

Mejores Prácticas

Guías para la preparación y servicio de las papas fritas.

Pasos sencillos para garantizar la calidad de las papas fritas, manejar su estación de freido y lograr el sabor y la textura ideal.



- 1** Mantenga el producto congelado hasta que se vaya a utilizar. Saque del congelador una bolsa a la vez para evitar descongelación.



- 2** Mantenga la temperatura del aceite entre 345°F to 350°F (174°C a 177°C) y fría según las instrucciones.



- 3** Llene la canastilla a 1/3 o 1/2 de su capacidad. Sobrellenado resultara en cocinado disparejo. No llene la canastilla directamente sobre la freidora para evitar salpicaduras.



- 4** No deje el producto sin cocinar en la canastilla sobre el aceite caliente. Fría inmediatamente según las instrucciones. Agite regularmente la canastilla.



- 5** Sobre cocción o cocción insuficiente darán como resultado producto aceitoso/ suave o duro o hueco el cual no tendrá buen tiempo de retención.



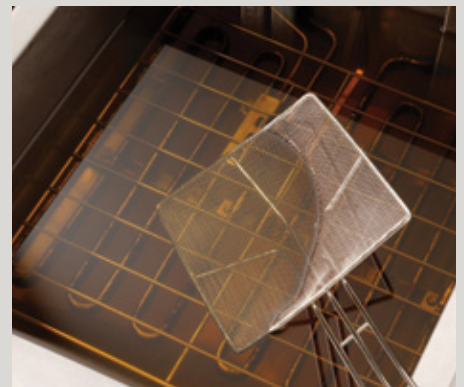
- 6** Retire la canastilla para drenar el exceso de aceite del producto. Sostenga la canastilla sobre la freidora por únicamente 10-15 segundos.



- 7** No sobrellene o encime el producto en su estación de retención, esto creará vapor y como resultado producto aceitoso/ suave que no aguantara.



- 8** Nunca sazone directamente sobre la freidora; Sazone uniformemente en su estación de retención o en una charola.



- 9** Use frecuentemente un colador de malla para remover exceso de grumos y partículas. Filtre el aceite al menos una vez al día; al final de la jornada es lo mejor para aumentar la vida del aceite.

Mejores Prácticas

Desempeño de la freidora y manejo de aceite.

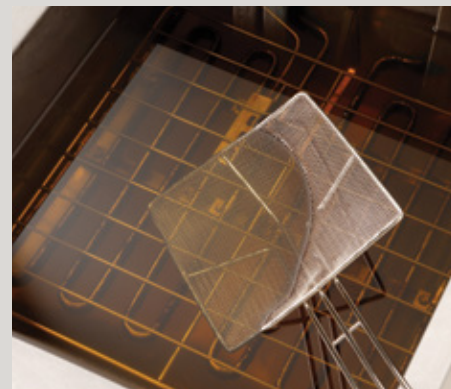
Para garantizar la calidad consistente de sus papas fritas, maneje su estación de freído y lograr el sabor y la textura ideal.



Mantenga todo el tiempo la tina de freído llena hasta la capacidad requerida. Rellene con aceite según sea necesario durante el día.



No agite demasiado la canasta sobre la freidora después de cocinar. Como recordatorio, la canasta goteará aceite caliente; itenga cuidado!



Filtre tan seguido como sea posible, al menos una vez al día. Filtrar al final de la jornada es lo mejor para eliminar partículas asentada.



Limpie las superficies de la freidora con un trapo limpio y húmedo (no muy mojado) previniendo la caída de agua en el aceite de freído. No utilice soluciones limpiadoras. Mantenga otros equipos que generen partículas (mezcladoras, amasadoras, etc.) lejos de la freidora para minimizar contaminantes en el aceite.



Cubra/tape la freidora después de apagarla para reducir el contacto con aire y partículas extrañas. Siga las instrucciones del proveedor de la freidora para la limpieza y atienda los mantenimientos periódicos programados. Limpie a fondo las superficies de la freidora y tina de aceite semanalmente. Use un limpiador comercial para freidoras. Asegúrese que todo el limpiador ha sido removido antes de rellenar la tina de freído.

Para más información sobre el desempeño de su freidora y mejores prácticas, comuníquese con su representante de Lamb Weston o visite espanol.lambweston.com para más detalles.

SS-35-LAMB2473-0M-4/17
© Lamb Weston Holdings, Inc. Todos los derechos reservados.

Lamb Weston
VEMOS POSIBILIDADES EN PAPAS