



# Empfehlungen zum korrekten Frittieren

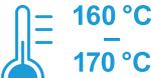
Gültig ab: 01.07.2023  
MD-00090, Version: 03, Seite 1/1

Fehrenstrasse 15, Postfach, 8032 Zürich  
Telefon 043 244 71 00, [www.zh.ch/kl](http://www.zh.ch/kl)

## Vor dem Frittieren

- Nasse Lebensmittel trocknen
- Kein Salzen und Würzen vor dem Frittieren
- Frittieröl einige Minuten bei 60 – 80 °C vorwärmen
- Falls nötig, Abschütteln von loser Panade
- Möglichst separate Fritteusen für Kartoffelprodukte / Fleisch / Fisch verwenden

## Frittieren

- 

1. – Öl-Temperatur max. 175 °C (regelmässig mit externem Thermometer prüfen)  
– Vorfrittieren bei höchstens 160 °C
- 

2. – Korb neben der Fritteuse befüllen und abschütteln
- 

3. – Max. zur Hälfte füllen  
– Vollständiges Eintauchen des Frittiergutes ins Öl
- 

4. – Kein Salzen und Würzen über der Fritteuse  
– Nicht zu lange frittieren, dunkle Stücke entfernen
- 

5. – Öl nach Entnahme des Korbes sofort ausreichend abtropfen lassen  
– Korb abschütteln
- 

6. – Jetzt salzen oder würzen
- 

7. – Bei längeren Frittierpausen: Temperatur auf ca. 120 °C absenken und abdecken  
– Bei Nichtbenutzung: Fritteuse abschalten und abdecken  
– Öl vor Feierabend filtern oder sieben; regelmässige Reinigung der Fritteuse  
– Regelmässiges wechseln des Öls inklusive Dokumentation

## Fettbeurteilung

Folgende Mängel zeigen an, dass das Frittieröl / -fett bereits verdorben ist und somit ausgewechselt werden muss:

- Der polare Anteil hat den Höchstwert von 27 % überschritten (Schnelltest-Bezugsquellen im Internet). Das Öl sollte bereits vorher gewechselt werden.
- kratzender, ranziger Geschmack
- zähflüssiger Fettstoff
- verstärkte Schaumbildung
- beginnende Rauchentwicklung
- beissender Geruch über der warmen Fritteuse

## Weitere Informationen

Tipps zum Thema [Acrylamid](#) müssen beachtet werden