

# F R I T T I E R E N

## ANTWORTEN

1. Erklären Sie in Stichworten, was Frittieren ist:

**Frittieren ist ein Garprozess in einem Fettbad (Fritüre), bei steigender oder konstanter Temperatur**

2. Was eignet sich zum Frittieren? Zählen Sie sechs Beispiele auf:

**Pilze, Gemüse, Kartoffeln, Krustentiere, Weichtiere, Fische und Teile von Fischen, Fleisch und Innereien, Obst und Eier**

3. Worin kann frittiert werden (Apparat oder Kochgeschirr)?

**In einer Friteuse, in einer Fritüre, in Frittierautomaten mit Heissluft**

4. Bei welchen Temperaturen und weshalb wird vorfrittiert?

**bei 140 – 150 Grad Celsius**

5. Welche positiven Einflüsse hat das Frittieren auf das Gargut?

**Die Bräunung im Fettstoff bewirkt eine Geschmacksverbesserung und gibt dem Gargut ein attraktives Aussehen**

6. Auf welche Arten kann frittiert werden?

**In Mehl gewendet**

**In mie de pain oder Panierbrot**

**In Ei**

**In Backteig (Bier oder Wein)**

7. Mit welchen Folgen muss gerechnet werden, wenn zu viel Kochgut auf einmal in die Fritüre kommt?

**Ein weiches mit viel Fett durchtränktes Produkt**

8. Auf was achten Sie, wenn das Kochgut aus der Fritüre kommt?

**Frittiertes zum Entfetten auf einer Papierserviette ausbreiten**

**Niemals über der Fritüre salzen, zuckern oder würzen**

**Frittiertes niemals zudecken**

9. Wie viel Prozent sollte der Fettanteil bei vorfrittierten Lebensmittel betragen, wenn sie im Frittierautomaten fertig gegart werden?

**5 – 7 %**

10. Weshalb würden Sie einen Frittierautomaten einer Fritüre vorziehen?

**Das Gargut weist weniger Fett auf und ist deshalb energieärmer**