

ULTIMATIVER LEITFADEN ZUR VERLÄNGERUNG DER ÖL-LEBENSDAUER

Alles, was Sie wissen müssen, um die Kosten für das Frittieren mit Öl zu senken



INHALT

Einführung	1
-------------------------	----------

ÖL	
Mehr als ein Frittiermedium	2
Welches Frittieröl ist das Richtige für Sie?.....	4

ÖLMANAGEMENT	
Warum Öl zerfällt	7
Warum Filtern so wichtig ist	11
Wie man über die Kosten des Frittierens mit Öl nachdenkt	12

FRITTEUSE	
Ihre Fritteuse sollte helfen, die Öllebensdauer zu verlängern, nicht sie zu beenden.....	13
Was Sie über verschiedene Fritteusen und Ölpflege wissen sollten	16
Was es bedeutet, die Anzahl des Ausschusses zu reduzieren	19

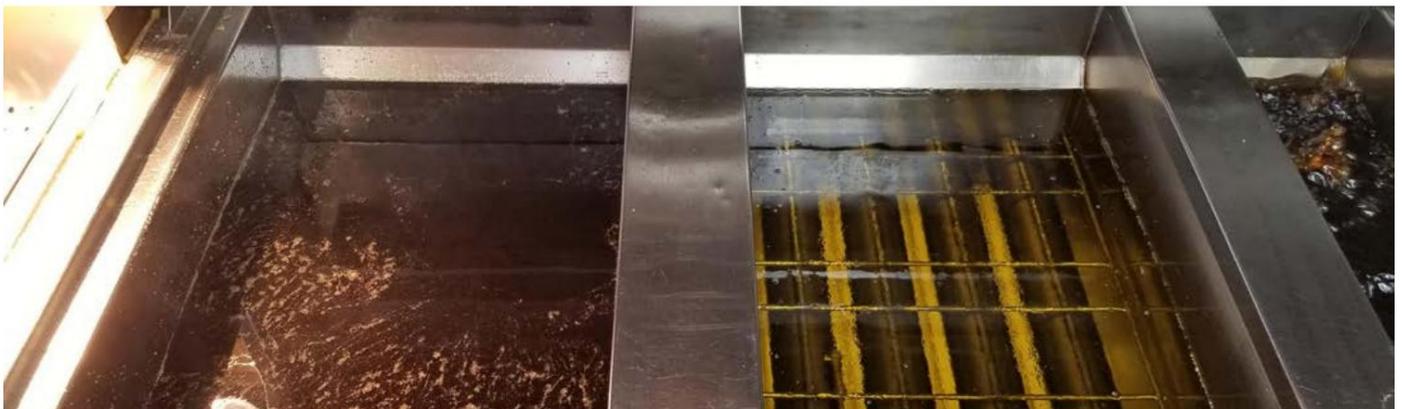
Fazit	20
--------------------	-----------

EINLEITUNG

Bei Henny Penny sagen wir jedem, der bereit ist zuzuhören, dass Frittieröl die erste oder zweithöchste laufende Ausgabe in einem kommerziellen Frittierprogramm ist. Da sich die Kosten für die gängigsten Frittieröle im vergangenen Jahr verdoppelt und sogar verdreifacht haben, reicht es nicht aus, einfach auf ein günstigeres Öl umzusteigen und zu hoffen, dass Ihre Gäste den Unterschied nicht bemerken. Es gibt mehr Wettbewerb denn je, um gesündere, qualitativ hochwertigere frittierte Lebensmittel zu servieren, die die Verbraucher lieben. Es ist an der Zeit, dass die Unternehmen die Kontrolle übernehmen und beginnen, die Frittierkosten durch Ölmanagement zu senken .

Das bedeutet, über den Preis von Frittieröl hinauszuschauen und zu bestimmen, was Sie tun können, um weniger davon zu verbrauchen und es länger haltbar zu machen. Es ist eine langfristige Strategie, die Best Practices im Ölmanagement mit Fritteusen kombiniert, die darauf ausgelegt sind, Frittieröl zu schützen, anstatt es zu zerstören.

Gewiss, einige Öle eignen sich besser zum Frittieren als andere. Bei der Auswahl des richtigen Öls für Ihr Programm müssen Sie den Preis gegen Faktoren wie Geschmacksprofil, Stabilität und Fettgehalt abwägen. Denken Sie nur daran, dass Sie durch die Verlängerung der Nutzungsdauer Ihres Öls und die Reduzierung der Anzahl der Entsorgungen in einem Jahr viele Tausend EUR **pro Geschäft** einsparen können bei Arbeit, Produktivität und Frittieröl, unabhängig davon, welches Öl Sie verwenden oder wie viel Sie dafür bezahlen. Und mit besseren Fritteusen können Sie diese Ersparnisse verdoppeln oder sogar verdreifachen.



MEHR ALS EIN KOCHMITTEL

Frittieren ist wie Backen, nur mit Öl. Es ist schneller als Backen, da Öl Wärme viel effizienter als Luft direkt auf die Lebensmittel überträgt. Aber Öl ist mehr als nur ein Kochmedium. Es ist Teil des Essens. Jeder, der Pommes Frites macht – oder isst – weiß das zu schätzen: Eine richtig gegarte Pommes Frites hat ungefähr 30 % seiner Feuchtigkeit gegen Frittieröl ausgetauscht!

Speiseöle stammen aus verschiedenen Körnern, Nüssen, Gemüse, Bäumen und Tieren. Jedes hat ein Geschmacksprofil und einen Prozentsatz verschiedener Fette, die auf seinen relativen Nährwert hindeuten. Jede Ölsorte hat auch eine einzigartige chemische Zusammensetzung, die bestimmte wichtige Eigenschaften wie Stabilität und Rauchpunkt bestimmt.

Die fünf beliebtesten Frittieröle laut einer Umfrage von Henny Pennys Globalem Vertriebsnetz:



#1 Rapsöl

wird aus der Rapspflanze hergestellt, die ein leichtes Öl mit neutralem Geschmack produziert. Rapsöl wird normalerweise stark raffiniert, um es bei hohen Temperaturen stabiler zu machen und ihm einen Rauchpunkt von bis zu 400 F/205 C zu verleihen.

Fettsäurezusammensetzung:

Gesättigte Fette	< 7 %
Einfach ungesättigte Fette: (Ölsäuren)	50-65%
Mehrfach ungesättigte Fette (Linolsäuren)	28-43%



#2 Gemischte Öle

enthalten typischerweise Rapsöl und eine Kombination aus anderen Pflanzenölen. Sie sind sehr beliebt, da sie es den Betreibern ermöglichen, eine Mischung mit bestimmten Eigenschaften der Einzeltypöle zu wählen, aus denen sie bestehen. Da viele gebräuchliche Mischungen verwendet werden, variieren Geschmacksprofile, Rauchpunkte und Fettsäurezusammensetzung.



#3 Sojaöl

ist eines der beliebtesten Frittieröle. Es hat einen neutralen Geschmack, einen sehr hohen Rauchpunkt von bis zu 495 F / 257 C und eine gute Stabilität, obwohl es etwa den doppelten Anteil an gesättigten Fetten enthält. Sojaöl ist bei den meisten Lieferanten sowohl in regulären als auch in nicht gentechnisch veränderten Rezepturen erhältlich.

Fettsäurezusammensetzung:

Gesättigte Fette	15%
Einfach ungesättigte Fette: (Ölsäuren)	18-23%
Mehrfach ungesättigte Fette (Linolsäuren)	62-67%



#4 Maisöl

(raffiniert) ist ein hell- bis mittelgelbes Öl mit einem milden, leicht butterigen Geschmack und einem sehr hohen Rauchpunkt von bis zu 450 F / 232 C.

Fettsäurezusammensetzung:

Gesättigte Fette	13%
Einfach ungesättigte Fette: (Ölsäuren)	24%
Mehrfach ungesättigte Fette (Linolsäuren)	59-62%



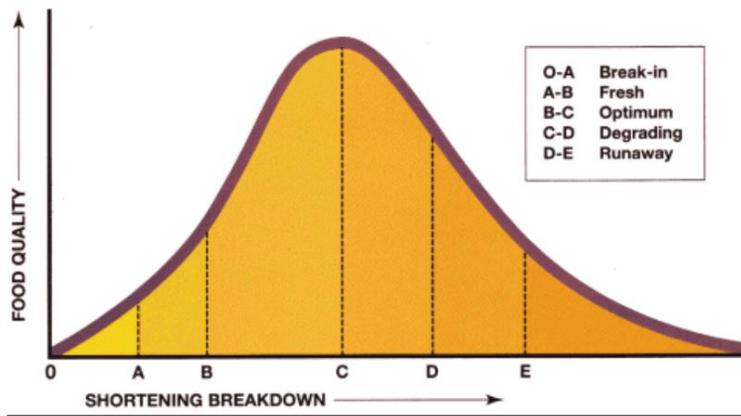
#5 Erdnussöl

hat eine etwas dunklere gelbe Farbe mit einem neutralen bis süßen Geschmack, der oft für frittierte Kuchen und Brote bevorzugt wird. Es ist außergewöhnlich stabil und hat einen sehr hohen Rauchpunkt von bis zu 450 F / 232 C. Erdnussöl enthält keine Proteine, die allergische Reaktionen auslösen, obwohl es den höchsten Gehalt an gesättigten Fetten der untersuchten Öle aufweist.

Fettsäurezusammensetzung:	Gesättigte Fette	19%
	Einfach ungesättigte Fette: (Ölsäuren)	45-53%
	Mehrfach ungesättigte Fette	27-32%

Hinweis zur Preisgestaltung

Das globale Netzwerk wurde auch gebeten, aktuelle Preise für diese Öle bereitzustellen. Die tatsächlichen Preise ändern sich häufig und variieren je nach geografischem Gebiet und Verfügbarkeit erheblich. In der ersten Hälfte des Jahres 2021 zeigte die Umfrage weniger als 5 Prozent Unterschied beim durchschnittlichen gemeldeten Preis pro Pfund für Sojabohnen-, Raps-, Mais- und Mischöle. Erdnussöl war etwa 30 Prozent höher.



Festes oder halbfestes Backfett

Sowohl sortenreine Öle als auch Mischungen sind seit langem in fester und halbfester Form erhältlich, die üblicherweise als Backfett bezeichnet werden. Dabei handelt es sich um Verarbeitungsverfahren, die einen Teil der in Pflanzenölen enthaltenen ungesättigten Fette durch gesättigte Fette aus Schmalz oder chemisch durch Zugabe von Wasserstoff ersetzen. Feste und halbfeste Formen haben viel höhere Schmelzpunkte, was ihnen eine längere Haltbarkeit bei Raumtemperatur verleiht. Was Sie an Stabilität und Mengenrabatten gewinnen, tauschen Sie gegen ein weniger gesundes frittiertes Produkt ein.

WELCHES FRITTIERÖL IST DAS RICHTIGE FÜR SIE?

Neben dem Preis sollten Betreiber diese Eigenschaften berücksichtigen, wenn sie sich für ein Frittieröl entscheiden:

Geschmacksprofil

Bestimmte Öle, wie Oliven- und Kokosöl, haben ziemlich unterschiedliche Geschmacksprofile, die sie weniger zum Frittieren geeignet machen, außer für bestimmte Menüpunkte. Andere, wie Maisöl und Erdnussöl, haben einen milderen und universelleren Geschmack, der gut zu Hühnereiweiß und -stärke und zu fast allem passt.

Nährwert

Einige Öle sind eindeutig besser für Ihre Gesundheit als andere. Dies hat hauptsächlich mit dem Zusammenhang zwischen Fettsäurearten und guten oder schlechten Cholesterinwerten zu tun. Ohne in die Chemie organischer Verbindungen abzutauchen, genügt es, sich daran zu erinnern, dass Öle mit einem hohen Gehalt an gesättigten Fetten als weniger gesund gelten als solche mit hauptsächlich einfach oder mehrfach ungesättigten Fetten.

Stabilität

Die Stabilität eines Öls ist ein Maß für seine Beständigkeit gegenüber den normalen chemischen Reaktionen, die zum Abbau des Öls führen. Öle mit einem hohen Gehalt an gesättigten Fetten sind von Natur aus stabil, da die molekularen Bindungen dieser Fettsäuren bereits ausgeschöpft sind. Öle mit überwiegend ungesättigten Fettsäuren verbinden sich leichter mit Sauerstoffmolekülen (Oxidation) und brechen entweder als freie Fettsäuren (FFAs) auf oder bilden sich in größere nicht reaktive Verunreinigungen um (Polymerisation), die sich zu Partikeln zusammenballen können.

Ölstabilität und Nährwert

Alle Öle werden weniger gesund, wenn sie sich auflösen. Dunklere Farbe und ranziger oder saurer Geschmack sind Hinweise auf chemische Veränderungen und Verunreinigungen im Öl. Lebensmittel, die in Öl mit hohem Gehalt an gesättigten Fetten, aber in gutem Zustand frittiert werden, sind immer gesünder als Lebensmittel, die in Öl mit niedrigem Gehalt an gesättigten Fetten frittiert werden und in denen sich durch Oxidation, Hydrolyse und Polymerisation giftige Verbindungen angesammelt haben.



Warum ein hoher Rauchpunkt wichtig ist

Wenn Sie ständig mit einem stabilen Öl in der Nähe seines Rauchpunkts kochen, wird es früher zerfallen. Öle mit hohem Rauchpunkt können anfangs weniger stabil sein, halten aber länger, da Sie bei Temperaturen weit unter dem Rauchpunkt kochen. Rauchpunkte für raffinierte Versionen beliebter Öle sind höher. Stellen Sie beim Frittieren sicher, dass der vom Hersteller angegebene Rauchpunkt mindestens 20 bis 30 Grad Fahrenheit über Ihrer durchschnittlichen Kochtemperatur liegt. Denken Sie daran, dass der Rauchpunkt bei niedrigeren Temperaturen auftritt, wenn das Öl zerfällt.

Rauchpunkt

Die Dinge ändern sich jedoch, wenn Öl erhitzt wird. Hitze beschleunigt die Oxidation in allen Ölen. Je höher die Temperatur vor dem signifikanten Zerfall (Rauchpunkt) ist, desto besser eignet sich ein Öl zum Frittieren. Erschwerend kommt hinzu, dass viele Öle mit einem hohen Gehalt an gesättigten Fetten relativ niedrige Rauchpunkte haben, während andere mit einem hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fetten, wie Mais- und Sojaöl, sehr hohe Rauchpunkte haben.

TOP 5 FRITTIERÖLE UND IHRE EIGENSCHAFTEN

Öle	Rauchpunkt	Geschmacksprofil	Stabilität	Nahrungsfettzusammensetzung %		
 Rapsöl	<u>400 F (204 C)</u>	Neutral *	● ● ●	7	50-60	28-43
 Gemischtes Öl	<i>Eigenschaften und Fettzusammensetzung variieren</i>					
 Sojaöl	<u>495 °F (257 °C)</u>	Neutral	● ● ●	15	62-67	18-23
 Maisöl	<u>450 °F (232 °C)</u>	Milch, leicht buttrig	● ● ●	13	59-62	24
 Erdnussöl	<u>450 °F (232 °C)</u>	Neutral bis süß	● ● ● ● ●	19	27-32	45-53

* LEICHT FISCHIGER GESCHMACK BEIM KOCHEN BEI HOHEN TEMPERATUREN

■ Gesättigte Fettsäuren
 ■ Einfach ungesättigte Fette (Ölsäuren)
 ■ Mehrfach ungesättigte Fette (Linolsäuren)



„Eine längere Lebensdauer des Frittieröls kann auch die Arbeitskosten reduzieren. Durch die Umstellung auf Öl mit hohem Ölsäuregehalt muss ein Restaurant das Frittieröl möglicherweise 52 Mal im Jahr / einmal pro Woche anstelle von hundert Mal wechseln. Die Reduzierung kann auch Reinigungsmittel einsparen und die Lebensdauer der Geräte verlängern.“

-Andy Crews, Vizepräsident des Foodservice bei Stratas Foods

WARUM ÖL KAPUTT GEHT

Egal was Sie tun, Frittieröl hat eine begrenzte Lebensdauer. Drei häufige chemische Reaktionen tragen zum Verderben von Speiseöl bei.

Oxidation

Oxidation tritt auf, wenn Sauerstoffmoleküle mit langen Fettsäureketten im Öl reagieren und sie aufbrechen. Wärme katalysiert die Reaktion und beschleunigt die Oxidation. Spurenmetalle, Fremdstoffe und sogar UV-Licht können Oxidation im Öl verursachen.

Hydrolyse

Diese Reaktion wird hauptsächlich durch Wasserstoffmoleküle im Wasser verursacht, die mit Frittieröl reagieren und dem gekochten Produkt einen verdorbenen oder sauren Geschmack verleihen. Überschüssige Feuchtigkeit, Säuren, hohe Temperaturen, Fremdstoffe, die Chemie bestimmter Waschmittel und Emulgatoren sowie die durch Oxidation entstandenen „freien“ Fettsäuren (FFAs) fördern die Hydrolyse.

Polymerisation

Wenn sich das Frittieröl verschlechtert, beginnen die nichtflüchtigen Oxidations- und Hydrolyseprodukte zu „polymerisieren“ oder sich bei hohen Öltemperaturen zu verbinden, um Cluster zu bilden, die sich auf der Öloberfläche ansammeln. Diese Partikel sind groß genug, um ein Schäumen zu verursachen, was das Tempo des weiteren Abbaus erhöht.



Schauen wir uns den Frittiervorgang genauer an und die Dinge, die dazu führen, dass Öl oxidiert, hydrolysiert oder polymerisiert, und wie man ihnen entgegenwirkt.



Hitze

Natürlich kann man ohne Hitze nicht frittieren. Aber extreme Hitze beschleunigt die Oxidation im Öl drastisch. Aus diesem Grund ist es hilfreich, den Rauchpunkt Ihres Öls zu kennen. Solange Sie bei Temperaturen weit unter dem Rauchpunkt frittieren, sind auch hohe Temperaturen nicht unbedingt extrem. Mit Druckfritteusen können Sie in kürzerer Zeit bei niedrigeren Temperaturen garen, was der Hauptgrund dafür ist, dass sie ölschonender sind als offene Fritteusen.

Genauso wichtig ist, wie Sie auf die Gartemperatur kommen. Die Öltemperatur sollte langsam erhöht werden, um das Temperaturgefälle zwischen heißen und kalten Ölmengen im Becken beim Aufheizen zu minimieren. Und im Leerlauf sollte die Öltemperatur auf Umgebungsbedingungen abkühlen oder zwischen Stoßzeiten um mindestens 20 F/ 6 C gesenkt werden.



Luft

Ein Kontakt mit Luft ist unvermeidlich. Wie bei anderen organischen Verbindungen führt eine lange Exposition gegenüber offener Luft im Wesentlichen dazu, dass Öl verdirbt. Das Abdecken von Becken in der Nacht oder bei Nichtgebrauch trägt dazu bei, das Öl vor einem konstanten Frischluftstrom an der Oberfläche zu schützen. Auch hier haben Druckfritteusen einen eingebauten Vorteil mit einem Deckel, der beim Kochen und im Ruhezustand geschlossen ist.

Das Ein- und Abspülen von Öl während des Filterns führt auch Sauerstoff in das Öl ein, aber die Vorteile der Filterung überwiegen bei weitem das Problem mit etwas zusätzlicher Luft. Henny Penny Fritteusen sind für eine schnelle Filterung ausgelegt, die die Pumpzeit minimiert.



Feuchtigkeit

Wie Sie sich vorstellen können, ist Feuchtigkeit der Hauptverursacher der Hydrolyse. In allem, was wir frittieren, ist Wasser, und wenn Feuchtigkeit aus dem Essen „herausgebacken“ wird, entweicht sie direkt in das heiße Öl und verursacht die Reaktionen, die zum Zerfall führen. Vermeiden Sie übermäßige Feuchtigkeit, indem Sie die Frittierkörbe einfach vom Becken entfernt laden und sicherstellen, dass das Becken und die Körbe nach der Reinigung vollständig trocken sind, bevor sie mit Öl in Kontakt kommen.



Kohlenstoff, Salz und Seife

Kohlenstoff aus der Panade, Salze aus Gewürzen oder Spurenmetalle und chemische Rückstände von Reinigungsmitteln tragen alle zur Oxidation, Hydrolyse und Bildung von Polymeren und anderen gelösten Verunreinigungen bei, die zusammen als gesamte polare Materialien gemessen werden. Um diese Verunreinigungen zu reduzieren:

- Würzen Sie Lebensmittel niemals über einem offenen Becken
- Befolgen Sie die richtigen Paniertechniken, um Ausschuss zu minimieren
- Becken häufig abschöpfen
- Krümel ausbürsten, da das Öl zum Filtern ausläuft
- Verwenden Sie Filtermedien und Absorptionsmittel, die gelöste Verunreinigungen entfernen



Kochen Sie weiter, wenn möglich

Die Erhaltung der Öllebensdauer erfordert Übung darin, gegenläufige Bedingungen auszugleichen. Wenn Frittieröl in einem Becken bei Raumtemperatur herumsteht, verdirbt es. Wenn Sie es zu schnell erhitzen, bricht es schneller zusammen. Tests haben gezeigt, dass kurze Kochphasen gefolgt von langen Leerlaufphasen das Öl stark strapazieren. Großvolumige Betriebe, bei denen Fritteusen den größten Teil des Tages kochen und häufig gefiltert werden, erhalten tatsächlich die Lebensdauer ihres Öls länger. Die meisten hochwertigen Fritteusen, verfügen über einen Leerlaufmodus (idle mode), der die Öltemperatur bei Nichtgebrauch allmählich senkt, und einen Schmelzmodus, der Öl mit Raumtemperatur allmählich erwärmt, um ein „Schockieren“ zu vermeiden.

Tanks sauber und trocken halten

Wenn Sie Kohlenstoff, Polymere, Spurenmetalle und Rückstände von chemischen Reinigern während der Reinigung nicht von der Oberfläche der Wannen entfernen, verurteilen Sie Ihr nächstes Öl zu einer kürzeren Lebensdauer. Starkes Schrubben und ätzende chemische Reinigungsmittel sind nicht die Antwort. Wir empfehlen **Prime Cleaner**, eine leistungsstarke, nicht ätzende Entfettungsformel, die speziell für die Beckenreinigung von Fritteusen entwickelt wurde. Es ist einfach zu verwenden und erfordert kein starkes Schrubben oder neutralisierendes Spülen.

Profi-Tipp: Stellen Sie die Frittierkörbe während der Reinigung in die Wannen. Stellen Sie sicher, dass alles komplett trocken ist, bevor Sie frisches Öl hinzufügen (siehe „Feuchtigkeit“ oben).

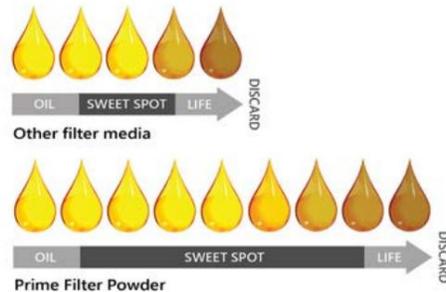


Die Polymerisation erschwert die Reinigung von Frittiergeräten, aber Öle mit hohem Ölsäuregehalt verringern die Polymerisation. Zu viel Polymerisation erfordert auch mehr Wärme, um die richtige Temperatur im Frittierprozess zu halten.

-Dave Booher, Direktor von Jensen Foods mit Sitz in Phoenix

WARUM FILTERN SO WICHTIG IST

Im Kampf um die Verlängerung der Öllebensdauer kann ein Großteil der Schäden, die von diesen „Feinden des Öls“ angerichtet wurden, durch die Aufbereitung Ihres Öls, auch bekannt als Filterung, rückgängig gemacht werden. Tatsächlich ist häufiges Filtern das Wichtigste, was Sie tun können, um die Lebensdauer Ihres Frittieröls zu verlängern.



Die meisten kommerziellen Fritteusen haben heutzutage eingebaute Filtersysteme, die das Öl durch ein faseriges Kissen oder eine Papierhülle ablassen und es zurück in das Becken pumpen. Abhängig von der Art der verwendeten Filtermedien oder Absorptionsmittel entfernt dieser einfache Prozess die meisten ungelösten Partikel, die zur Oxidation von Öl beitragen, sowie die gelösten Verunreinigungen und FFAs, die das Produkt und die Ursache für weitere Zersetzung sind.

Wie wir im nächsten Abschnitt sehen werden, variieren die Filterfrequenz und die Filtermedien je nach Größe und Typ des Frittierbeckens. Aber in allen Fällen gilt: Je mehr Sie filtern, desto länger können Sie den „Sweet Spot“ von Frittieröl verlängern.

Erweiterung des Sweetspots

Ein frisches Becken mit Frittieröl hat eine kurze Einlaufzeit, in der es mehrere Kochzyklen und ein oder zwei Filter braucht, bevor es den optimalen Zustand erreicht. In der Nähe des Abfallpunkts beginnt die Ölfarbe – wohl das beste Mittel zur Beurteilung des Zustands – dunkler zu werden und das Öl wird leichter von Lebensmitteln aufgenommen, was den Geschmack beeinträchtigt. Dazwischen liegt der „Sweet Spot“, der Zustand, der perfekt zum Braten von Speisen mit gleichbleibend gutem Geschmack ist. Das Hinzufügen von Tagen innerhalb des Sweet Spot ist das Ziel der Frittierkunst.

- Das Filtern bei jeder Gelegenheit ist der beste Weg, um Tage oder sogar Wochen zum Sweet Spot hinzuzufügen.
- Halten Sie das Becken auf dem richtigen Niveau gefüllt. Häufiges Hinzufügen von frischem Öl maximiert das Verhältnis von gutem Öl zu verschlechtertem Öl im Laufe der Zeit und hilft, Temperaturschwankungen zu mildern, die das Öl schädigen.
- Die Verwendung von Filtermedien und Filterpulver, die sowohl gelöste Verunreinigungen als auch Partikel entfernen, kann die Lebensdauer des Sweet Spots Ihres Öls verdoppeln.

Wie oft sollten Sie filtern? Die einfache Antwort ist: bei jeder Gelegenheit. Für den Anfang hängt es stark von der Art des Beckens ab. Side-by-Side-Becken mit reduzierter Ölkapazität müssen häufiger gefiltert werden als Standard-Becken und sind nach einer bestimmten Anzahl von Frittierzyklen für Expressfilter programmiert – mehr dazu im nächsten Abschnitt. Speichervolumen, Art des Menüartikels, Portion und Korbgröße sind alles Faktoren, die die Filterfrequenz bestimmen, ebenso wie Garzeit, Temperatur und Alterung. Wenn Frittieröl alter wird, nimmt es Verunreinigungen leichter auf und sollte gegen Ende seiner Lebensdauer häufiger gefiltert werden.

Im Allgemeinen können Sie die Filterfrequenz mit dem Ausmaß des Schadens des Öls in Beziehung setzen, den Ihr Produkt anrichtet, während es kocht. Frisch paniertes Hühnchen mit Knochen, das 11 Minuten lang gekocht wird, muss möglicherweise nach 4 bis 6 Beladungen gefiltert werden. Mit Pommes Frites aus dem Gefrierschrank in einem halben Korb können Sie es möglicherweise dreimal so oft beladen, bevor sie filtern. Um zu erfahren, wie oft Sie in Ihrer eigenen Küche filtern sollten, klicken Sie hier für unser [Arbeitsblatt zur Filterhäufigkeit /filter frequency worksheet](#)

WIE MAN ÜBER DIE KOSTEN DES FRITTIERENS MIT ÖL DENKT

DIREKTE KOSTEN

Öl

Die Preise für Frittieröl sind variabel und steigen derzeit aufgrund der Nachfragesteigerung nach der Pandemie und des Wettbewerbsdrucks durch Biokraftstoffvorschriften. Stellen Sie sicher, dass der vom Hersteller angegebene Rauchpunkt zum Frittieren mit hohem Volumen geeignet ist. Ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Nährwert und Stabilität kann zu einem teureren Öl führen, zahlt sich jedoch in einer längeren Lebensdauer des Öls und einem frittierten Produkt von höherer Qualität aus.

ARBEITSPRODUKTIVITÄT

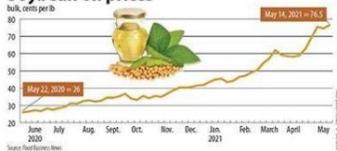
Filtern und auffüllen

Das Filtern, Säubern und Nachfüllen von Öl im Laufe des Tages nimmt Arbeit und Zeit vom Frittieren weg. Das Hinzufügen von Tagen und Wochen zur Öllebensdauer zahlt sich jedoch mit Zinsen zurück. Wenn Sie Standard-Fritteusen verwenden, vergleichen Sie die Produktivitätskosten eines zusätzlichen Filters und Säuberns im Laufe des Tages mit den Einsparungen durch zusätzliche Öllebensdauer von mehreren Tagen. Erwägen Sie eine Fritteuse mit reduzierter Ölkapazität mit 4-Minuten-Express-Filtern nach Bedarf und automatischer Nachfüllung, die die Lebensdauer des Öls um das Dreifache oder mehr verlängert.

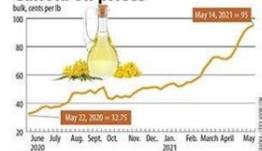
Entsorgung/Neubefüllung/Öleinlauf

Je weniger Entsorgungen, desto besser. Weniger Ölverbrauch, weniger unproduktive Arbeit. Weniger Lieferungen. Mit einem erweiterten Sweet Spot und weniger Entsorgungen haben Sie auch weniger Unterbrechungen der Kochzyklen.

Soybean oil prices



Canola oil prices



Filtermedien, Absorptionsmittel

Je nach Volumen filtern Sie die Tanks möglicherweise mehrmals täglich. Machen Sie die Filterung effektiver mit Medien und/oder pulverförmigen Absorptionsmitteln, die sowohl gelöste Verunreinigungen als auch Partikel entfernen. Öl-Sweetspot hält länger, Becken sind leichter zu reinigen.

Beckenreinigung

Je weniger Entsorgungen, desto besser. Weniger Ölverbrauch, weniger unproduktive Arbeit. Weniger Lieferungen. Mit einem erweiterten Sweet Spot und weniger Entsorgungen haben Sie auch weniger Unterbrechungen der Kochzyklen.

IHRE FRITTEUSE SOLLTE ZUR VERLÄNGERUNG ÖLLEBENSDAUER BEITRAGEN

Wir haben über die steigenden Ölpreise gesprochen und was Sie tun können, um damit umzugehen:

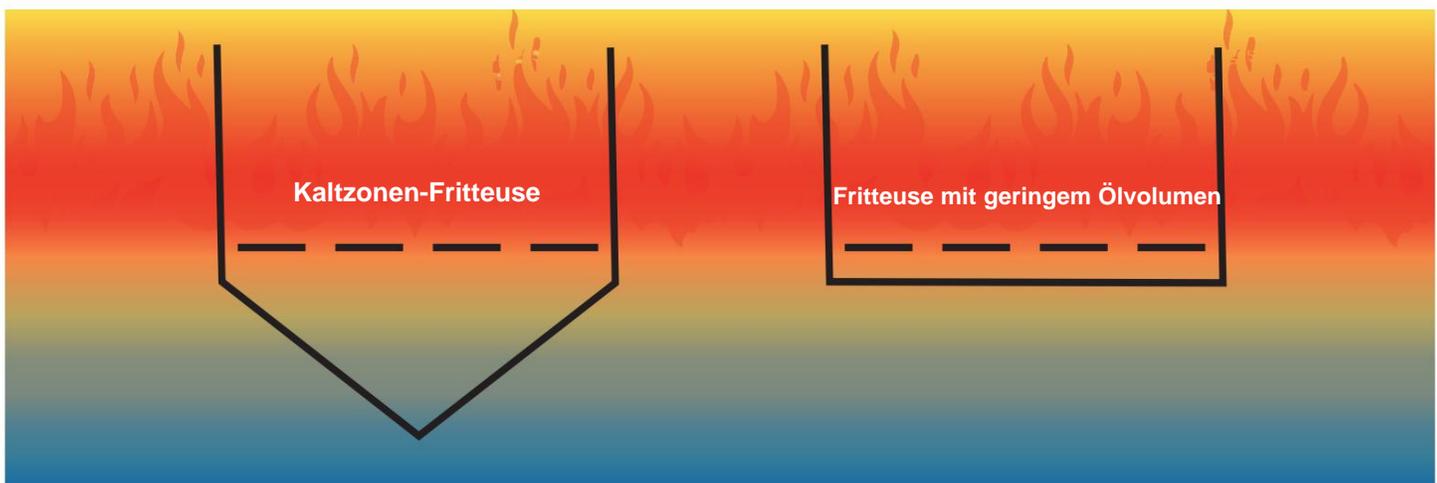


- Wechseln Sie zu einer Ölmischung, die preisbeständiger ist
- Implementieren Sie bessere Brat- und Öl-Management Gewohnheiten
- Filtern Sie häufiger und verwenden Sie Medien oder Absorptionsmittel, die gelöste Stoffe entfernen

All dies kann mit den Fritteusen durchgeführt werden, die Sie bereits haben. Aber wenn Sie in letzter Zeit keine neue Fritteuse in Aktion gesehen haben, werden Sie erstaunt sein, um wie viel mehr diese neuere Technologie die Lebensdauer des Öls verlängern und Ihre Einsparungen beim Ölmanagement verbessern kann. Tatsächlich kann die richtige Fritteuse für Ihre Anwendung die Lebensdauer Ihres Öls um Tage – sogar Wochen – verlängern.

Vor langer Zeit hat Henny Penny verstanden, wie wichtig es ist, Fritteusen zu bauen, die das Öl besser schonen. Dieser Fokus auf die Konservierung von Öl führte zu Verbesserungen der Energieeffizienz, Produktivität und Kontrollfunktionen, die nicht nur die Kosten des Frittierens senken, sondern zu einem qualitativ hochwertigeren, konsistenteren frittierten Produkt führen.

Aber wir haben hier nicht aufgehört. Henny Penny war Pionier der Fritteuse mit reduzierter Ölkapazität. Diese Art von Fritteuse gart die gleiche Menge an Speisen in 40 % weniger Öl, sodass Sie von Anfang an viel weniger Öl verbrauchen. Aber es gibt wichtige Unterschiede zwischen Fritteusen mit niedrigem Ölvolument und Standard-Fritteusen, sowohl in ihrer Funktionsweise als auch in dem, was sie am besten zubereiten.



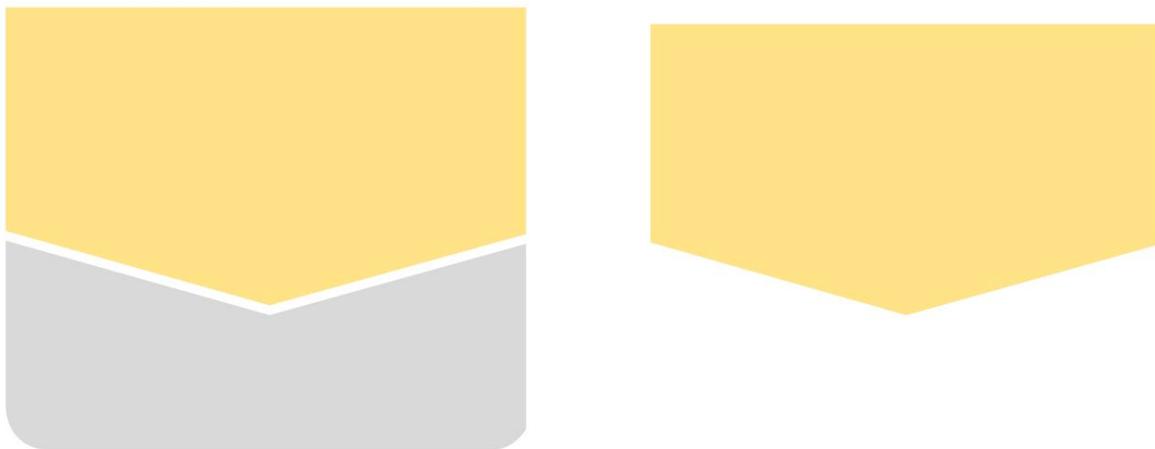
Die standardmäßige offene Fritteuse (50–65 lb) mit Wanne ist so konzipiert, dass sie die richtige Menge an Öl für das Produkt ausbalanciert, sodass sich die Temperatur schnell erholen kann, ohne Energie zu verschwenden. Das Zufügen einer Ladung kalter oder gefrorener Produkte senkt die Temperatur des umgebenden Öls abrupt. Je mehr heißes Öl im Becken ist, desto weniger Auswirkungen hat dies auf den Rest und desto schneller erreicht es die Kochtemperatur. Das moderate Ändern dieses Temperaturgradienten – ob Temperaturanstieg oder Produktabkühlung – ist eine Form des Schutzes vor extremen Temperaturänderungen, die das Öl schädigen.

Ein noch wichtigeres ölsparendes Merkmal des Standardbeckens ist die „kalte“ Zone, das Bodenvolumen des Beckens unterhalb des Korbs und der Heizelemente, wo die Temperatur des Öls niedriger ist. Dadurch wird verhindert, dass Krümel und Panade durch übermäßiges Verkohlen und Versengen des Beckens zwischen den Filtern oder das Aufschäumen von Öl in der Kochzone entstehen.

Die Wannenfritteuse mit reduzierter Ölkapazität stellt einen neueren Ansatz dar, um den Ölverbrauch und die Entsorgung zu reduzieren. Diese Becken kochen die gleiche Produktmenge in deutlich weniger Öl. Das Becken ist ohne Kaltzone konzipiert, woraus die meisten Volumeneinsparungen resultieren. Um dieses kleinere Ölvolume zu schützen, muss das Öl gefiltert und nach einer bestimmten Anzahl von Ladungen nachgefüllt werden. Die Technologie von Fritteusen wie der Henny Penny Evolution Elite und der Velocity-Serie macht dies schnell und einfach. Beispielsweise kann das Öl aus einem Becken einer Evolution Elite-Fritteuse mit mehreren Vertiefungen in 4 Minuten gefiltert werden, während Sie in anderen Becken weiter garen.

Die Druck- und offenen Fritteusen der Velocity-Serie filtern automatisch nach jeder Ladung in etwa der Zeit, die für die Zubereitung einer weiteren Ladung benötigt wird. Beide Fritteusen füllen das Öl automatisch aus einer Bordversorgung nach.

Die Evolution Elite kocht in 30 lb/15 l Öl oder etwa 40 % weniger als ein Standardbecken. Die Druck- und offenen Fritteusen der Velocity-Serie mit hohem (Produkt-)Volumen kochen in 75 lb/38 l Öl, etwa 25 % weniger als herkömmliche Fritteusen mit hohem Volumen.



Warum hält Öl in einer Druckfritteuse länger?

Druckfritteusen sind die originalen Ölsparfritteusen. Henny Penny begann mit der Einführung der weltweit ersten kommerziellen Druckfritteuse im Jahr 1957. Druckfritteusen verbrauchen weniger Öl und garen schneller als offene Fritteusen, da der Garraum abgedichtet ist. Unter einem Druck von etwa 12 psi/ 0,8 bar gart das Essen schneller und nimmt weniger Öl auf. Die Becken haben eine kalte Zone, um Krümel und Abfall zu sammeln, benötigen jedoch weniger Ölvolumen zur Regenerierung, da die Kochtemperaturen niedriger sind.

Der Druck baut sich auf und erhöht den Siedepunkt des Wassers

Frittieröl mit hohem Rauchpunkt

Ungedämmte Kaltzone, Speisereste brennen nicht



Vorteile der Verwendung einer Druckfritteuse

1. Das Kollagen in zähen Fleischstücken wie Beinen und Oberschenkeln wird schneller abgebaut, das ergibt ein zartes Produkt mit weniger Kochzeit.
2. Es wird weniger Feuchtigkeit aus dem Produkt verdunstet, was zu einem saftigeren Fleisch führt.
3. Weniger Feuchtigkeit, die an das Öl abgegeben wird, bedeutet weniger Hydrolyse, sodass das Öl viel länger hält.

WAS MAN ÜBER VERSCHIEDENE FRITTEUSEN UND ÖLPFLEGE WISSEN MUSS

Standard-Fritteusen: Henny Penny 320 Series

Am besten geeignet für: Frisch panierte Proteine, Gemüse, Stärke, extra knuspriges Hähnchen

Ölkapazität: 65 lb / 33 l

Abschöpfen: Vor jeder Ladung nach Bedarf

Öl nachfüllen: Nach Bedarf, wenn es mehr als 1 Zoll / 2,5cm unter die Fülllinie des Kochniveaus fällt

Filtern und Säubern: 2 oder mehrmals pro Tag, je nach Menge und Art des Produkts

Medien: Filter über Screen

Absorbent: Henny Penny Prime Filterpulver beim Säubern –

entfernt FFAs, Polymere

Durchschnittliche Öllebensdauer mit guten Praktiken:

7 – 10 Tage, je nach Volumen und Produkt



Offene Fritteuse mit reduzierter Ölkapazität: Evolution Elite

Am besten geeignet für: Gefrorene Produkte-zum-Frittieren, Proteine, Fisch oder frische Produkte mit leichter oder ohne Panade

Ölkapazität: 30 lb / 15 l

Abschöpfen: Vor jeder Ladung nach Bedarf

Nachfüllen: Automatisch

Filtern: 4-Minuten-Expressfilter bei Aufforderung – das

Garzyklusintervall variiert je nach Produkt

Pflegen Sie den Filter und reinigen Sie ihn einmal täglich

Medien: Henny Penny Prime Filterpad – entfernt FFAs, Polymere

Absorbent: Keines

Durchschnittliche Lebensdauer des Öls bei guter Praxis: 14 – 21 Tage, je nach Menge und Produkt



Druckfritteuse: Serie 500/600 4-Kopf

Am besten geeignet für: Frisch paniertes Hähnchen mit Knochen, Schweinekoteletts, frisch panierte Stärke und Gemüse

Ölkapazität: 48 lb / 24 l

Abschöpfen: Vor jeder Ladung nach Bedarf

Nachfüllen: Nach Bedarf, wenn es mehr als 1 Zoll / 2,5 cm unter die Füllstandslinie fällt

Filtern: Einmal täglich

Medien: Filter über Screen

Absorbent: Henny Penny Prime Filterpulver beim Polieren – entfernt

FFAs, Polymere

Durchschnittliche Öllebensdauer mit guten Praktiken:

10 – 14 Tage je nach Menge und Produkt



Druckfritteuse mit reduzierter Ölkapazität: 8-Kopf-Velocity-Serie

Am besten geeignet für: Großvolumiges, frisch paniertes Hähnchen mit Knochen, Schweinekoteletts, frisch panierte Stärke und Gemüse

Ölkapazität: 75 lb / 38 l

Abschöpfen: Vor jeder Ladung nach Bedarf

Nachfüllen: Automatisch

Filtern: Automatischer Expressfilter nach jeder Ladung Pflegen Sie den Filter und reinigen Sie ihn einmal täglich

Medien: Filter über Screen

Absorbent: Henny Penny Prime Filterpulver beim Polieren – entfernt

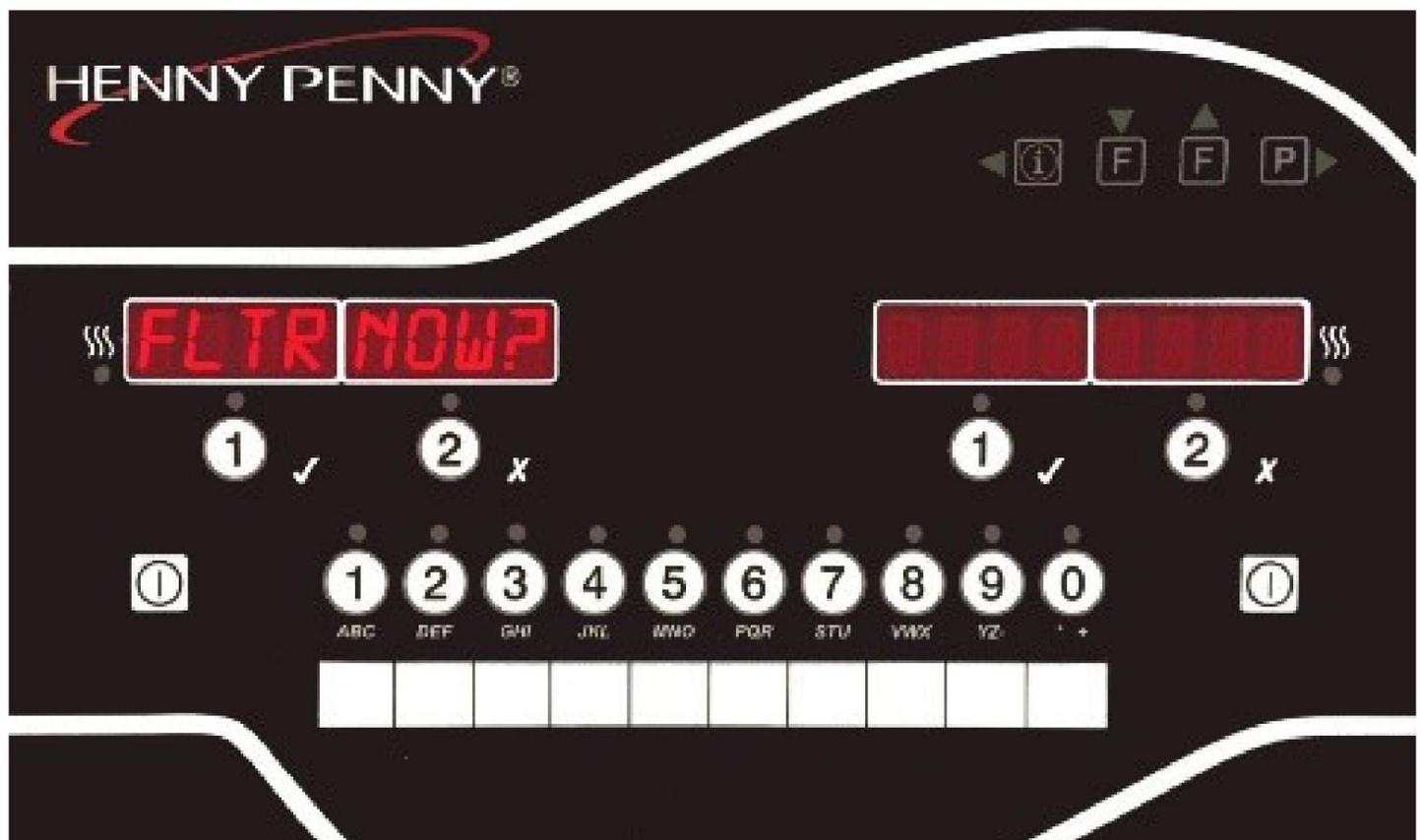
FFAs, Polymere

Durchschnittliche Lebensdauer des Öls bei guter Praxis: 60 Tage, je nach Menge und Produkt



Ölmanagementsteuerungen für alle Henny Penny-Fritteusen verfügbar

- Eingebautes Filtersystem
- Schmelzmodus: Erhöht die Öltemperatur schrittweise
- Leerlaufmodus /Idle Mode: Senkt automatisch die Öltemperatur zwischen den Betriebszeiten
- Proportionskontrolle: verhindert eine Über- oder Unterhitzung des Öls
- Filterverfolgung, Eingabeaufforderung und Sperrung: Verwendet den Kochzyklusverlauf, um die Filterfrequenz anzupassen und zu steuern



WAS ES BEDEUTET, DIE ANZAHL DER ENTSORGUNGEN ZU REDUZIEREN

Es gibt viele Möglichkeiten, die Lebensdauer Ihres Frittieröls zu verlängern, und viele Vorteile, wenn Sie dies tun – die meisten davon finanziell. Wenn Sie beispielsweise die Lebensdauer Ihres Öls verdoppeln können, halbieren Sie auch die Anzahl der Entsorgungen. Das Entsorgen von Öl ist eine Aufgabe, die die Produktivität nicht erhöht, aber dennoch Arbeit kostet. Von 100 Entsorgungen pro Jahr auf 50 zu gehen, würde einem Betreiber Tausende EURO pro Becken und Jahr einsparen.

Dasselbe gilt für Tankreinigungen. Frittieröle wie Rapsöl, die gegen Polymerisation beständig sind, erleichtern die Reinigung von Frittierwannen erheblich. Dies ist auch ein guter Grund, Filtermedien oder Absorptionsmittel wie [Henny Penny Prime Filter Powder und Prime Filter Pads](#) zu verwenden, die zum Extrahieren von löslichen Verunreinigungen, einschließlich Polymeren, entwickelt wurden. (Aktivkohle-Filterpads können das nicht).

Weniger Abfall verringert die Umweltauswirkungen des Frittierens für jedes Geschäft. Erstens erzeugen Sie weniger Altöl, das recycelt oder entsorgt werden muss. Aber Sie reduzieren auch die Menge an neuem Öl, die verwendet wird. Das bedeutet geringere Umweltkosten für Herstellung, Lieferung und Verpackung.



FAZIT

Bessere Öle, bessere Friteusen und bessere Frittiergewohnheiten führen dazu, dass Sie Ihren Gästen ein konsistenteres, qualitativ hochwertigeres Frittierprodukt servieren. Aber als Betreiber bleibt es ein Ziel Geld zu verdienen. Und das kann eine Herausforderung sein, selbst wenn die Ölpreise nicht durch die Decke gehen. Glauben Sie den Frittierexperten von Henny Penny: Die Pflege und Filterung Ihres Öls ist der beste Weg, um die Kosten Ihres Frittierprogramms zu kontrollieren. Jeder zusätzliche Tag, den Sie der Lebensdauer Ihres Öls hinzufügen, ist bares Geld wert.

Es gibt viele Faktoren, die die Verlängerung der Öllebensdauer zu einem beweglichen Ziel machen. Aber mit ein wenig Training lernen Küchenteams schnell, wie man Öl länger haltbar macht. Irgendjemand muss es schließlich entsorgen. Je seltener desto besser!

Henny Penny macht es Bedienern leicht, Friteusen mit Filteraufforderungen in den idealen Intervallen zu programmieren. Mit [Henny Penny Prime Filterpads und Filterpulver](#) hat sich gezeigt, dass es die Anzahl der Tage verdoppelt, an denen Ihr Öl im „Sweet Spot“ bleibt. Letztendlich hängen Ihre tatsächlichen Öleinsparungen von der Anzahl der Wannen, Menüpunkte, Volumen und Durchsatz sowie der Art der in Ihren Geschäften verwendeten Friteusen ab. Es lohnt sich definitiv!

