

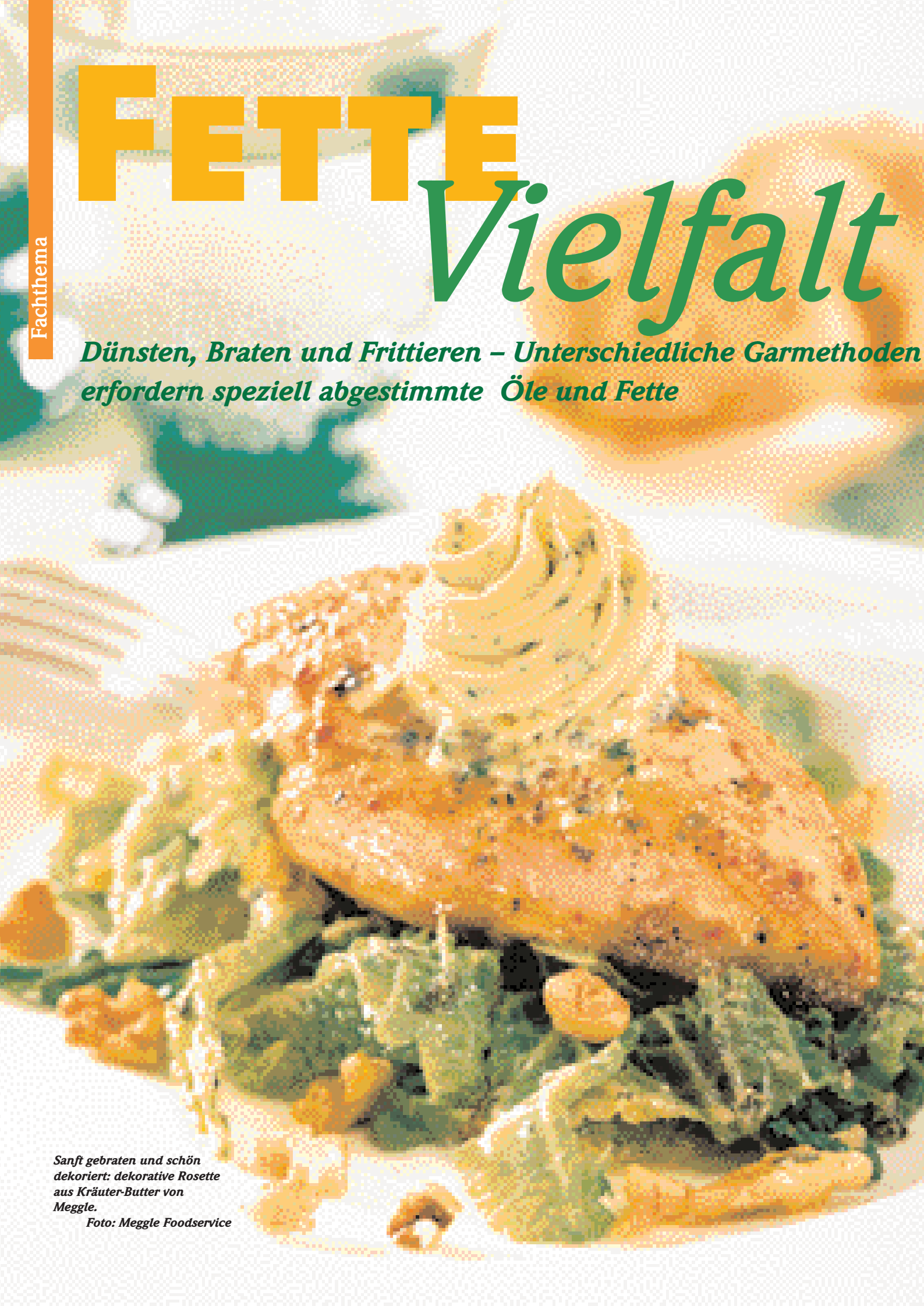
FETTE

Vielfalt

Dünsten, Braten und Frittieren – Unterschiedliche Garmethoden erfordern speziell abgestimmte Öle und Fette

Sanft gebraten und schön dekoriert: dekorative Rosette aus Kräuter-Butter von Meggle.

Foto: Meggle Foodservice



Ein Lob der Butter – umgangssprachlich kommt Butter meist als „die gute Butter“ daher. Und ganz selbstverständlich gehört die Buttertunke zum Spargel oder zu einem Fischgericht: „Butter bei die Fische“. Der Grund ist kein Rätsel. Butter schmeckt einfach gut; im „Butterbrot“ ist sie mit einem Grundnahrungsmittel scheinbar untrennbar verbunden. Zudem ist sie der Geschmacksträger par excellence.

Das Image von Butter ist gut. Von Butterskandalen hat man nicht gehört – es sei denn, man betrachtet den Butterberg der EU als politischen Skandal. Schließlich ist Butter ein relativ naturbelassenes Produkt. Nur Wasser und Salz dürfen ihr zugesetzt werden, zudem, je nach Buttersorte, Säuerungskulturen und der Farbstoff Beta-Karotin. Frisches Sommergras enthält sowieso Karotin, daher ist die Butter entsprechend besonders gelb und streichfähig, die Winterbutter weißer und etwas härter. Schadstoffe können aus den Umweltbedingungen herrühren, unter denen die Kühe leben – unzureichende Produktionshygiene einmal ausgeschlossen.

Butter ist eine Emulsion, das heißt, die Mischung von zwei Elementen, die sich per se nicht „vertragen“, dazu aber gebracht werden können. Bei diesen ineinander unlöslichen Flüssigkeiten unterscheidet man Öl-in-Wasser-Emulsionen wie Mayonnaise, Sauce Béarnaise oder auch Milch. Butter hingegen ist eine Wasser-in-Öl-Emulsion, die unmittelbar aus Rahm, mittelbar aus Milch gewonnen wird. Rahm hat einen Fettgehalt von 35 bis 40 Prozent, technisch ist es eine Emulsion von Fetttropfen in Wasser. Nach Pasteurisieren

und kurzem Reifen wird Rahm in der Butterungsmaschine aufgeschlagen, wodurch sich dessen Struktur ändert. Rahmfettkügelchen ballen sich zu Butterkörnchen zusammen und trennen sich von der Buttermilch, welche abfließt. Die fertige Butter, die Emulsion von Wasser in Fett, enthält nach der Streichfett-Verordnung einen Wassergehalt von höchstens 16 Prozent, der Fettgehalt muss mindestens 82 Prozent betragen.

Die ganze Schönheit der Butter, ihre Streichfähigkeit, ist aber sogleich wieder verloren, sobald sie heiß gemacht wird bzw. zum Braten verwendet wird: Wasser und Fett trennen sich wieder und gehen ihre eigenen physikalischen Wege. Jedoch dient diese Trennung einem guten kulinarischen Zweck.

Wasser wird schneller heiß als das Fett, wobei es sich ausdehnt und in Form von Blasen aufsteigt. Je nach Temperatursteuerung wird die Butter schwarz – sie verbrennt – oder ihr werden Schritt für Schritt die Anteile Wasser entzogen. In diesem Fall wäre das Resultat Butterschmalz, das drei unschlagbare Vorteile hat: es ist ein besonders haltbares Küchenfett, es kann nicht verbrennen (Rauchpunkt etwa 200 Grad), und es hat den feinen Buttergeschmack.

Hält man durch niedrige Temperaturen an der flüchtigen Koexistenz von Fett und Wasser fest, so verfügt man über ein hervorragendes „Lösungsmittel“ für Aromen. Denn die beiden Medien wirken unterschiedlich – zum Bei-

spiel auf Kräuter oder Gewürze. Bestimmte Aromen werden per Fett, andere per Wasser gelöst und gehen in das letztlich verbleibende Fett und damit in das Gargut über.

Die gute Butter in Portionen

Butter und Meggle kann man manchmal verwechseln. Dafür hat das Familienunternehmen aus Wasserburg am Inn per Werbung und Öffentlichkeitsarbeit einiges getan. Insbesondere durch die Portionsbutter – jene kleinen Einheiten zu 10, 15 oder 20 Gramm, die beim Frühstück, bei einem Bankett oder beim Gedeck nicht fehlen dürfen – hat Meggle den Weg seines Erfolgs geschrieben und ist Marktführer in der Gastro-

nomie. Täglich laufen davon 2,5 Millionen Stück vom Band, und „jede Portion ist ein Kundenkontakt“, betont Toni Meggle.

Die Vielfalt an Butterzubereitungen ist die zweite Besonderheit des Hauses; auch in diesem Bereich ist Meggle Marktführer. Knoblauch-Butter, Kräuter-Butter, Zitronen-Petersilien-Butter, Joghurt-Butter oder Trüffel-Butter wären hier zu nennen, von denen die meisten in leicht portionierbaren Rollen (500 Gramm) angeboten werden. Neben dem Klassiker „Kleeblatt Butter“ (Deutsche Markenbutter) sind Alpenbutter und Bio-Alpenbutter im Angebot. Speziell für Großverbraucher gibt es zudem ausgewählte tiefgefrorene



Butterschmalz eignet sich bestens zum Braten oder Schmoren. Foto: CMA



Kein Frühstück ohne die „gute Butter“.

Foto: Meggle Foodservice

und vorgeformte Rosetten und Blüten, zum Beispiel von der Alpenbutter. Konzipiert sind sie insbesondere als Begleiter für (Frühstücks-) Buffets. Für die Arbeit in der Küche stehen selbstverständlich große Einheiten zur Verfügung: Blöcke zu 10 und 25 Kilogramm. (Info-Hotline: 08 00-63 44 53)

„Flüssige Butter“ aus Schweden

Als völlig neuen Ansatz beim Umgang mit Fetten bezeichnet der schwedische Speisefetthersteller Alba/Taste of Sweden sein Produkt Albaöl. Die Pflanzenöl-Spezialität ist mit ihrer vielfältigen Einsatzweise, ihrem Geschmack, aber auch unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten durchaus eine Besonderheit. Bereits seit über 20 Jahren ist sie auf dem Markt.

„Voller Buttergeschmack, optimales Handling, aber deutlich billiger als Butter“, so lau-

teten 1978 die Vorgaben für die Produktentwickler des schwedischen Margarineherstellers Alba. Hintergrund: Schwedischen Gastronomen stießen seinerzeit die stetig steigenden Butterpreise sauer auf, viele Köche suchten nach einer Alternative, die möglichst auch noch cholesterinfrei sein sollte. Bei Alba erkannte man die Chance, hier ein völlig neues Produkt für die Gastronomie zu kreieren, sozusagen eine „flüssige Butter“ auf pflanzlicher Basis. Am besten aus Raps, denn der gedeiht bei Alba direkt vor der Haustür – das südschwedische Schonen ist bekannt für seine hochwertigen Rapsorten.

Nach zweijähriger Entwicklungszeit war man so weit: Albaöl, eine extrem dünnflüssige, ergiebige Ölzubereitung war geboren. Das Produkt ist rein pflanzlich, es basiert auf gepresstem schwedischem

Rapsöl, wobei nur die erste Pressung Verwendung findet, es ist cholesterinfrei, salzlos und enthält auch keine Milchbestandteile. Dennoch schmeckt und riecht es auf Grund seiner Aromatisierung wie frische Butter. Eine Fettbasis, die immer dann zum Einsatz kommt, wenn eigentlich Butter angesagt wäre, aber aus Kosten- oder Handlinggründen nicht in Frage kommt.

Albaöl wirkt wegen der speziellen Lecithinzugabe wie ein Konzentrat und ist damit extrem ergiebig. Zudem lässt es sich aufgrund seiner Dünnpflüssigkeit mittels Handpumpzerstäuber (direkt aus dem Kanister) oder elektrischer Food-Sprühpistole problemlos und schnell als hauchdünner Fettfilm auf Kippfanne, Grillplatte, Backblech oder im Konvektomaten zubereitete Speisen aufbringen. So lassen sich nach Unternehmensangaben im Ver-

gleich zu herkömmlichen Fetten je nach Bratgut bis zu 90 Prozent Fett – und damit Kosten – sparen. Da der Rauchpunkt bei ca. 220 Grad liegt, sind fast alle Garungsprozesse möglich. Durch die Sprühmethode wird unkontrolliertes Verkippen von Fett vermieden. Das Hantieren mit schmierigen Verpackungspapieren oder Blechemern entfällt völlig.

Sparen bei den Folgekosten

Aber es ist nicht nur die Mengen- und damit Kosteneinsparung durch die Konzentratwirkung von Albaöl. Ein weiteres Einsparpotential bietet die Altspisefett-Entsorgung. Denn wer mit weniger Fett auskommt, hat auch geringere Entsorgungskosten – das betrifft den Fettabscheider ebenso wie die Speisereste. So wurde in Stockholm die Küche eines Großhotels (ca. 650 Es-

sen/Tag) in Zusammenarbeit mit dem Hersteller komplett auf Albaöl umgestellt. Nach einem Jahr Testlauf ergab sich im Vergleich zum entsprechenden Vorjahreszeitraum eine Senkung der Entsorgungskosten um 81 Prozent.

Fettbasis für Dressings und Saucen

Albaöl lässt sich aufgrund seiner Emulgierfähigkeit ebenso mit Wasser oder Essig mischen, weshalb besonders kalorienarme Dressings herstellbar sind. So kann auch hier der Fettgehalt auf ein Minimum reduziert werden. Wenn es um die Zubereitung empfindlicher Saucen à la béarnaise oder hollandaise geht, spielt Albaöl eine weitere Stärke aus. Denn zum einen entfällt das zeitraubende Schmelzen und Abscheiden, wie es bei Butter oder Margarine erforderlich ist. Auch bezahlt man bei Albaöl nicht teuer für Wasser, das in Butter und Margarine enthalten ist, da Albaöl zu 100 Prozent aus Fett besteht. Zum anderen gerinnen mit Albaöl zubereitete Saucen nicht. Auch lassen sich mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrte Saucen im Wasserbad problemlos wieder erhitzen – auch hier gänzlich ohne Gerinnungsgefahr.

Albaöl wird in der 1-Liter-Flasche (mit Dosierspritzverschluss) sowie im 10-Liter-Kanister angeboten. Die Haltbarkeit wird mit einem Jahr ab Herstellungsdatum bei Raumtemperatur angegeben.

(Informationen: Taste of Sweden, Tel. 0 52 02/9 12 70)

Hohe Akzeptanz für Frittiertes

Frittierte Lebensmittel stoßen in der Gastronomie auf sehr hohe Akzeptanz. Die guten



Albaöl, die „flüssige Butter“ von Taste of Sweden.

Gründe dafür sind die während des Frittiervorgangs sich entwickelnden Aromen des Frittiertguts, dessen angenehme Textur (Knusprigkeit) und nicht zuletzt der geringe Vitaminabbau im Vergleich zu anderen Zubereitungsarten. Denn die Temperatur im Lebensmittel selbst ist niedrig, seine Verweildauer im Fett kurz.

Wir müssen die Wissenschaft bemühen, um die Vorgänge zwischen heißem Fett und Lebensmittel genau bestimmen zu können.^(*)

Beim Frittieren werden dem Lebensmittel vor allem Wasser und wasserlösliche Stoffe entzogen, die in das Frittiertfett übergehen bzw. als Wasserdampf aus dem Fett entweichen. Gleichzeitig wird vom Frittiertgut Fett aufgenommen. Beim Eintauchen des Lebensmittels in das Frittiertfett kommt es zu einer Wanderung des Wassers aus dessen inneren in die äußeren Schichten, um dort die Verluste an Wasser auszugleichen. Diesen Vorgang kann man sich als „Pumpen“ von Wasser von innen nach au-

ßen vorstellen, wobei sich das frei werdende Wasser nur ungerne von der Oberfläche des Lebensmittels löst und in das Frittiertfett übergeht. Dadurch bildet sich eine dünne Dampfschicht zwischen Fett und Lebensmittel, die als Isolator wirkt. „Aufgrund dessen wird die Oberfläche des Frittiertguts ‚gekühlt‘ und ein Verkohlen oder Anbrennen verhindert, solange Wasser das Lebensmittel verlässt.“ Obwohl das Fett eine Temperatur von 180 Grad hat, liegt diese im und um das Frittiertgut herum bei etwa 100 Grad. Allerdings ist die Dampfschicht instabil; das Wasser gelangt über das Fett an die Oberfläche und verdampft.

Ist der Wasserentzug auf drei oder weniger Prozent fortgeschritten, bildet sich auf der Oberfläche des Lebensmittels je nach dessen Beschaffenheit

eine Haut oder dicke Kruste aus Hohlräumen und Poren, wodurch sich dessen Oberfläche vergrößert. „Das Fett dringt in die durch den Wasserverlust freigewordenen Hohlräume wie in einen Schwamm ein, und der innere Teil des Frittiertguts wird gekocht.“ Wasserverlust und Wärmezufuhr bewirken die Maillard-Reaktion, die zur Braunfärbung des Lebensmittels und zur geschätzten Aromatisierung der Oberfläche führt.

Richtige Praxis des Frittierens

Professionelles Frittieren ist keine Kunst, aber wichtige Parameter sind schon genau- ▶

() Bertrand Matthäus, Frittieren, aid-Verbraucherdienst 42 –3/97 (Bundesanstalt für Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung, Münster)*



*Die Doppelbecken-Fritteuse Palux Topline
Der Heizkörper der Fritteuse ist schwenkbar,
das Panadesieb herausnehmbar.*



estens zu beachten. Das gilt insbesondere für das Mengenverhältnis Frittiertgut zu Ölmenge, die Beschaffenheit des Frittiertguts (trocken, nicht zu große Stücke), die Steuerung der Temperatur, unterschiedliche Temperaturen je nach Art des Frittiervorgangs, die Auswahl des Öls und das Erkennen, wann ein Öl zu alt ist und entsorgt werden muss.

Profi-Geräte, mit denen all das leicht von der Hand geht, sind die Fritteusen aus der Serie „Palux Topline“, die als Einbecken- und Doppelbecken-Varianten angeboten werden. Die Becken haben jeweils ein Fassungsvermögen von 8,5 bis 11 Liter.

Innerhalb des jeweiligen Beckens befindet sich ein Flachrohrheizkörper, der im Becken geschwenkt werden kann. Darunter, also im Boden der Wanne, ist Platz für ein Panadesieb mit den Backrückständen, das per Griff entnommen und gereinigt wird, was täglich mehrmals geschehen sollte. Die Entleerung der Frittierwanne von Öl ist durch das Einstecken eines Ablaufrohrs an der Armatur der Fritteuse zu bewerkstelligen: Das heiße Frittieröl läuft in einen temperaturbeständigen Behälter (200 Grad), der mit einem Warnschild „Heiße Stoffe“ zu kennzeichnen ist.

Für den hektischen Alltag verfügt das Gerät als Zusatzausstattung über eine automatische Korbbhubvorrichtung: Wenn die gewünschte und eingestellte Frittierzeit abgelaufen ist, sorgt eine Hebeautomatik für das Ausfahren des Frittierkorbes aus der Fettwanne.

Alle Temperaturwerte werden durch Thermostate überwacht, die Gerät und Öl schonen und die Kosten senken.

Ein Fettschmelzthermostat stellt eine schonende Fettbehandlung in der Aufheizphase sicher, Überhitzung wird durch einen Sicherheitsthermostat verhindert. Bei kurzen Betriebspausen kann die Temperatur auf 100 bis 120 eingestellt werden; wird die Wanne zusätzlich mit einem Deckel abgedeckt, so dient dies der Energieeinsparung und schützt das Öl vor Licht und Sauerstoff.

Anforderungen an Frittieröle

Notwendig ist eine hohe Oxidationsstabilität, der Rauchpunkt sollte bei mindestens 230 Grad liegen. Das Öl muss geruchs- und geschmacksneutral sein, es kommt also nur 100-prozentig pflanzliches Öl in Frage bzw. die so genannten Frittierfette für den professionellen Einsatz. Speiseöle oder tierische Fette sind aufgrund ihrer mangelnden Hitzestabilität nicht geeignet. Ebenso wenig sollte gebrauchtes mit frischem Öl gemischt werden. Die Lebensdauer des Öls kann durch regelmäßiges Entfernen von Rückständen verlängert werden. Über der Frittierwanne darf nicht gewürzt werden, denn Salz und Gewürze beschleunigen den Ölverderb. Frittierfett in Stangen- oder Plattenform ist beim Handling gegenüber flüssigem Fett



*A-Frit: Ergiebiges Frittieröl
von Taste of Sweden.*

unterlegen. Ein Handgriff und die gewünschte Füllmenge lässt sich aus dem Kanister exakt dosieren; der Umgang mit schmierigen Einschlagpapieren und verschmutzten Arbeitsflächen wird vermieden. Zudem verfestigt sich das Fett nach dem Abkühlen.

Mit „A-Frit Heavy Duty“ empfiehlt sich Taste of Sweden auch mit einem neuartigen Frittierfett auf Rapsölbasis, das nach Unternehmensangaben zwei bedeutende Vorteile gegenüber herkömmlichen Frittierfetten bietet: Arbeitszeiterparnis und Standzeit. A-Frit ist in 10 Liter-Lichtschutzkanistern abgefüllt, bei Raumtemperatur ist es flüssig. Das vereinfacht das Handling, die benötigte Menge wird direkt in die Fritteuse gegossen und lässt sich so exakt dosieren. Arbeitszeitstudien des Herstellers haben ergeben, dass bei Verwendung von A-Frit im Vergleich zu Platten- oder Eimerfetten bei durchschnittlich 100 Frittierfettwechseln pro Jahr etwa acht Arbeitsstunden jährlich eingespart werden. Das entspricht immerhin einem ganzen Arbeitstag. Zudem bleibt das schwedische Frittieröl länger als die meisten anderen Frittierfette frittierauglich. Mit 25 Stunden weist es einen außerordentlich hohen Ranzimatwert auf. Zum Vergleich: ein „billiges“ Frittierfett auf Sojaölbasis bietet einen Ranzimatwert von lediglich 7 bis 10 Stunden. Und weniger Wechsel des Fetts bedeutet auch weniger Kosten bei der Altfettensorgung. Das cholesterinfreie A-Frit besteht aus pflanzlichem Fett, das teilweise gehärtet ist, zugesetzt sind Antioxidationsmittel und Zitronensäure. Die Zusammensetzung der Fettsäuren beläuft sich auf 18 Prozent



Keine Orchidee: die hellviolette Blüte der Sojapflanze.

gesättigte, 76 Prozent einfach ungesättigte und sechs Prozent mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Die Mindesthaltbarkeit wird bei ungeöffneter Verpackung mit 360 Tagen ab Herstellungsdatum angegeben, die Lagerung kann bei Raumtemperatur erfolgen.

Fehler erkennen und vermeiden

Welches Gargut sollte bei welcher Temperatur wie lange frittiert werden? Eine globale Antwort oder gar eine Formel auf diese Frage gibt es zulässigerweise nicht. Palux empfiehlt für die beschriebene Topline Fritteuse folgende Werte, nicht ohne darauf hinzuweisen, dass Fisch-, Fleisch- oder Kartoffelprodukte in getrennten Becken zuzubereiten sind.

Ein paniertes Schnitzel zu 150 Gramm ist bei einer Temperatur von 170 Grad nach fünf Minuten gar; pro Stunde werden maximal zwölf Portionen veranschlagt, so dass die Stundenleistung bei 1800 Gramm liegt. Ein halbes Hähnchen mit einem Gewicht von 450 Gramm benötigt bei der gleichen Temperatur zwölf Minu-

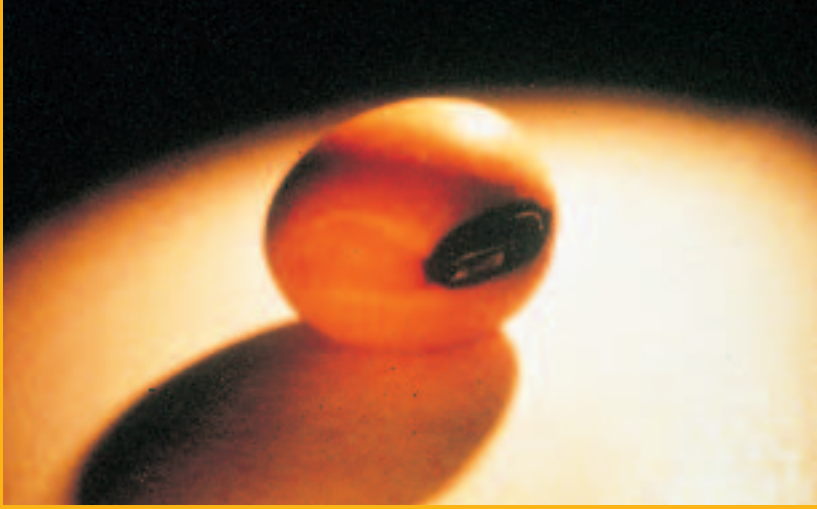
ten; bei fünf Portionen können 2250 Gramm verarbeitet werden. Pommes frites verlangen 180 Grad, 1000 Gramm sind nach sechs Minuten servierfertig; die Stundenleistung liegt demnach bei 10 Portionen, die frittierte Gesamtmenge bei 10 000 Gramm oder zehn Kilogramm.

Frittieren ist bei aller hervorragender Technik eine Tätigkeit, die permanente Aufmerksamkeit verlangt. Das frit-

tierte Lebensmittel ist zu begutachten wie auch das Verhalten des Frittieröls. Bei beobachteten Mängeln lassen sich Rückschlüsse auf mögliche Fehlerquellen ziehen. Die folgende Übersicht von Palux erleichtert die Suche nach Ursachen und Fehlern. (s. Tabelle S. 86)

Sojaöl ist gut für die Gesundheit

In 30 000 Produkten der Lebensmittelindustrie soll Soja



Sojapflanzen gibt es in über 1000 Sorten; die gelbe, ovale Bohne zählt zu den wirtschaftlichsten.

enthalten sein. Geschätzt ist insbesondere das Sojaweiß, das nach klinischen Studien der American Heart Association (AHA) eine cholesterinsenkende Wirkung haben soll, was in eine offizielle Diät-Empfehlung mündete. Sowohl zur Vorbeugung als auch zur Heilung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen kann der Verzehr von Sojaprodukten beitragen. Die US-Gesundheitsbehörde erlaubt seit 1999 einen so genannten „Health Claim“ auf sojahlaltigen Produkten. Hersteller dürfen auf der jeweiligen Packung auf den Zusammenhang einer sojareichen Ernährung mit mindestens 25 Gramm Sojaprotein täglich und

der Vorbeugung von koronaren Herzkrankheiten (KHK) hinweisen. Als Beispiel sei genannt, dass in 100 Gramm Tofu acht Gramm des Proteins enthalten sind.

Auch Sojaöl hat einen besonderen ernährungsphysiologischen Wert. Wie alle Sojaprodukte ist es cholesterinfrei. Der hohe Anteil an ungesättigten Fettsäuren kann dazu beitragen, den Cholesterinspiegel zu senken, die Blutfettwerte zu verbessern und damit Herz-Kreislauf-Krankheiten vorzubeugen. Denn es enthält 21,5 Prozent an einfach ungesättigten und 61 Prozent der besonders günstigen mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

Die American Soybean Association (ASA), der Verband der amerikanischen Sojafarmer, betont, dass die gesundheitsfördernden Eigenschaften der Sojabohne auch die gentechnisch veränderte gelten. Die aus so genannten „neuen“ Sojabohnen hergestellten Produkte, bei denen die genetische Veränderung nachweisbar ist, unterliegen entsprechend der EU-Gesetzgebung der Kennzeichnungspflicht. Das trifft nicht das Sojaöl aufgrund des spezifischen Herstellungsverfahrens. Denn: „Sojaöl aus transgenen Pflanzen ist in jeder Weise identisch mit herkömmlichem Sojaöl. Bei der Herstellung von Sojaöl wird das ge-

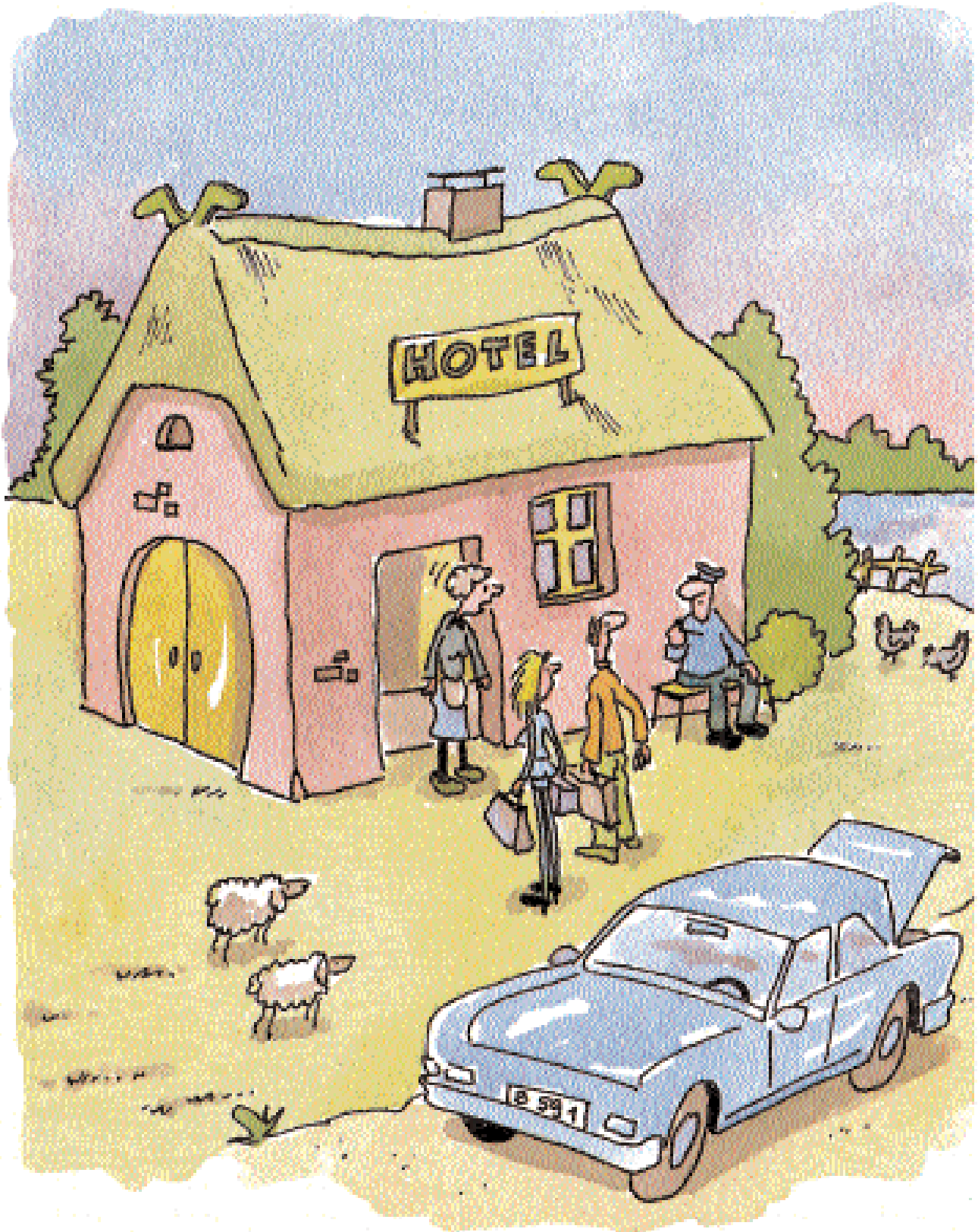
wonnene Öl im Vakuum auf über 200 Grad Celsius erhitzt, danach sind keine Erbgutbestandteile aus der Sojabohne mehr vorhanden.“ Die gentechnische Veränderung der „neuen“ Bohne hat die Wirkung, dass sie ein bestimmtes Unkrautbekämpfungsmittel toleriert. Das heißt, das Mittel wirkt nur auf das Unkraut, nicht jedoch auf die Sojapflanze. Sojaöl in der Küche, als „Reines Sojaöl“ gekennzeichnet, empfiehlt sich als geschmacksneutral und daher als ideal für Salatsaucen, ebenso als Grundlage für Marinaden. Aufgrund seiner guten Emulsionsfähigkeit eignet es sich für die Herstellung von Mayonnaisen oder Dips. Mit einer Hitzebeständigkeit bis 180 Grad ist es ebenso Bestandteil der warmen Küche. Sojaöl hält im verschlossenen Behälter ein Jahr, angebrochen etwa drei Monate. (Informationen: American Soybean Association, www.asahamburg.de)

Wolfgang Ehrhardt

FRITTIERFETT	FEHLER BEI DER ANWENDUNG	URSACHEN
schäumt stark	zu viel Feuchtigkeit im Frittiergut mit anderen Ölen/Fetten vermischt	Reinigungsmittelrückstände aus der Frittierwanne nicht entfernt
bräunt schlecht	Backzeit zu kurz eingestellt zu geringe Temperatur	Frittiergut zu feucht, evtl. Thermostat prüfen lassen
entwickelt Rauch	Betriebstemperatur zu hoch ungeeignetes Öl/Fett mit zu niedrigem Rauchpunkt	Frittieröl zu lange in Gebrauch
riecht schlecht	zu hohe Temperatur Rückstände (Panaden) nicht gefiltert/entfernt	Frittieröl zu lange in Gebrauch Öl/Fett zum Frittieren nicht geeignet
verdirbt schnell	Temperatur zu hoch Panaden nicht regelmäßig entfernt unterschalten mit ungeeigneten Ölen /Fetten vermischt	Öl/Fett zu lange erhitzt (in Pausen herunterschalten) Öl/Fett nicht richtig gelagert (Licht, Sauerstoff) Rückstände von Reinigungsmitteln in der Frittierwanne
Verbrauch zu hoch	Betriebstemperatur zu hoch / niedrig eingestellt Abtropfzeit des Frittieröls zu kurz	Frittiergut enthält zu viel Feuchtigkeit zu lange Backdauer
Verfärbung	zu hohe Temperatur eingestellt Verunreinigung des Frittieröls durch Backgut/Gewürze	Frittieröl zu lange in Gebrauch Panaden nicht entfernt

Cartoon

von Wolfgang Willnat



*„Jens-Uwe, zeige den Herrschaften bitte
Zimmer Nummer 278!“*