

## Consigli per una frittura ottimale

<b>Friggitrice a gas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* E' difficile gestire correttamente la temperatura.</li> <li>* E' richiesta una maggiore attenzione</li> <li>* Si consiglia di impostare una temperatura di 10 gradi più bassa del necessario, l'inerzia termica la porterà a regime dopo poco tempo</li> </ul>
<b>Friggitrice elettrica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* E' più facile impostare e mantenere la temperatura desiderata, correggendo anche gli sbalzi.</li> </ul>
<b>Temperatura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* A regime, mai superare 170°-180°.</li> <li>* Negli intervalli di non utilizzo, abbassare a 40°</li> </ul>
<b>Volume olio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* L'olio dovrà sempre coprire i cibi da friggere , in modo che siano sempre immersi .</li> </ul>
<b>Giusta temperatura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Una prova semplice per verificare se l'olio è a giusta temperatura : si getta in friggitrice un pezzo da friggere . Se torna a galla in circa 20 secondi , allora siamo nelle giuste condizioni di temperatura per friggere .</li> </ul>

## Temperature e condizioni consigliate

<b>Cibi piccoli o tagliati finemente ( patate chips, piccoli pesci ecc )</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 160°-180° ideale 20 litri olio X3 kg di cibo la temperatura all'inizio scenderà a secondo della quantità e del tipo di cibo immesso ( es surgelato )</li> </ul>
<b>Pastellati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Massimo 160° all'inizio, per evitare bruciature esterne, poi alzare a 170° per ultimare la cottura all'interno.</li> </ul>
<b>Prodotti molto acquosi ( es. mozzarelline surgelate)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 160° , facendo attenzione di immettere a poco a poco per evitare rotture.</li> </ul>
<b>Verdure fresche ( es. zucchine o patate sticks )</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Se possibile friggere in due tempi : 5 minuti a 135° , poi alzare a 175° fino a croccantezza desiderata.</li> </ul>
<b>Filetti di pollo o altra carne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Anche in questo caso iniziare a temperatura più bassa , poi alzare fino a cottura e croccantezza .</li> </ul>
<b>Pesce medie dimensioni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 160°</li> </ul>