

A FRITURA

Esta etapa explica como colocar as batatas congeladas nas cubas de fritura, operar o timer de 10 canais, retirar as batatas fritas da gordura no momento exato e salgar. Também explica como fritar uma quantidade suficiente de batatas oferecendo um atendimento rápido, porém sem permitir uma quantidade tão excessiva na conservadora que acabe esfriando e terminando no balde de desperdício. A Seção de batatas fritas ocupa um dos pontos mais movimentados de qualquer restaurante Bob's e é, ainda, um dos locais mais visualizados pelo cliente quando o alimento está sendo preparado. Eficiência, limpeza e segurança são extremamente importantes.

COMO FRITAR AS BATATAS PALITO

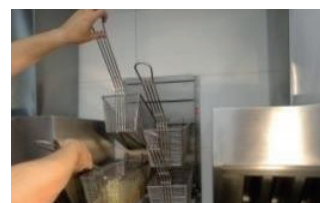
1. Verificar a temperatura

Verifique se a fritadeira está na temperatura entre 158°C e 178°C. A temperatura ideal é de 168°C.



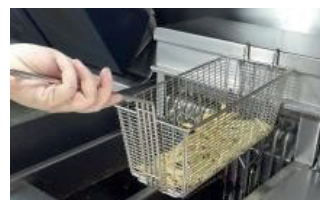
2. Pegar um cesto no rack de batatas fritas

Retire um cesto no *rack* de batatas fritas. Siga a ordem de retirada da seguinte forma: de baixo para cima, da esquerda para a direita.



3. Colocar o cesto de batatas fritas dentro da cuba

Para assegurar o sabor e textura corretos do produto, frite as batatas somente em cubas com nível de gordura adequado e em boas condições de uso. Coloque o cesto dentro da cuba.



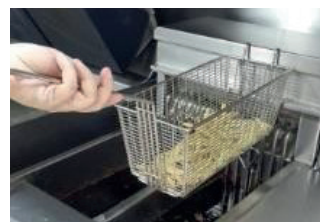
4. Ativar o timer de 10 canais

Assim que o cesto for colocado dentro da cuba, pressione o botão do timer de 10 canais correspondente. Uma vez acionado, o timer (ou temporizador) soará por 2 vezes. A primeira vez, aos 30 segundos, e a segunda vez quando as batatas estiverem fritas.



5. Sacudir o cesto

Ao ouvir o alarme soar aos 30 segundos, retire o cesto totalmente da gordura, utilizando as duas mãos. Mantendo o cesto ainda posicionado em cima da cuba, sacuda 3 a 4 vezes e depois o coloque novamente na gordura. Sacudir o cesto ajuda a evitar que as batatas fritas fiquem grudadas umas nas outras e deixa a gordura atingir todos os lados dos palitos de batatas, fritando-os totalmente. O *timer* continua ativado.



ATENÇÃO

A gordura e o equipamento ficam extremamente quentes. Tenha muito cuidado ao manusear os cestos de fritura. Use as duas mãos (uma com o Mangote) para suspender ou abaixar os cestos e evitar respingar gordura quente. Nunca deixe cestos ou outros objetos caírem dentro da gordura quente.

Preste muita atenção no tempo de fritura. Nunca coloque dois cestos de batatas congeladas dentro da mesma cuba, pois isso pode resfriar a gordura para abaixo da temperatura correta de fritura. Siga a sequência correta para produzir o volume certo de batatas fritas e manter a gordura suficientemente quente para fritura.

6. Criar espaço para as batatas fritas

Volte para o passador Misto e, usando a pá de batatas fritas, empurre as batatas já prontas para o estrado. Limpe o sal depositado. Não misture as batatas fritas já prontas com as que estão sendo preparadas no momento.



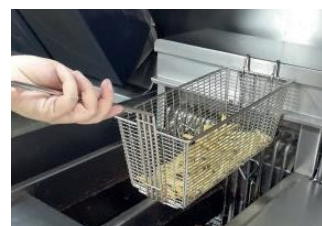
7. Desativar o timer de 10 canais

Quando o alarme soar pela segunda vez, indicando o término do tempo de fritura, desligue-o, pressionando o botão correspondente.



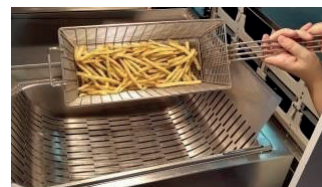
8. Suspender e drenar o cesto

Com muito cuidado, tire o cesto da cuba e incline-o para o lado. Deixe a gordura drenar por 5 a 10 segundos. Não deixe ficar suspenso, o cesto de batatas fritas, em cima da cuba, para evitar que as batatas fritas absorvam o vapor quente e fiquem moles e gordurosas. Enquanto as batatas fritas estão drenando, verifique a cor dos palitos. As batatas fritas devem estar com uma coloração amarelo-dourado.



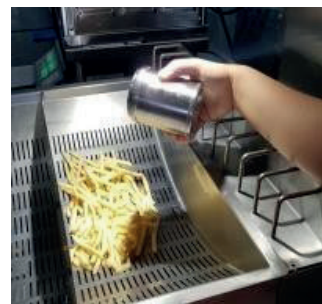
9. Sacudir e despejar

Respeite o tempo de 5 a 10 segundos para drenar a gordura e, logo em seguida, coloque o suporte com imã como apoio só para transportar o cesto (para evitar que pingue gordura no chão) e despeje no estrado do passador misto. Lembre-se de não misturar as batatas fritas novas com as que já estão no passador misto. **DEIXE O CESTO VAZIO DRENANDO EM CIMA DA CUBA.** As batatas fritas podem ser mantidas por um período máximo de 6 minutos. Depois deste tempo, elas devem ser descartadas.



10. Salgar as batatas fritas

Salgue as batatas fritas assim que forem colocadas na conservadora. Segure o saleiro em posição vertical, a 15 cm de altura e faça o movimento martelo 3 vezes, dispensando aproximadamente 5 gramas de sal sobre as batatas fritas. Isto irá permitir que toda a porção de batatas fritas seja salgada.



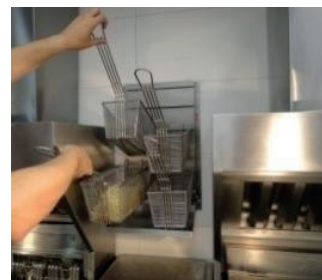
11. Misturar as batatas fritas

Use a pá de batatas para misturar as batatas fritas e distribuir o sal por igual. Com a pá de batatas, passe umas sobre as outras no sentido da frente para o fundo do estrado da conservadora. Faça esse movimento duas a três vezes com cada porção de batatas fritas.



12. Repor o cesto

Lembre-se que, enquanto estava salgando as batatas fritas, a gordura estava drenando do cesto pendurado em cima da cuba. Agora, pegue este cesto e coloque-o novamente no rack de batatas fritas (ocupando os espaços vazios de baixo para cima e da esquerda para direita). Se a demanda de batatas fritas estiver baixa ou moderada, repita os passos 1 a 11. Observe o tamanho das filas no balcão e o número de pedidos no monitor de cozinha para ter uma ideia do que é uma demanda baixa, média e alta no seu restaurante



COMO FRITAR AS BATATAS CANOA

1. Verificar a temperatura

Verifique se a fritadeira está na temperatura entre 158°C e 178°C. A temperatura ideal é de 168°C.



2. Pegar um cesto no rack de batatas fritas

Retire um cesto no rack de batatas fritas. Siga a ordem de retirada da seguinte forma: de baixo para cima, da esquerda para a direita.



3. Colocar o cesto de batatas fritas dentro da cuba

Coloque o cesto dentro da cuba. Siga a ordem correta dos cestos para evitar colocar 2 cestos em 1 cuba sem o intervalo de 1 minuto.

