

SPELREGELS VERANTWOORD FRITUREN

1. **GEbruik VLOEIBAAR FRITUURVET OF OLIE**
2. **VERWIJDER OVERTOLLIG IJS VAN BEVROREN PRODUCTEN**
3. **STEM DE HOEVEELHEID FRITES OF SNACKS AF**
op de hoeveelheid frituurvet of -olie. Houdt als vuistregel een verhouding van 1:10 aan.
4. **VOEG ZOUT PAS TOE NA HET FRITUREN**
5. **BAK FRITES EN SNACKS AF OP MAXIMAAL 175°C**
6. **VERVERS DE OLIE OF HET VET ALS HET:**
 - te donker wordt
 - stroperig wordt
 - gaat walmen
 - gaat schuimen
 - een te sterke geur of smaak krijgt
7. **TOETS MET MEETAPPARATUUR DE KWALITEIT VAN HET VET OF DE OLIE**
8. **BIJVULLEN LEVERT GEEN KWALITEITSVERBETERING VAN HET VET OF DE OLIE OP**
9. **FILTER HET VET OF DE OLIE MINIMAAL ÉÉN KEER PER DAG**
10. **ALS DE OVEN NIET WORDT GEBRUIKT: ZET DE THERMOSTAAT OP 100°C**
en dek de oven af



Verantwoord Frituren is een initiatief van:

