

Mejores Prácticas

Sweet Potato Fry - Preparación e Instrucciones.

Para servir la más alta calidad de producto, siga estas simples instrucciones.



- 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 a 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 disparajeo. 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.



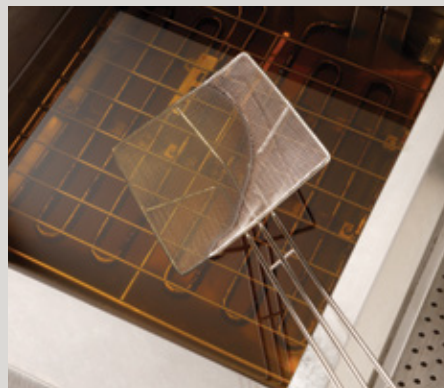
- 5** Sobre cocción o cocción insuficiente darán como resultado producto aceitoso/suave o duro o hueco el cual no tendrá buen tiempo de retención.



- 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 aguantará.



- 8** 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.

Para más información sobre el desempeño de la freidora y mejores prácticas, contacte a su representante Lamb Weston o visite espanol.lambweston.com.