

“カリッ”“ホクッ”“黄金色”3拍子揃った フレンチフライポテトの調理方法



1. 食感・風味を損なわないよう、ポテトは解凍せず冷凍のまま調理しましょう。



2. 規定量の油をフライヤーに入れ、油温175°Cに設定。※機種や商品により異なる場合があります。



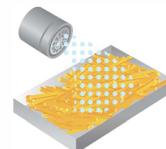
3. バスケットの半分を目安に冷凍ポテトを入れ、油温が設定温度に達したら調理スタート。
※ポテトの入れ過ぎに注意しましょう。



4. ポテトが均一に揚がるよう、調理スタートから約30秒後にバスケットを優しくゆずります。



5. 規定時間調理した後、バスケットをあげ、約10秒間油切りします。※商品により調理時間が異なります。



6. [プレーンタイプのポテトの場合]専用のバットにポテトをあげ、塩やシーズニングで味付けをして提供しましょう。

きれいな油でいつもおいしいフレンチフライポテトを提供 フライオイルのメンテナンス方法



揚げカス除去

フライメッシュを利用し、できるだけこまめに揚げカスを除去しましょう。フライオイルの劣化はポテトの味にも影響します。また、誤って揚げカスごと盛り付けないためにも、十分にカスを除去することが大切です。



フィルターがけ

フライオイルの酸化を抑制し、品質を保ちます。1日に1回行う事をお勧めします。



オフピーク時のフライヤー温度調整

オフピーク時は90°Cまでフライヤー温度を下げ、フライオイルの劣化を抑制します。閉店後には必ずフライヤーにカバーし、フライオイルの汚染・劣化を防止しましょう。



オイルの交換

おいしくて、高品質なフレンチフライポテトを提供するためフライオイルは定期的に変換しましょう。オイル交換時にはフライヤーもきれいに掃除しましょう。