



HP Fritöz

reçete kitapçığı



Electrolux

Kızarmış Tavuk Kanatları

Malzemeler

▶ Tavuk Kanadı	10 parça
▶ Beyaz Şarap	2 cl
▶ Tuz	10 gr
▶ Yumurta	2 adet
▶ Ekmek Kırığı	300 gr
▶ Un	100 gr
▶ Tatlı Kırmızı Biber	5 gr
▶ Acı Kırmızı Biber	5 gr

Verimlilik

23lt elektrikli HP fritöz, programlanabilir, elektronik kontrollü, yağ filtrelili - 400V 17KW

Tam Yükleme	2920 gr
Piştirme Derecesi/Süresi	160°C / 8'
Enerji Tüketimi	1,01 Kwh
Ağırlık Kaybı	%23,63

Hazırlanışı

Tavuk kanatlarını uzunlamasına olacak şekilde, ayırmadan kesin ve beyaz şarap ile marine edin. 2 saat buzdolabında bekletin.

Unu ve kırmızı biberleri karıştırın ve yumurtayı ayrı bir kaptan çırpın.

Tavuk kanatlarını süzün ve kurulayın. Önce una, sonra yumurtaya ve ekmek kırığına daldırın.

Fritözde kızartın. Piştikten sonra yağın süzdürün ve biraz kurutun. Sepeti sallayarak fazla unları silkeleyin.



ÖNERİLER

- ▶ Yiyeceklerinizi servis etmeden önce, yağın iyice süzdürdüğünüzden emin olun. Yiyeceklerin üzerinde bulunan fazla unları, sallayarak atabilirsiniz.



Pirinç Topları

Malzemeler

- ▶ Pirinç (Arborio veya Carnaroli) 1 kg
- ▶ Domates Püresi 700 ml
- ▶ Yumurta 5 adet
- ▶ Ekmek Kırığı
- ▶ Sebze Suyu 2 lt
- ▶ Kıyma 300 gr
- ▶ Rende Parmesan 100 gr
- ▶ Soğan
- ▶ Haşlanmış Bezelye 150 gr
- ▶ Jambon 100 gr
- ▶ Mozzarella Peyniri 200 gr
- ▶ Tereyağı
- ▶ Un
- ▶ Süt
- ▶ Tuz / Karabiber

Verimlilik

23lt elektrikli HP fritöz, programlanabilir, elektronik kontrollü, yağ filtrelili - 400V 17KW

Tam Yükleme	2570 gr
Piştirme Derecesi/Süresi	155°C / 11'
Enerji Tüketimi	0,47 Kwh
Ağırlık Kaybı	%6,23

Hazırlanışı

Bir tavaya yağ ilave edip, soğanları soteleyin. Soğanlar pişince, domates püresini ilave edip orta ateşte 10 dakika pişirin. Pirinci ve sebze suyunu ilave edip, tuz ve biberini ekleyin ve pirinçler pişene kadar bekleyin. Tereyağı ve parmesan peynirini ilave edip karıştırın. 20 mm Gastronom küvette, air-o-chill çok soğutucuda 20 dakika soğutun. Aynı zamanda yumurtaları haşlayıp çatal ile ezin. Bir tavaya yağ ilave edip soğanları kavurun, kıymayı ilave edin. Kıyma pişince, haşlanmış bezelyeleri ilave edin ve pişirin. Aynı bir kaptaki 3 kaşık un, az miktar süt, bir bardak su, tuz, doğranmış maydanoz, küçük doğranmış mozzarella peyniri ve jambonları ilave edip karıştırın. Pirinç karışımı dışta olacak şekilde, içerisini diğer harçlar ile doldurun ve top haline getirin. Topları ekmek kırığı ile kaplayın, kızartın.



ÖNERİLER

- ▶ Kızartma yapmadan önce biraz kurutursanız daha az yağ çeker.
- ▶ Kızartma işlemlerinde piştirme renginin çok koyu olması, sağlık açısından sakıncalıdır.



Kalamar Kızartma

Malzemeler

- ▶ Taze veya Çözülmüş Kalamar 400 gr
- ▶ Un 50 gr
- ▶ İrmik Unu 50 gr
- ▶ Soğuk Süt 98 ml
- ▶ Tuz

Verimlilik

23lt elektrikli HP fritöz, programlanabilir, elektronik kontrollü, yağ filtrelili - 400V 17KW

Tam Yükleme 2000 gr

Piştirme Derecesi/Süresi 180°C / 1'45"

Enerji Tüketimi 0,49 Kwh

Ağırlık Kaybı %27,50

Hazırlanışı

Kalamarları 1 cm kalınlığında kesin ve sütün içerisinde dinlendirin. Sonrasında süttten çıkartıp iyice süzün. Un karışımının içerisine atarak harmanlayın. Daha sonra kızartın ve kağıt havlu üzerine alıp, tuz atın.

ÖNERİLER

- ▶ Fazla unlardan kurtulmak için sepeti sallayın.



Donuts

Malzemeler

- Un 1 kg
- Bira Mayası veya Maya 40 gr
- Şeker 150 gr
- Yumurta 4 adet (soğuk)
- Süt 250 gr
- Sıvı Krema (soğuk) 50 gr
- Tereyağı (oda sıcaklığında) 100 gr
- Kuru Üzüm (brandy'de bekletilmiş) 200 gr
- Tuz
- Limon veya Portakal Kabuğu Rendesi

Verimlilik

23lt elektrikli HP fritöz, programlanabilir, elektronik kontrollü, yağ filtreli - 400V 17KW

Tam Yükleme 800 gr

Piştirme Derecesi/Süresi 175°C / 2'15"

Enerji Tüketimi 0,14 Kwh

Ağırlık Kaybı -

Hazırlanışı

Tereyağ ve üzüm hariç tüm malzemeleri, Emix Mikser ile yoğurun. En son tereyağı ve üzümleri de ilave edip karıştırın ve 15/20 dakika dinlendirin. 100 gr /3,5 oz olacak şekilde toplar yapıp, unlu bir tepsiye koyun. Ortalarına delik açacak şekilde bastırın ve 15/20 dakika mayalayın. 175 derecede kızartıp, dışlarını şekere daldırın.



ÖNERİLER

- Kızartmada önce dışının kabuk bağlamasını beklerseniz, fazla yağ çekmez.
- Gıdanın dış renginin siyahlaşmasını kontrol edin, eğer siyahlaşıyorsa sağlıksızdır.



Fish&Chips

Hamur için Malzemeler

- Yumurta Sarısı 1 adet
- Un 50 gr
- Polenta 70 gr
- Ilık Süt 200 gr
- Maya 15 gr
- Biber

Verimlilik

23lt elektrikli HP fritöz, programlanabilir, elektronik kontrollü, yağ filtrelili - 400V 17KW

Tam Yükleme 2260 gr

Piştirme Derecesi/Süresi 175°C / 3'30"

Enerji Tüketimi 0,43 Kwh

Ağırlık Kaybı %20,35

Hazırlanışı

Mayayı süt ile karıştırıp, kabarana kadar bekletin. Unu ve biberi ilave edip buzdolabında dinlendirin. Balıkları kesip, karışıma daldırın.

175 derecede, 3 dakika kızartın. Ön pişirmesi yapılmış patatesleri balıklar ile beraber pişirin.



ÖNERİLER

- Fazla unlardan kurtulmak için sepeti sallayın.



Patates Kroket

Malzemeler

- ▶ Taze Patates 1 kg
- ▶ Tuz
- ▶ Nutmeg
- ▶ Yumurta 4 adet
- ▶ Un 100 gr
- ▶ Ekmek Kırığı 300 gr

Verimlilik

23lt elektrikli HP fritöz, programlanabilir, elektronik kontrollü, yağ filtreli - 400V 17KW

Tam Yükleme 3000 gr

Piştirme Derecesi/Süresi 175°C / 3'40"

Enerji Tüketimi 0,96 Kwh

Ağırlık Kaybı %10

Hazırlanışı

Patatesleri air-o-steam Touchline fırınlarda; merkezi sıcaklığı 94°C'ye ulaşana kadar, 100°C buharda pişirin.

Kabuklarını soyun, ezin ve air-o-chill şok soğutucuda soğutun.

Tuz ve nutmegi ilave ederek, kroketleri hazırlayın ve şok dondurucuda dondurun. Kroketleri ekmek kırığı, yumurta ve tekrar ekmek kırığına batırın.

Air-o-chill şok soğutucuya atıp 5 dakika -18°C'de dondurun.



ÖNERİLER

- ▶ Donuk ürün kullanımında dikkatli olunuz.



Kızarmış Taze Patates

Hazırlanışı

2 kişi için Ön Pişirme

800 gr patatesi TRK55 yardımı ile, 10X10 ebatlarında kesin. Nişastasını almak için soğuk suda bekletin ve birkaç kez suyunu değiştirin.

Daha sonra süzerek, suyunu alın ve 135°C'de 4:30" pişirin.

Delikli tepsiye alıp, air-o-chill şok soğutucuda yumuşak soğutma programında 15 dakika soğutun.

Kızartma işlemi için:

Yağın ısısını 180°C'ye getirin, 2 dakika kızartın ve havlu kağıt üzerine boşaltın.

ÖNERİLER

- ▶ Aromayı arttırmak için suya çeşitli baharatlar ekleyin.
- ▶ Taze patatesleri temiz havalı ortamda bekletin.

Verimlilik

23lt elektrikli HP fritöz, programlanabilir elektronik kontrollü, yağ filtreli - 400V 17KW

Tam Yükleme 3000 gr

Piştirme Derecesi/Süresi 180°C / 3'50"

Enerji Tüketimi 1,21 Kwh

Ağırlık Kaybı %23,33



Falafel

Malzemeler

- ▶ Nohut (48 saat suda bekletin) 1kg
- ▶ Sarımsak 3 gr
- ▶ Maydanoz 8 gr
- ▶ Taze Kışniş 8 gr
- ▶ Kimyon 12 gr
- ▶ Tuz 20 gr
- ▶ Un 30 gr
- ▶ Kabartma Tozu 18 gr
- ▶ Fıstık Yağı veya Soya Yağı

Hazırlanışı

Tüm malzemeleri, yüksek hızda TRK55 yardımı ile 20 sn karıştırın.

Toplar haline getirin ve kızartın. Humus ve pita ekmeği ile servis edin.



ÖNERİLER

- ▶ Ürünleri air-o-chill şok dondurucu ile dondurup daha sonra pişirebilirsiniz.

Verimlilik

23lt elektrikli HP fritöz, programlanabilir, elektronik kontrollü, yağ filtreli - 400V 17KW

Tam Yükleme	3370 gr
Piştirme Derecesi/Süresi	175°C / 4'
Enerji Tüketimi	1,12 Kwh
Ağırlık Kaybı	%15,73



Şef'in Notları

Şef'in Notları



Electrolux Mükemmelliğini keşfetmek
ve diğer fikirlerimizi incelemek için:
www.electrolux.com.tr/professional
www.electrolux.com/professional



electroluxprofesyonel

Mükemmellik çevreyi unutmadan

- Tüm Electrolux fabrikaları ISO 14001 sertifikalıdır.
- Tüm çözümlerimiz daha az su, enerji, deterjan tüketimi ve çevreye daha düşük emisyon yayması hedeflenerek tasarlanır.
- Ürünlerimizin %70'ten fazlası, müşterilerin ihtiyaçlarını ve çevresel faktörleri mutlaka dikkate alan tasarım özellikleriyle güncellenmiştir.
- Tüm Electrolux çözümleri ROHS ve REACH uyumludur ve %95'in üzerinde geri dönüştürülebilir.
- Ürünlerimizin %100'ü kalite testinden geçirilir ve cihazların tüm fonksiyonları uzman teknisyenler tarafından tek tek kontrol edilir.

