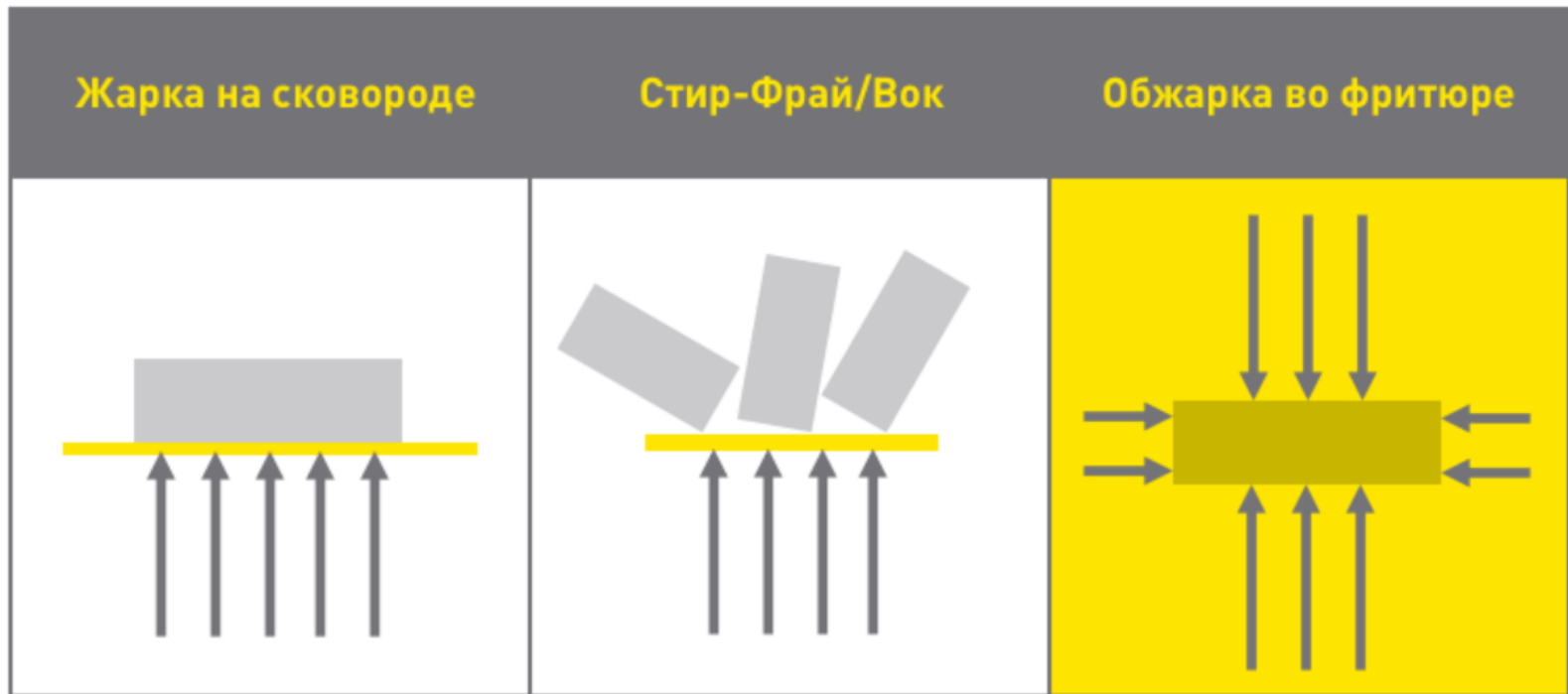




Масла и жиры

*Жиры для
обжарки.
Свойства и
применение*

Основные типы жарки:



Жиры для обжарки: какими они должны быть?

- ✓ Должны быть устойчивы к температуре жарки (не образовывать пену и не дымить)
- ✓ Должны быть пригодны для повторного использования
- ✓ Не должны способствовать окислению готового продукта (в течение всего срока годности этого продукта)
- ✓ Не должны иметь неприятного привкуса
- ✓ Должны быть невредными (а по возможности, полезными) для здоровья

Определение сроков службы фритюрных масел

Профилюкс®
От хорошего до
безупречного



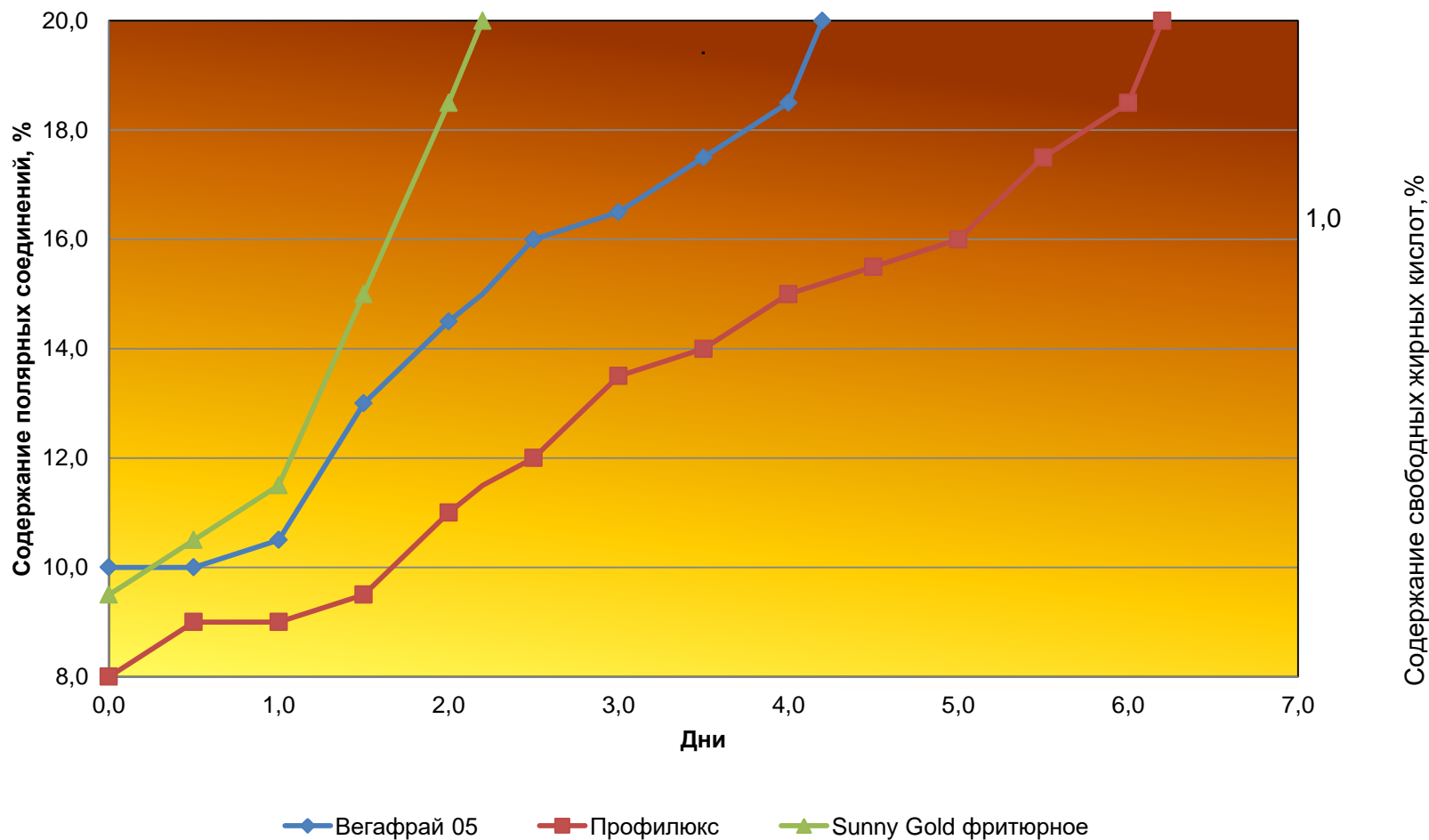
Вегафрай®
Выбор
профессионалов



Sunny Gold®
Свежий взгляд на экономию



Результаты



6 врагов жира



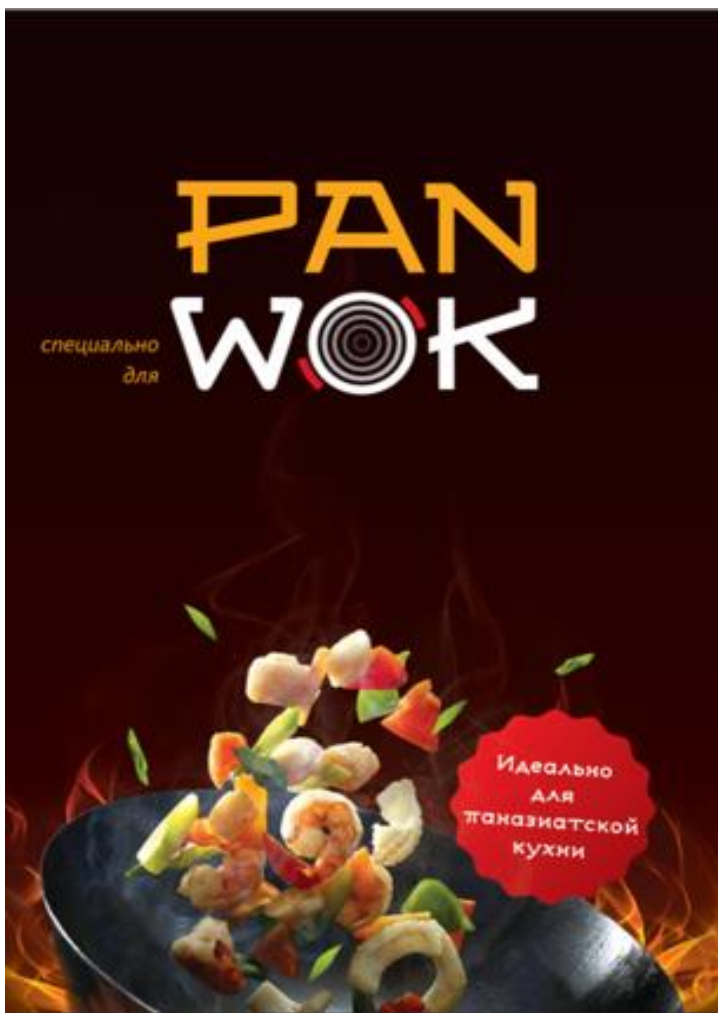
Зависит ли от типа масла срок жизни его во фритюре?

Да, конечно.

но еще **больше** зависит от:

- ✓ количества циклов жарки и времени жарки;
- ✓ времени между жарками (даже между ресторанами с одинаковым оборудованием и технологией, но с разной проходимостью будет разница);
- ✓ конкретного обжариваемого продукта;
- ✓ состояния продукта (сухой, мокрый, замороженный, соленый и т.п.);
- ✓ температуры жарки;
- ✓ равномерности нагрева;
- ✓ наличия активной фильтрации масла (с порошком/без порошка), режимов фильтрации;
- ✓ качества чистки и сушки оборудования;
- ✓

Для бережного и быстрого приготовления вкусных блюд в сковороде вок наша фритюрная смесь - идеальный помощник!



Уникальная смесь для WOK

- Образует меньше полимерной пленки по сравнению с традиционными маслами
- Подходит для быстрого обжаривания (технология стир-фрай)
- Подчеркивает колорит и вкус паназиатских блюд
- Стабильное качество продукта
- Масло не впитывается в продукт, обеспечивает образование золотистой корочки, не проникая внутрь
- Экономичный расход смеси

ИСТОЧНИК ОМЕГА-3