

renvoyons donc, pour ce sujet, au chapitre du *Poisson*, série des *Cuissons*.

La quantité de Friture à employer.

Elle doit être proportionnée : à la quantité, ou au volume des objets qui sont plongés dedans, et qui doivent toujours s'y trouver complètement immersés.

Sans pousser à l'exagération, la quantité de friture doit être plutôt élevée par la raison que : plus grande est la quantité de graisse, plus est élevée la somme de calorique qui s'y accumule, et moins est à craindre le refroidissement subit provoqué par l'immersion des objets à frire. Ce refroidissement ne peut être évité que si on dispose d'un foyer très puissant, susceptible de rétablir promptement l'équilibre calorifique ; c'est-à-dire capable de rendre en quelques secondes, à la friture, le degré de chaleur qu'elle avait avant l'immersion des objets.

Il est également important de limiter la quantité des objets, et il est préférable d'opérer en plusieurs fois plutôt que de surcharger la friture.

Soins à donner aux Fritures.

Toutes les fois qu'une friture est mise en travail, elle doit, après simple fusion, être passée à travers un torchon, parce que la plupart des objets qui ont cuit dedans précédemment, y ont laissé des résidus qui seraient préjudiciables à ceux qui doivent y être traités ensuite. — En effet, les objets panés y laissent toujours quelques grains de chapelure qui, à la longue, s'y transformeraient en poudre noire; de même que les objets farinés y laissent quelques parcelles de farine qui, en s'accumulant au fond de l'ustensile, y formeraient un résidu bourbeux.

Or, non seulement ces résidus troubleraient et pourraient même faire brûler la friture ; mais encore, l'odeur qu'ils dégagent serait très nuisible aux objets frits par la suite.

C'est pourquoi les fritures doivent être passées toutes les fois qu'elles ont servi. Le traitement des objets plongés dedans l'exige et, de ce soin élémentaire, dépend leur service plus ou moins long.
