.

VÝROBEK JE PŘÍLIŠ SVĚTLÝ

PRAVDĚPODOBNÉ PŘÍČINY

příliš nízká teplota oleje zkontrolujte teplotu oleje speciálním teploměrem a případně ji zvýšte
příliš krátká doba smažení smažte výrobek po dobu uvedenou v návodu k přípravě, čas přípravy nezkracujte
nový olej/tuk změňte značku oleje nebo tuku
poškozený termostat fritézy udělejte test fritézy
příliš plný košík fritézy nepřepĺňujte košík (dodržte poměr 1:10, tj. 1 část hranolek na 10 částí oleje)
výrobek z nových brambor

DOPORUČENÁ ŘEŠENÍ



VÝROBEK JE PŘÍLIŠ TMAVÝ

PRAVDĚPODOBNÉ PŘÍČINY

příliš dlouhá doba smažení zkrátte dobu smažení
příliš vysoká teplota oleje zkontrolujte teplotu oleje speciálním teploměrem a případně ji snižte
starý nebo znečištěný olej přidejte čerstvý olej nebo jej zcela vyměňte
výrobek s vysokým obsahem cukru sezónní výrobek

DOPORUČENÁ ŘEŠENÍ



NEROVNOMĚRNÉ ZBARVENÍ

PRAVDĚPODOBNÉ PŘÍČINY

příliš plný košík fritézy snižte porce v košíku (pravidlo 1:10)
výrobek s vysokým podílem cukru přidejte olej nebo tuk
pozdní sběr brambor sezónní výrobek

DOPORUČENÁ ŘEŠENÍ

