

Congelado CRU para Fritar

Modo de Preparo: Linha Empanados Bar 60g

Passo a passo para equipamentos profissionais:

- 1º. Importante** - Retirar do Freezer e passar para a Refrigeração 12h antes de Fritar
- 2º.** Aqueça o óleo na temperatura entre 175°C á 180°C. **“Kibe aumentar para 190°C”**
- 3º.** Utilize um termômetro digital para melhor controle, pois muitas vezes o termostato do equipamento pode não funcionar corretamente.
- 4º.** Coloque óleo suficiente para cobrir todos os salgadinhos. Mantenha os salgadinhos submersos em óleo durante toda a fritura.
- 5º.** Fritar os salgadinhos na condição refrigerados, retirando diretamente da Geladeira, colocando no cesto e em seguida mergulhar no óleo.
- 6º.** No cesto, preencher com apenas $\frac{3}{4}$ do espaço para os salgadinhos não grudarem um nos outros deixando encharcados ou estourados. Nunca encher o cesto ou empilhar.
- 7º.** A cada 30 segundos, mexer o cesto rapidamente sempre mergulhado no óleo para evitar que os salgados se grudem. Nunca subir o cesto
- 8º.** Tempo de Fritura aproximado: 02 (dois) minutos dentro do óleo.
- 9º.** Assim que dourar, suspender o cesto por 01 (um) minuto.
- 10º.** Em um recipiente, reserve por 02 (dois) minutos e em seguida já pode servir.

**Em caso de utilização parcial do pacote, mantenha o mesmo bem fechado e congelado.*


***Não utilize forno micro-ondas para descongelar o produto.*


**** Tempo de fritura pode variar dependendo do tipo de fritadeira ou fogão.*

Sabor, Tamanho e Aparência Padrão


“Ofereça aos seus clientes uma experiência inconfundível, HOJE, AMANHÃ E SEMPRE!”

Fale Conosco:

 11 2382 9663 | 2241 9078

 11 97527 2229

 atendimento@paglias.com.br

 www.paglias.com.br

