

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**
6. **VERVERS DE OLIE OF HET VET TIJDIG EN GEbruik DAARBIJ EEN (DIGITALE) FRITUURVETOLIEMETER OM DE KWALITEIT VAN HET FRITUURVET IN DE GATEN TE HOUDEN. DIT VOORKOMT DAT DE OLIE:**
 - 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**
en dek de oven af

Verantwoord frituren is een initiatief van:

