

CO

DĚLAT,

KDYŽ...

Kvalita usmaženého výrobku je neuspokojivá - část 2.

VÝROBEK JE ROZMĚKLÝ A TUČNÝ

PRAVDĚPODOBNÉ PŘÍČINY

příliš krátká doba smažení

příliš plný košík fritézy

košík s výrobkem zavěšený nad olejem

znečištěný olej

příliš nízká teplota oleje

poškozený termostat fritézy

výrobek rychle ztrácí křupavost, sundejte košík z fritézy ihned po odkapání oleje

přidejte čerstvý olej nebo jej zcela vyměňte

zkontrolujte teplotu oleje speciálním teploměrem a případně ji zvýšte

udělejte test fritézy

DOPORUČENÁ ŘEŠENÍ

upravte dobu smažení

snížte porce v košíku (pravidlo 1:10)

VÝROBEK JE SLEPENÝ

PRAVDĚPODOBNÉ PŘÍČINY

příliš plný košík fritézy

košík se neprotřepával během smažení

výrobek byl rozmrazený a znovu zmrazený

pravidelně protřepávejte košík během smažení (každých 30-40 s)

zkontrolujte způsob dodání, zda nebyl narušen chladicí řetězec

uchovávejte výrobek shodně s doporučením na obalu

DOPORUČENÁ ŘEŠENÍ

snížte porce v košíku (pravidlo 1:10)



NÍZKÝ POČET PORCÍ

PRAVDĚPODOBNÉ PŘÍČINY

výrobek obsahuje vysoký počet zlomených hranolků

neopatrné zacházení s výrobkem

nesprávné porcování

nízká výtěžnost výrobku

DOPORUČENÁ ŘEŠENÍ

pro zajištění vysoké kvality je důležitá

správná manipulace s výrobkem

zkontrolujte, jak s výrobkem zachází Vaši zaměstnanci,

zda nehází sáčky s výrobkem, případně je proškoďte

kontrolujte váhu porce

poradte se s Aviko obchodním zástupcem

a vyzkoušejte výrobky s vyšší výtěžností



VÝROBEK JE TVRDÝ A PŘÁZDNÝ UPROSTŘED

PRAVDĚPODOBNÉ PŘÍČINY

příliš dlouhá doba smažení
příliš vysoká teplota smažení

DOPORUČENÁ ŘEŠENÍ

zkratíte dobu smažení
zkontrolujte teplotu oleje speciálním teploměrem a případně ji snižte



VÝROBEK OBSAHUJE VELKÝ PODÍL KRÁTKÝCH HRANOLKŮ

PRAVDĚPODOBNÉ PŘÍČINY

neopatrné zacházení s výrobkem
nesprávné skladování výrobku

DOPORUČENÁ ŘEŠENÍ

- zkontrolujte, jak s výrobkem zachází Vaši zaměstnanci, zda nehází sáčky s výrobkem, případně je proškolte
- zajistěte správné skladovací podmínky
- zkontrolujte výrobek při dodání



VÝROBEK NENÍ KŘUPAVÝ, ALE VLÁČNÝ

PRAVDĚPODOBNÉ PŘÍČINY

příliš krátká doba smažení
košík s ufrítovaným výrobkem zůstal příliš dlouho zavěšený nad fritézou
příliš dlouhá doba mezi přípravou výrobku a podáváním
podávání posoleného výrobku

DOPORUČENÁ ŘEŠENÍ

dodržujte doporučenou dobu a teplotu smažení
ponechte košík nad fritézou pouze na dobu odkapání oleje
podávejte výrobek ihned po usmažení
posolený výrobek rychle ztrácí křupavost - podávejte neosolený výrobek



VÝROBEK JE BEZ CHUTI

PRAVDĚPODOBNÉ PŘÍČINY

různé druhy výrobků jsou smažené ve stejné fritéze
příliš dlouhá doba smažení
starý, znečištěný olej

DOPORUČENÁ ŘEŠENÍ

smažte pouze jeden typ výrobku v jedné fritéze
upravte dobu smažení
přidejte čerstvý olej nebo jej zcela vyměňte



VÝROBEK JE POKRYTÝ KRYSTALKY LEDU

PRAVDĚPODOBNÉ PŘÍČINY

výrobek byl rozmrazený a znovu zmrazený

DOPORUČENÁ ŘEŠENÍ

- zkontrolujte způsob dodání, zda nebyl narušen chladič řetězec
- uchovávejte výrobek shodně s doporučením na obalu