

EBRACO



alimentos congelados

atendimento • praticidade • sabor • preço

Como fritar os salgados !!!!

Agradecemos muito por ter escolhido nossos produtos para fazer parte da sua mesa ou seu negócio. Eles são elaborados com muito amor e carinho por toda nossa equipe.

Porém, como todo produto existente no mercado, existem algumas regras para o seu preparo. Gostaríamos de lhe explicar essas regras para evitar acidentes graves com óleo quente que podem deixar marcas e cicatrizes horríveis em seu corpo. Seguindo atentamente essas dicas com certeza eles ficarão saborosos e quentinhos:

1 - Utilize uma panela alta para fazer a fritura. O salgado deve ser frito totalmente submerso no óleo, nadando. Não utilize frigideiras rasas;

2 - Frite o produto completamente congelado, recém retirado do freezer;

3 - Utilize bastante óleo suficiente para cobrir 2x a 3x a altura do produto. Use sempre óleo novo, de boa qualidade e não o reutilize novamente;

4 - Aqueça o óleo a 200 graus. Dica: coloque um palito de fósforo na panela e quando ele acender a temperatura do óleo estará no ponto para a fritura;

5 - Frite poucas unidades por vez. No máximo de 5 a 6 salgados de um vez só. Os salgados tamanho lanche devem ser preparados um a um;

6 - Não deixe o salgado congelado exposto ao calor ambiente para que ele não descongele e não absorva umidade antes da fritura, caso contrário ele pode se desmanchar no óleo quente absorvendo óleo e ficando gorduroso;

7 - Mantenha a embalagem dos salgados que não estão fritando dentro do freezer para que eles não descongelem. Lembre-se que eles devem ser fritos CONGELADOS;

8 - Frite os salgados tamanho coquetel por no máximo de 2 a 3 minutos e os tamanho copo por no máximo 1 minuto e retire imediatamente do óleo. Jamais ultrapasse esse tempo ou o salgado VAI EXPLODIR podendo causar acidentes e queimaduras gravíssimas;

9 - O recheio pode estar congelado. É normal. Deixe o salgado descansar por 5 minutos que o calor da fritura derrete e esquenta o recheio. Sob nenhuma hipótese frite ele de novo;

10 - Jamais coloque um salgado já frito para fritar novamente. Ele pode EXPLODIR;

11 - Nunca faça frituras perto de crianças ou animais de estimação;

12 - Utilize o máximo possível de equipamentos de proteção individual como óculos, roupas compridas, calçados fechados e luvas. Lembre-se que a sua segurança é o que importa;

13 - Caso não se sinta apto e seguro para fazer a fritura então NÃO FAÇA. Entre em contato conosco para tirar suas dúvidas ou peça a alguém que saiba pra que faça a fritura para você. Veja em nosso canal no YouTube videos sobre como preparar nossos salgados congelados.