

ARANYSZABÁLYOK

Íme a 10
legfontosabb
szabály!

SEM TÚL SOKAT, SEM TÚL KEVESET - ÉPPEN ANNYIT, AMENNYIT KELL...

A termék és a sütőolaj ideális aránya 1:10 (pl. 0,5 kg Aviko terméket 5 liter zsiradékban kell sütni).

MEGFELELŐEN FORRÓSÍTSA FEL A HANGULATOT...

Kizárólag fagyasztott termékeket süssön a csomagoláson megadott hőmérsékleten. Ekkor e termékek kevesebb zsiradékot szívnak magukba, és sokkal finomabbak.

EGYSZER, DE AKKOR JÓ! NE SÜSSÖN ÚJRA!

Az egyszer elkészített terméket nem szabad ismét kisütni. Ekkor elveszítik ropogósságukat, és több zsiradékot szívnak magukba.

SZÁMÍT AZ IDŐ!

Tartsa be a csomagoláson megadott sütési időt.

FELRÁZVA ÉS MEGKAVARVA VAGYUNK A LEGJOBBAK!

Sütés közben néhányszor rázza meg a kosarat. Miután kivette a kosarat a fritőzből, rázza le róla a zsiradékot - így a termék étvágygerjesztő és ropogós lesz.

A KEVESEBB TÖBBET JELENT!

Az egyes sütési időszakok között ne kapcsolja ki a fritőzt - csökkentse a hőmérsékletet 150°C-ra.



AMI MINDENRE JÓ, AZ LEGTÖBBSZÖR SEMMIRE SEM VALÓ ;(

Ne süsse az Aviko termékeket korábban más termékekhez, pl. halhoz vagy hamburgerhez használt olajban.

ROPOGTATNI JÓ...

A terméket a kisülés után azonnal szolgálja fel, és legjobb, ha nincs megsózva.

FŐ A JÓ TÁRSASÁG!

A sütéshez használjon a gasztronómiában alkalmazott, professzionális zsiradékot.

MÁR ELROMLOTTÁL, ÉS TUDOM IS, HOGY MIT TESZEK...

Rendszeresen cserélje ki a zsiradékot a fritőzben.

www.avikofoodservice.hu



Mosollyal kínáljuk.