



YAPRAK
DÖNERCİSİ®

PATATES KIZARTMASI ÜRÜN EĞİTİM KARTI



İstenilen porsiyonda ürün alabilmek için siyah 8 porsiyonluk ve 4 porsiyonluk küvetler ile sepete dökülür. (Kesinlikle fritöz üzerinde ürün doldurmamalım.)



Sepet fritözün içine yavaşça bırakılarak timer çalıştırılır. Ortalama timer süresi 3.5 dakikadır. Şubenin ve fritöz yağının durumuna göre bu süre değişiklik gösterebilir.



Belirlenen zamanda kızaran patates fritözden çıkarılır ve yağının süzülmesi için 5-10 saniye askıda bekletilir.



Yağı süzülen patates dinlenme tepsisine dökülür. Dinlenme tepsisinde bekleme süresi **maksimum 10 dakikadır**.

Eğitim Kartının devamı

yaprak
Akademi

PATATES KIZARTMASI ÜRÜN EĞİTİM KARTI



Tüm patateslerin üzerine eşit bir şekilde cajun baharatı serpilir ve kürek yardımı ile karıştırılır



Kürek yardımı ile kutular esnetilmeden ön ve arka yüzeyinden tutularak ortalama 125-130 gr gelecek şekilde servis edilir.



Patates kızartması servis edilirken; 1 ketçap ile servis edilmelidir. İsteyen müşterilerimiz olursa yanına 1 mayonez daha verilir.