

Merklblatt Grundregeln zum Fritieren

1. Die Friteuse soll aus nichtrostendem Stahl bestehen und zur Vermeidung einer Überhitzung des Fettes einen Thermostaten besitzen. Günstig ist, wenn das Gerät einen Ablaßhahn und herausnehmbare Heizelemente hat.
2. Zum Fritieren sind nur einwandfreie und spezielle Fette zu verwenden, die einen hohen Rauchpunkt haben. Die Industrie bietet spezielle ungehärtete pflanzliche Fritierfette an und garantiert dabei einen Rauchpunkt von über 220 °C.
3. Die Fritiertemperaturen sollen 140 °C nicht unter- und 175 °C nicht überschreiten.
4. In Fritierpausen ist die Temperatur auf 90 °C bis 100 °C einzustellen, um die thermische Belastung des Fettes zu verringern.
5. Das Fritierfett ist täglich am Ende der Arbeitszeit abzulassen. Rückstände sind durch Filtrieren des Fettes zu entfernen. Die Friteuse ist mit Reinigungsmitteln zu säubern und mehrfach mit Trinkwasser nachzuspülen.
6. Häufiger Fettwechsel ist die Voraussetzung für die Herstellung einwandfreien Fritiergutes. Bei starker Belastung des Fritierfettes kann ein vollständiger Wechsel schon nach 2 – 3 Tagen erforderlich werden.
7. Während des laufenden Betriebes sind die im Fritiergut verbleibenden Fettmengen durch die Zugabe frischen Fettes in der Friteuse auszugleichen. Das Auffüllen der Friteuse mit frischem Fett kann jedoch nicht den in einem bestimmten Rhythmus notwendigen vollständigen Fettwechsel ersetzen, da das frische Fett in Verbindung mit thermisch belastetem Fett in sehr kurzer Zeit verdirbt.
8. Verdorbenen Fritierfett lässt sich an folgenden Merkmalen erkennen:
 - Dunkelfärbung,
 - starke Rauchbildung,
 - starkes Schäumen,
 - Zunahme der Viskosität,
 - braune, harzartige Ablagerungen,
 - kratzender, brenzlicher Geschmack.
9. Mit dem Schnelltest vor Ort sollte regelmäßig geprüft werden, ob das Fritierfett noch verwendet werden kann oder verdorben ist.
10. Fritiergut, das in verdorbenem Fett gegart wird, ist nicht mehr zum Verzehr geeignet.

Mit Genehmigung des Herausgebers:

**Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei
Mecklenburg-Vorpommern**

Bearbeiter: Herr DLC K.-H. Rossow
Thierfelder Straße 18 – 19
18059 Rostock

Telefon: (03 81) 40 35-0
Telefax: (03 81) 4 00 15 10