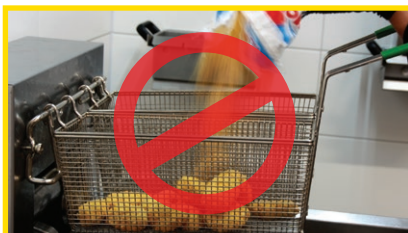


Les Règles d'Or pour une Bonne Friture

12 étapes essentielles pour votre succès



1. Mettez à température correctement votre friteuse ! (Optimal : 160° à 176°C) Vérifiez avec le VITO oiltester par exemple.



2. Essayez d'utiliser que des produits secs, débarrasser du surplus de chapelure (ex.) avant de les frire



3. Evitez de saler les produits avant de les frire !



4. Remettez régulièrement à niveau l'huile dans le bac!



5. Pour un meilleur résultat, essayez d'utiliser des bacs différents pour différents types de produit!



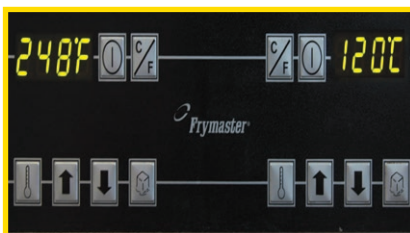
6. Ne pas surchargez le panier/ bac ! (Ratio 1 :10)



7. Enlevez régulièrement les gros morceaux à la surface avec une écumoire!



8. NE JAMAIS saler ou fariner vos produits au-dessus de la friteuse !



9. Quand vous cessez momentanément d'utiliser un bac, BAISSER la température (110°C – 130°C) ou arrêtez-les.



10. Filtrez votre huile après chaque service ! (Utilisez le système VITO pour obtenir le meilleur résultat)



11. Couvrez vos bacs pour éviter une dégradation par la lumière et l'oxydation

HACCP-List Restaurant / Store:

Date	Time	Fryer:	Temp °C / °F	Change Oil = L / lbs	Filtration %	Fryer:	Temp °C / °F	Change Oil = L / lbs	Filtration %
1									
2									
3									
4									
5									
6									

12. Notez la filtration, évolution des CP/TPM et changement d'huile pour votre suivi HACCP.

Tout ce dont vous avez besoin pour la gestion de votre l'huile de friture. Les produits VITO VITO vous aide pour travailler conformément aux règles HACCP.

www.vitofrance.fr