

## Obtenga el FREÍDO PERFECTO siguiendo estos útiles tips:

### AL FREIR



**Limpie constantemente el aceite.**

Revise con frecuencia el aceite para sacar las partículas de comida que queden flotando y evitar que se mezclen con lo siguiente que se va a freír.



**Para freír comida congelada.**

Mantenga la comida congelada hasta que la vaya a freír y llene fuera del aceite la canasta freidora para evitar que traigan trozos de hielo y se produzcan salpicaduras.



**No sobresaturar las canastillas.**

No llene por completo la canasta freidora, solamente un máximo de media canasta o dos porciones.



**Fría en tiempo y temperatura recomendada.**

Siga al pie de la letra las instrucciones de freído acorde a los tiempos que ya se tienen preestablecidos en el equipo.



**Escorra adecuadamente.**

Escorra el exceso de aceite sobre la freidora, de unos 15 a 45 segundos, luego coloque la comida fría en una charola.

### NO OLVIDAR DIARIAMENTE



**Temperatura adecuada.**

Fría a temperatura que recomiendan las instrucciones del producto a preparar, verifíquela con un termómetro. El aceite debe estar a 180°C, en caso de no estarlo, reportar a mantenimiento. Freír a temperaturas elevadas reduce el rendimiento del aceite.



**Filtre el aceite con frecuencia.**

Filtre el aceite de la siguiente manera:

- Tradicionales: Al menos una vez por día.
- VIP: dos veces por día.

Antes de hacerlo, apague el equipo y espere a que la temperatura baje para evitar accidentes.



**Limpie diariamente.**

Limpie la parte externa de la freidora todos los días, así como la campana y todos los muebles de cocina que haya alrededor.



**Llenado de la freidora.**

Llene la freidora de aceite hasta el nivel indicado.