

# REGULI

# DE AUR

*lată cele mai  
importante  
10 reguli ale  
noastre!*

## **NICI PREA MULT, NICI PREA PUȚIN - CI EXACT CÂT TREBUIE...**

Proporția ideală între cantitatea de produs și ulei este de 1:10 (de exemplu 0,5 kg de produs Aviko trebuie prăjit în 5 litri de ulei).

## **ÎNCINGE CUM TREBUIE ATMOSFERA...**

Prăjește doar produse congelate la temperatura menționată pe ambalaj. Astfel produsele absorb mai puțină grăsime și sunt cu mult mai gustoase.

## **ODATĂ ȘI BINE! NU PRĂJI DIN NOU!**

Produsele odată pregătite nu trebuie prăjite din nou. Își pierd astfel caracterul crocant și absorb mai multă grăsime.

## **TIMPUL CONTEAZĂ!**

Respectă durata de prăjire menționată pe ambalaj.

## **CELE MAI GUSTOASE SUNT PRIN ZGÂLȚĂIRE ȘI AMESTECARE!**

În timpul prăjirii zgâlțâie de câteva ori coșulețul. După scoaterea din friteuză strecoară coșulețul de grăsime - astfel produsele vor fi apetisante și crocante.

## **MAI PUȚIN ÎNSEAMNĂ MAI MULT!**

Între perioadele de prăjire nu opri friteuza - redu temperatura la 150°C.



## **CEEA CE ESTE BUN LA ORICE, NU ESTE BUN LA NIMIC.**

Nu prăji produsele Aviko în grăsimea folosită anterior pentru alte produse - de exemplu pește sau hamburgeri...

## **ORICINE POATE RONȚĂI...**

Produsul se servește imediat după prăjire, preferabil fără a fi presărat cu sare.

## **CEL MAI IMPORTANT ESTE ANTURAJUL!**

Pentru prăjire folosește grăsimea profesională destinată alimentației publice.

## **DEJA TE-AI DETERIORAT ȘI ȘTIU CE AM DE FĂCUT...**

Schimbă periodic grăsimea din friteuză.

[www.avikofoodservice.ro](http://www.avikofoodservice.ro)



*Servit cu zâmbetul pe buze.*