



RFS



GTR


Guia Técnico para Restaurantes

REDE FOOD SERVICE

FRITURA PERFEITA

Apoio

DORATTA



O GTR – **Guia Técnico para Restaurantes** é uma ferramenta desenvolvida pelos especialistas da REDE FOOD SERVICE, o maior canal de conteúdo e informação especializado no segmento de alimentação fora do lar.

Este Guia tem como objetivo ajudar operadores e donos de negócios de alimentação a aprimorarem sua técnica e treinarem suas equipes.

Apoio

DORATTA

FRITURA PERFEITA

A fritura é uma técnica culinária popular, que confere crocância única aos alimentos. A técnica de fritar alimentos está presente na maioria dos restaurantes e estabelecimentos de alimentação fora do lar.

No entanto, obter uma fritura perfeita requer atenção aos detalhes e práticas específicas. Este guia traz dicas e diretrizes elaboradas por especialistas, para que donos de restaurantes e profissionais da cozinha possam preparar frituras de qualidade perfeita com consistência.



1. ESCOLHA DOS INGREDIENTES

Utilize ingredientes de alta qualidade. A qualidade dos produtos afeta diretamente o resultado final da fritura. Certifique-se de que os alimentos estejam secos antes de serem fritos. A umidade excessiva resulta em frituras oleosas e menos crocantes.



2. TEMPERATURA DO ÓLEO:

Mantenha a temperatura do óleo consistente. Variações na temperatura podem resultar em frituras mal cozidas ou excessivamente tostadas. Para alimentos delicados, como peixes e legumes, mantenha a temperatura do óleo mais baixa para evitar queimá-los antes que estejam completamente cozidos.

3. QUALIDADE E UTILIZAÇÃO DA GORDURA:

Utilize produtos de uso profissional e com alto ponto de fumaça, como a gordura de palma. Estes produtos são mais estáveis em altas temperaturas, resultando em frituras mais consistentes e com qualidade perfeita. Evite reutilizar a gordura em excesso. Quando reutilizada em excesso pode desenvolver sabores indesejados e afetar a qualidade da fritura. Substitua a gordura regularmente de acordo com as recomendações do fabricante para garantir uma fritura perfeita.

Não utilize a mesma gordura para fritar EMPANADOS e BATATAS; Os EMPANADOS e as PROTEÍNAS, deixam resíduos e sabores na Gordura que trarão interferência no sabor da batata ou de outros produtos.

Armazene a gordura conforme as indicações do fabricante para garantir que tenha o produto adequado para a sua fritura perfeita.



4. PADRÕES DE PREPARO PARA CADA TIPO DE ALIMENTO DO SEU CARDÁPIO

Cada tipo de alimento possui uma característica de preparo com variações de TEMPO e TEMPERATURA. Quando há padrões definidos de TEMPO e TEMPERATURA para cada item do menu, consegue-se obter uma fritura com qualidade consistente. Os padrões garantem que os alimentos não fiquem crus, excessivamente cozidos ou queimados. Utilize temporizadores e termostato ou termômetro no processo, caso não esteja utilizando um equipamento profissional que possua estes recursos.



5

5. PREPARAÇÃO ADEQUADA DOS EMPANADOS

Empane os alimentos adequadamente antes de fritar e procure utilizar preparos próprios para cozinha profissional. Certifique-se de que os alimentos estejam à temperatura ambiente antes de fritar. Alimentos muito frios ou gelados reduzem a temperatura da gordura afetando o tempo de cozimento e o padrão de preparo. Não frite produtos diferentes simultaneamente pois eles possuem padrões de TEMPO e TEMPERATURA diferentes.



7

7. MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:

Limpe regularmente os equipamentos de fritura, como fritadeiras e filtros de óleo. O acúmulo de resíduos afeta a qualidade da fritura e a vida útil da gordura. A limpeza deve ser feita de preferência, diariamente, após o término do turno de trabalho.



6

6. DRENAGEM ADEQUADA: EMPANADOS

Após fritar, coloque os alimentos em uma grade ou em papel toalha para drenar o excesso de gordura. Evite empilhar alimentos fritos, pois isso pode resultar em umidade excessiva e perda de crocância.



8

8. TREINAMENTO DA EQUIPE:

Procure definir PADRÕES de PREPARO, REFERÊNCIAS DE APARÊNCIA, PRAZOS de VALIDADE e PROCEDIMENTOS de LIMPEZA e prepare um material que possa ser utilizado para TREINAMENTO e CONSULTA diários por parte da equipe e responsáveis. Sua equipe deve entender os princípios básicos de fritura e seguir os procedimentos estabelecidos. Realize verificações regulares de qualidade para garantir que os padrões de fritura estejam sendo mantidos consistentemente.

DICAS SUSTENFOOD™



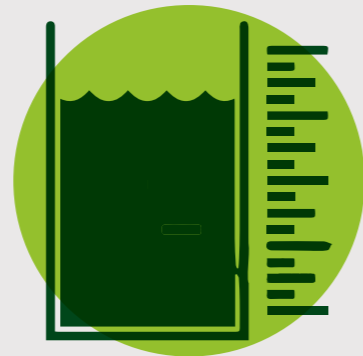
Escolha Gorduras Sustentáveis e certificadas como a Gordura de Palma.

Utilize sistemas de filtragem eficientes nas fritadeiras para prolongar a vida útil da gordura. Isso reduzirá a quantidade de gordura descartada, os custos relacionados à sua substituição e os eventuais impactos ambientais decorrentes do descarte.



NUNCA DESCARTE gordura ou óleo em ralos e tubulações. A estimativa é que cada litro de óleo descartado incorretamente contamina 20.000 litros de água.

Reduza o desperdício de gordura definindo **PADRÕES de PREPARO** e monitorando cuidadosamente a quantidade necessária para fritar os alimentos. Evite encher as fritadeiras em excesso, pois isso resultará no aumento de descarte de gordura.



Defina **PADRÕES** de descarte, tanto para a gordura como para a sua embalagem. Trabalhe com empresas especializadas na coleta e reciclagem de óleos e gorduras de cozinha, que podem ser transformados em biocombustível ou outros produtos.

Procure utilizar fritadeiras e equipamentos de cozinha que sejam energeticamente eficientes e tenham um menor impacto ambiental. Equipamentos modernos podem consumir menos energia e gordura, além de reduzir as emissões de gases de efeito estufa.



Treine sua equipe sobre práticas sustentáveis de manipulação da Gordura. Isso inclui técnicas adequadas de filtragem, armazenamento e descarte responsáveis.



Ao implementar essas dicas de sustentabilidade, os restaurantes profissionais não apenas reduzem seu impacto ambiental, mas também reduzem custos operacionais e promovem sua imagem de responsabilidade social.

DORATTA

A FRITURA

PERFEITTA

Perfeitta para o seu negócio.

Experimente a fritura profissional com Doratta, produzida com gordura de Palma de excelência, garantindo resultados incomparáveis. Faça o teste e comprove.



Profissional
Desempenho superior, maior rendimento.



Econômica
É mais resistente à altas temperaturas, garantindo mais tempo de uso.



Eficiente
Mantém o verdadeiro sabor dos alimentos, destacando o melhor de cada ingrediente.

