

## Congelado CRU para Fritar

### Modo de Preparo: Linha Empanados Festa 25g

#### Passo a passo para equipamentos profissionais:

- 1°. Aqueça o óleo na temperatura entre 175°C á 180°C. **“Kibe aumentar para 190°C”**
- 2°. Utilize um termômetro digital para melhor controle, pois muitas vezes o termostato do equipamento pode não funcionar corretamente.
- 3°. Coloque óleo suficiente para cobrir todos os salgadinhos. Mantenha os salgadinhos submersos em óleo durante toda a fritura.
- 4°. Fritar os salgadinhos ainda congelados, retirando diretamente do Freezer, colocando no cesto e em seguida mergulhar no óleo.
- 5°. 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.
- 6°. A cada 30 segundos, mexer o cesto rapidamente sempre mergulhado no óleo para evitar que os salgados se grudem. Nunca subir o cesto
- 7°. Tempo de Fritura aproximado: 02 (dois) minutos dentro do óleo.
- 8°. Assim que dourar, suspender o cesto por 01 (um) minuto.
- 9°. 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](mailto:atendimento@paglias.com.br)

 [www.paglias.com.br](http://www.paglias.com.br)

