

ZÁSADY

SMAŽENÍ

zmrazených
produktů
Aviko

SPRÁVNÝ POMĚR

Optimální poměr mezi množstvím produktu a tuku činí 1:10 (např. 0,5 kg produktu Aviko by se mělo smažit v 5 litrech tuku).

DOPORUČENÝ POSTUP PŘÍPRAVY

Při smažení vždy dodržujte teplotu uvedenou na obalu, produkt před přípravou nerozmrazujte. Výrobky tak mají lepší chuť a absorbují méně tuku.

SMAŽÍME POUZE JEDNOU!

Jednou připravená jídla by se neměla již podruhé smažit. Jinak ztrácí svoji charakteristickou křupavost a obsahují více tuku.

VE SPRÁVNÝ ČAS!

Dodržujte dobu smažení uvedenou na obalu.

BĚHEM PŘÍPRAVY ZATŘEPAT

Během smažení košíkem několikrát zatřeste. Po usmažení ještě jednou zopakujte, aby odkapal přebytečný tuk - pokrm tak bude chutnější a křupavější.

MÉNĚ ZNAMENÁ VÍCE!

V přestávkách mezi smažením fritézu nevypínejte, jen snižte teplotu na 150°C.



CO JE DOBRÉ NA VŠECHNO, BÝVÁ ZPRAVIDLA NA NIC

Nesmažte výrobky Aviko v tuku, ve kterém se předtím smažily jiné pokrmy - např. hamburgery nebo ryby.

KAŽDÝ RÁD KŘUPAVÉ

Pokrm podávejte ihned po usmažení, nejlépe nesolený.

DOBŘÝ PODNIK SE STARÁ

Ke smažení používejte výhradně profesionální tuk pro gastronomická zařízení.

VÝMĚNA VE SPRÁVNÝ ČAS...

Pravidelně vyměňujte tuk ve fritéze.

www.avikogastro.cz



Servírujeme s úsměvem