Жарка во фритюре — это приготовление пищи в большом количестве предварительно нагретого масла или осветленного жира.

Способы жарки во фритюре

Продукты для жарки во фритюре, кроме картофеля, окунают в молоко, смешанное с мукой, яйцо и сухари, жидкую панировку или дрожжевое тесто, чтобы:

- защитить поверхность пищи от сильного нагрева;
- сохранить влагу и питательные вещества;
- смягчить быстрое проникновение сильного тепла.

Продукты осторожно помещают в большое количество предварительно нагретого масла или жира, жарят до готовности и образования золотисто-коричневого цвета, хорошо обсушивают и подают на стол.

Кратковременное обжаривание можно применять для приготовления нарезанного тонкими ломтиками картофеля. Таким образом можно приготовить чипсы с хрустящей корочкой и мягкие внутри.

Действие жарки во фритюре

При жарке продуктов, покрытых жидким тестом или яйцом, поверхность герметизируется за счет свертывания белка с минимальным поглощением жира. Однако внутри пища может быть сырой, например яблочные оладьи. Готовые внутри, например, крокеты из картофеля, требуют только образования корочки.

Некоторые изделия, такие как нарезанный ломтиками картофель, поглощают большое количество жира, что оказывает влияние на структуру продукта и содержание питательных веществ.

Контроль времени и температуры

При жарке в большом количестве жира важно, чтобы температура поддерживалась на определенной отметке. Когда непрерывно жарят партии продуктов, после удаления одной партии температуру жира следует восстановить перед тем, как закладывать следующую. Если этого не делать, изделия будут бледными и бесцветными на вид и могут остаться сырыми.

Важен расчет времени: если жарят более толстые куски, то температуру нужно понизить, чтобы обеспечить достаточное время приготовления, в противном случае пища будет чрезмерно подрумянена и недожарена. И наоборот: чем меньше куски, тем выше температура и меньше время приготовления.

Температура масла

Вид	Приблизительная температура горения (°С)	Температура дымообразования (°С)	Рекомендуемая температура жарения (°С)
рафинированные растительные масла	324	220	180
высококачественное кукурузное масло	224	215	180
кулинарный жир	321	202	180
высококачественный топленый животный жир	300	165	170-180
натуральное оливковое масло	270-273	148-165	175

ОБЩИЕ ПРАВИЛА

- Никогда не переполнять жаровни маслом, жиром или пищей, которую готовят.

- Когда используют жаровни, не имеющие термометра, не допускают, чтобы дым поднимался из жира: это придаст неприятный привкус и запах готовой пище.

- Обычная температура жарки — между 175—180 °С, при этом от жира поднимается легкая дымка.

- Соблюдают пропорции жира и продукта. Если готовят слишком много продуктов в малом количестве жира, даже если первоначальная температура жира оптимальная, то большое количество продукта будет значительно снижать температуру и портить блюдо, высушивая продукты, прежде чем на них образуется корочка.

- Сокращают до минимума время подачи готового блюда — жареные продукты быстро теряют свои хрустящие свойства.

- Масло и жир после использования следует процедить, в противном случае оставшиеся частицы пищи будут гореть и портить внешний вид и вкус пищи, когда жир будут нагревать повторно.

- Закрывают масло или жир, если ими не пользуются, чтобы предотвратить окисление.

БЕЗОПАСНОСТЬ

- Жаровни всегда наполняют жиром или маслом только наполовину.

- Никогда не перегружают жаровни продуктами.

- Тщательно обсушивают влажные продукты, такие как картофель, перед жаркой, иначе масло будет шипеть и брызгать, а вы рискуете обжечься.

- Продукты помещают в жаровню осторожно, чтобы не обжечься.

- Всегда нужно иметь корзину для жарки и подставки на случай, если пищу потребуется быстро вынуть из жаровни.

- Передвигают фритюрницу с большой осторожностью, чтобы не трясти ее и не пролить жир на плиту.

- Перед процеживанием жиру дают остыть.

http://torgoborud.com.ua/Frityurnitsy-professionalnye-promyshlennye.html