

	T.C. NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ Turizm Fakültesi	Doküman Bilgisi
	FRİTÖZ KULLANIM TALİMATI	Dok. No: TL/FK. TURZ./12
		İlk Yayın Tar.: 16.12.2024
		Rev. No/Tar.: 00/...
		Sayfa 1 / 1

AMAÇ: Bu talimatın amacı fakültemizde fritözün kullanım ve bakım faaliyetlerini standart bir hale getirmektir.

KAPSAM: Bu talimat fakültemizde fritözün kullanım ve bakım faaliyetlerini standart bir hale getirilmesini kapsamaktadır.

SORUMLULAR: Bu talimatın uygulanmasından mutfak derslerinin öğretim elemanları ve öğrencileri sorumludur.

UYGULAMALAR:

1. Kızartılacak malzeme her ne olursa olsun, öncelikle makinenin temiz olup olmadığı kontrol edilmelidir. Önceden kalan ve kuruyan yağlar ve artıklar yüksek oranda kanserojen risk taşımaktadırlar.
2. Temiz olduğundan emin olunan makinenin içerisine, kızartılacak malzemenin miktarına göre yağ koyulmalıdır. Bu duruma dikkat edilmesi yağ ve enerji israfını önleyecektir.
3. Hazneye uygun miktarda yağ koyulduktan sonra yağın ısınması beklenmelidir. Yağın yeterli sıcaklığa ulaştığı gösterge ışığından takip edilmelidir.
4. Sepete uygun boyutlarda doğranıp hazırlanmış ve kızartmaya uygun olan yiyecekleri yerleştirin ve sepetin yağ haznesine inmesini sağlayın.
5. Hangi gıda için ne kadar pişme süresinin uygun olduğunu makinenin kullanım kılavuzundan bilgi edinin.
6. Pişme süresinin sonunda yiyecek sepetini yağ haznesinden yukarı kaldırın. Fazla yağların hazneye hızmasını için 1-2 dakika bekleyin ve yiyecekleri sepetten uygun kaplara alın.
7. Firitözün içerisine sulu malzemeler asla koyulmamalıdır. Örneğin kızartılacak malzeme yıkanmışsa kurumadan fritöze atmak çok ciddi kazalara neden olabilir.
8. Makinenin temizlenmesi için iyice soğuması beklenmelidir.
9. Atık yağlar biriktirilerek geri dönüşüme kazandırılmalıdır.