

## Merkblatt Grundregeln zum Frittieren

1. Die Fritteuse soll aus nichtrostendem Stahl bestehen und zur Vermeidung einer Überhitzung des Fettes einen Thermostaten besitzen. Günstig ist, wenn das Gerät einen Ablasshahn und herausnehmbare Heizelemente hat.
2. Zum Frittieren sind nur einwandfreie und spezielle Fette zu verwenden, die einen hohen Rauchpunkt haben. Die Industrie bietet spezielle ungehärtete pflanzliche Frittierfette an und garantiert dabei einen Rauchpunkt von über 220 °C.
3. Die Frittier-Temperaturen sollen 140 °C nicht unter - und 175 °C nicht überschreiten.
4. In Frittierpausen ist die Temperatur auf 90 °C bis 100 °C einzustellen, um die thermische Belastung des Fettes zu verringern.
5. Das Frittierfett ist täglich am Ende der Arbeitszeit abzulassen. Rückstände sind durch Filtrieren des Fettes zu entfernen. Die Fritteuse ist mit Reinigungsmitteln zu säubern und mehrfach mit Trinkwasser nachzuspülen.
6. Häufiger Fettwechsel ist die Voraussetzung für die Herstellung einwandfreien Frittiergutes. Bei starker Belastung des Frittierfettes kann ein vollständiger Wechsel schon nach 2 –3 Tagen erforderlich werden.
7. Während des laufenden Betriebes sind die im Frittiergut verbleibenden Fettmengen durch die Zugabe frischen Fettes in der Fritteuse auszugleichen. Das Auffüllen der Fritteuse mit frischem Fett kann jedoch nicht den in einem bestimmten Rhythmus notwendigen vollständigen Fettwechsel ersetzen, da das frische Fett in Verbindung mit thermisch belastetem Fett in sehr kurzer Zeit verdirbt.
8. Verdorbenes Frittierfett lässt sich an folgenden Merkmalen erkennen:
  - Dunkelfärbung
  - starke Rauchbildung
  - starkes Schäumen
  - Zunahme der Viskosität
  - braune, harzartige Ablagerungen
  - kratzender, brenzlicher Geschmack.
9. Mit dem Schnelltest vor Ort sollte regelmäßig geprüft werden, ob das Frittierfett noch verwendet werden kann oder verdorben ist.
10. Frittiergut, das in verdorbenem Fett gegart wird, ist nicht mehr zum Verzehr geeignet.

Quelle: <https://www.kreis-lup.de/export/sites/LUP/galleries/LUP4/LUP-FD39/2017-Merkblatt-Fritieren.pdf>

**Landesamt für Landwirtschaft, Lebensmittelsicherheit und Fischerei Mecklenburg-Vorpommern**

Bearbeiter: Herr DLC K.-H. Rossow

Thierfelder Straße 18-19  
Telefon:(03 81) 40 35 0  
18059 Rostock