

何を揚げるにしても、フライ油の管理は重要です。

フライ油をより長く新鮮に保つことでコストを削減し、より美味しく安全な揚げ物を提供することができます。

準備



- ✓ 冷たい油を溶かす時: 最高 60°Cで!
- ✓ 液体オイルのみ加熱!
- ✓ フライ油の最適温度: 160~175°C、最高180°C!
- ✓ 食品とオイル量のバランスに注意。食品 : オイル = 1 : 10!

フライを揚げるとき



- ✓ フライヤーは食品別(魚、ポテト、肉、野菜など)に準備します。
- ✓ 冷凍食品は軽く解凍しておきます。
- ✓ 水分の多い食品は水気を切ります。
- ✓ フライヤーに投入する前に余分なパン粉をはたき落とします。
- ✓ 定期的に新鮮なオイルを追加してください。
- ✓ 常にフライヤーの温度とサーモスタットに注意してください。

品質を保つために



1. 濾す 耐熱フィルタを使って、まだ温かいうちにオイルを濾します。
2. 確認 オイルのTPM値を testo 270 で測定します。
3. カバー フライヤーにカバーをし、汚れが入らないようにします。
必要に応じ
4. クリーニング フライヤーを空にし、一晩乾かします。

オイルが熱過ぎると:
脂質の劣化が早くなり
ます!



揚げ油が180 °C以上
になると:
有害物質が形成され
ます!



オイルを休ませますか?
オイルを冷ましてくださ
い、でも120°C以下に
は下げないこと!
長く使わないときは、フ
ライヤーにカバーをして
ください。



フライ油への気配りは非常に重要です。油の交換頻度をより少なくし、同時に食品検査官も納得させる食用オイルテスター testo 270があれば、簡単に油を管理することができます。

フライヤーのクリーニング



- ✓ 粗熱をとったオイルを抜き取ります。
- ✓ フライヤーの中をよく洗います。
- ✓ 油性洗剤を使用してください。
- ✓ きれいにしたフライヤーをよく乾かします。
- ✓ すぐにオイルを投入しないでください。はねる危険があります。
- ✓ 古い油はゴミ箱へ。排水溝に流してはいけません。

ガイドラインの順守



- ✓ 消火器はまだ使える状態ですか？ 2年に1度は必ずチェックしましょう！
- ✓ オイルの TPM値を監視してください。
- ✓ 文書化: TPM値の監視結果とオイル交換のタイミングを記録します。
- ✓ 注意: 食品検査官は予告なしに登場します。

オイル交換のタイミング- いつ、どのくらいの頻度で？



- ✓ オイルは定期的に交換し、有害物質が発生しないようにしてください。
- ✓ においや見た目のチェックだけでは十分ではありません！
- ✓ testo 270 が役立ちます。測定器を熱いオイルに浸すだけで、測定値を読み取ることができます。

きれいにしたフライヤーは
すぐに使用しないでください。
油がはねる危険があります！



TPM 値(極性化合物):

グリーン (TPM 20%未満) = 交換の
必要なし。

オレンジ (TPM 20-24%) = まだ使
用できますが、交換の準備が必要。

赤 (TPM 24%以上) = すぐにオイル
を交換する必要があります。

