Hygiënecode online

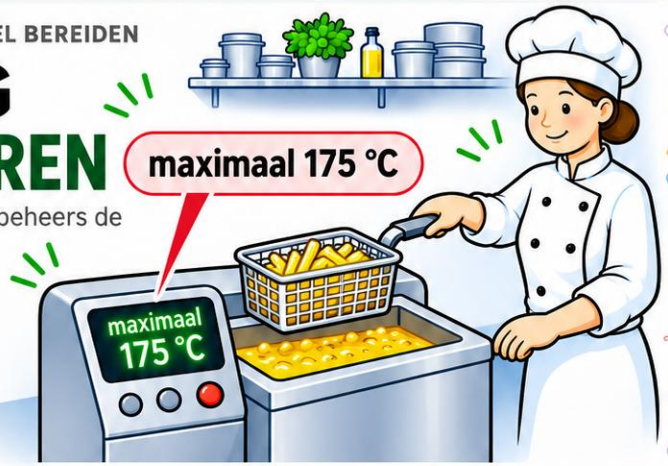
HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 4 • VOEDSEL BEREIDEN

VEILIG FRITUREN

Frituur veilig en beheers de temperatuur.





Frituur op **maximaal 175 °C.**



Gebruik schone olie of vet.



Laat producten goed uitlekken.



Controleer en vervang vet op tijd.

Een te hoge frituurtemperatuur beïnvloedt kwaliteit en veiligheid.

LET OP

Oververhit vet kan gevaarlijk zijn.

ONTHOUD

Veilig frituren begint met goed temperatuurbeheer.

Ontwerpvoorbeeld • HACCP-kaart voor gebruik in de app