



## Merkblatt zum Frittieren

Gültig ab: 27.01.2020  
MD-00090, Version: 01, Seite 1/1

Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich  
Telefon 043 244 71 00, [www.kl.zh.ch](http://www.kl.zh.ch)

## Empfehlungen zum korrekten Frittieren

### Merkmale der Fritteuse

- Die Fritteuse soll aus rostfreiem Stahl bestehen und leicht zu reinigen sein
- Die Fritteuse muss über eine Auslassöffnung zum Ablassen des Frittieröls verfügen

### Vor dem Frittieren

- Bei Inbetriebnahme die Fritteuse ca. 10 Minuten bei 60-80 °C vorheizen
- Fritteuse auf Betriebstemperatur von 150-170 °C aufheizen
- Kontrolle der Temperatur mit einem externen Thermometer
- Frittiermenge: das Verhältnis von Frittiergut zu Frittieröl / -fett soll höchstens 1:10 sein
- Nasse Lebensmittel trocknen
- Vermeidung von Salzen und Würzen vor dem Frittieren
- Abschütteln von lose anhaftender Panade im Falle paniierter Lebensmittel

### Während des Frittierens

- Temperatur soll vorzugsweise im Bereich von 150-170 °C liegen
- Laufende Kontrolle der Frittieremperatur mit einem externen Thermometer
- Vermeidung von Salzen und Würzen über der Fritteuse
- Lückenlose Dokumentation aller Kontrollmassnahmen und der Wechsel des Frittieröls / -fettes

### Nach dem Frittieren

- Frittiergut noch warm ausreichend abtropfen lassen
- Temperaturabsenkung in längeren Pausen (120-130 °C), bei kurzen Pausen Frittieremperatur beibehalten
- Abdecken der Fritteuse in den Pausen
- Ergänzung von Frittieröl / -fett in fehlender Menge, jedoch nur so lange dieses noch nicht verdorben ist
- Tägliche Filtration des Frittieröls / -fettes, um kleine Lebensmittelrückstände zu entfernen
- Täglich sorgfältige Reinigung der Fritteuse
- Wechsel von Frittieröl / -fett bevor es verdorben ist
- Unbenutzte Fritteusen sollen leer und abgedeckt sein

### Fettbeurteilung

- Schnelltests zur Ermittlung des Gehalts an polaren Anteilen (Bezugsquellen im Internet)
- Der polare Anteil darf den Höchstwert von 27 % nicht überschreiten
- Folgende Mängel zeigen an, dass das Frittieröl / -fett bereits verdorben ist:
  - a) kratzender, ranziger Geschmack
  - b) beginnende Rauchentwicklung
  - c) verstärkte Schaumbildung
  - d) zähfliessender Fettstoff
  - e) beissender Geruch über der warmen Fritteuse
- **Das Frittieröl / -fett muss ausgewechselt werden**

### Weitere Informationen

Tipps zum Thema Acrylamid müssen beachtet werden.