

## Merkblatt zum Frittieren

### Vor dem Frittieren:

- Frittiertemperatur mit einem externen Thermometer kontrollieren.
- Bei Inbetriebnahme das Frittierfett einige Minuten bei max. 60 °C vorheizen.
- Frittiermenge: das Verhältnis von Frittiertgut zu Frittieröl/-fett sollte max. 1:10 sein
- Separate Fritteusen für Fisch / Kartoffelprodukte / Fleisch, Huhn, Gemüse verwenden.
- Nasse Lebensmittel trocknen.
- Tiefgefrorene Lebensmittel kurz antauen und abtrocknen.
- Salzen und Würzen vor dem Frittieren vermeiden.
- Abschütteln von Bröseln im Falle paniertes Lebensmittel.
- Fettbrandlöscher muss 2-jährig auf Funktionsfähigkeit überprüft werden.

### Während des Frittierens:

- Die Temperatur sollte vorzugsweise im Bereich zwischen 150 – 175 °C liegen und sollte 175 °C nicht überschreiten.
- Frittiertemperatur mit einem externen Thermometer laufend kontrollieren.
- Salzen und Würzen über der Fritteuse vermeiden.
- Alle Kontrollmaßnahmen und Wechsel des Frittieröls/-fetts lückenlos dokumentieren.

### Nach dem Frittieren:

- Frittiertgut ausreichend warm abtropfen lassen.
- Temperaturabsenkung in längeren Pausen, bei kurzen Pausen sollte die Frittiertemperatur beibehalten werden.
- Fritteuse in den Pausen abdecken.
- Frittieröl/-fett in fehlender Menge ergänzen.
- Frittieröls/-fetts filtrieren, um kleine Lebensmittelrückstände zu entfernen.
- Fritteuse sorgfältig reinigen.
- Frittieröl/-fett wechseln bevor es verdorben ist.
- Unbenutzte Fritteusen leeren und abdecken.

### Fettbeurteilung:

- Sensorische Beurteilung: Geruchs- und Geschmacksängel sind kratzender, ranziger Geschmack, beginnende Rauchentwicklung sowie verstärkte Schaumbildung.  
Achtung! - Dunkelfärbung ist kein Maß für den Verderb.
- Schnelltests zur groben Orientierung vor Ort.
- Laborverfahren: Bestimmung der polaren Anteile und polymeren Triglyceride.

Quelle: <http://www.dgfett.de/material/fritier.php>

Siehe auch: „Prüfaufzeichnung – Frittieren“

„Merkblatt zu Minimierung von Acrylamid in Pommes frites oder anderen geschnittenen, frittierten Kartoffelerzeugnissen“

Bei weitergehenden Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiter/-innen des Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamtes gern zur Verfügung.