



**YAPRAK
DÖNERCİSİ®**

PATATES KALİTESİ EĞİTİM KARTI

Şubelerimizde kullandığımız donuk patatesin kaliteli ve lezzetli bir şekilde misafirlere sunmak için öncelikle donuk zincirinin kırılmaması gerekiyor. Şubelere sevk edilen patates kolileri -18 soğuk hava deposuna hızlı bir şekilde taşınarak alınmalı ve koliler kesinlikle yere atılmamalıdır. Kırılan patatesler hem verimliliği düşürecek hem de kısalan patateslerin kızartınca kurummasına neden olacaktır.

Küçük deepfreezlere stoklama yaparken mutlaka kırmızı çizgiye kadar stoklama yapmalıyız. Kırmızı çizginin üstü sıcak bölge olduğu için patatesler çözülerek yumuşayacaktır. Yumuşayan yada yumuşadıktan sonra tekrar dondurulan patates lezzetli ve çıtır olmayacaktır. Hamurlaşmış içi pişmeyecektir. Aynı şekilde soğan halkası saklama kutusunu kapağı sürekli kapalı olmalıdır.

Patates kızartma yağının derecesi 180 derecedir. Dereceyi kontrol etmek için şubelerde bulunan derece ölçer cihazı kullanılır. Isınan yağın tam orta kısmına derecemizi 1 cm derinliğe daldırarak yağın derecesi sabitlenene kadar beklenir. 180 derece altı veya üstü çıkar ise cihazın ön kısmındaki termostat bölümünden derece ayarlanır.

Kaliteli patates kızartmak için yağ temizliği çok önemlidir. Fritözde kızartılan patateslerden dökülen kırıntılar sürekli yağın içinde beklerse yağın ömrü kısalır. Gün içinde mutlaka kızartma işleminden sonra periyodik aralıklarla patatesin kırıntılarını süzgeç ile toplamalıyız ve gün sonunda mutlaka yağı süzmeliyiz.

Polar madde yüzdesi

- 1-14% TPM'den az
- 14-18% TPM
- 18-22% TPM
- 22-24% TPM
- 24% TPM'den fazla

Eskimenin sınıflandırılması

- Taze kızartma yağı
- Az kullanılmış
- Kullanılmış, fakat hala kullanılabilir
- Çok kullanılmış, değiştirilmeye yakın yağ
- Değişmesi gereken kızartma yağı

(TPM = Toplam Polar Miktarı)