

GÜNLÜK YAĞ TEMİZLİĞİ EĞİTİM KARTI

Günlük kullanımlarımızda yağ içinde kalan tortu ve patates parçaları pişmeye ve yağın özelliğini bozmasına neden olur. Bu sebep ile yağ temizliğini gün içerisinde sürekli yapmalıyız.



Yağ üzerinde kalan tortu ve parçaları tel süzgeç yardımı ile temizleme yapılmaktadır. Bu işlem günde en az 3 kere periyodik saat aralıkları ile tekrar edilmelidir.



Akşam satış bitiminde fritöz kapalı konuma getirilir ve yağ soğumaya bırakılır. Tahliye vanasının altına temiz ve kuru küvet konulur ve tel süzgeç ile yağ süzme işlemi başlatılır. **(Yağ süzme işlemi başlatılmadan önce kesinlikle fritöz kapalı konuma getirilmelidir.)**



Süzme işlemi bittikten sonra tahliye vanası kapatılıp fritöz içindeki tortu ve kalıntılar bez ile temizlenir. Temizlenmiş yağ fritöz içine tekrar boşaltılır.