HACCP IN BEELD

Voedselveilig werken in de professionele keuken

DEEL 7 • BIJZONDERE BEREIDINGEN

VARKENSNEKKEN
VEILIG FRITUREN

Beheers frituurvet, procesduur en producttemperatuur.



Gebruik een passende bereidingsinstructie.

Houd frituurvet op maximaal 175 °C.

Controleer de vetkwaliteit en productgaring.

Leg afwijkingen en verversingen vast.

Frituur maximaal op 175 °C; controleer de vereiste kerngaring afzonderlijk.

LET OP
Een goede frituurkleur garandeert geen veilige kerntemperatuur.

ONTHOUD
Maximaal 175 °C, altijd veilige garing.