

## MEJORES PRÁCTICAS

# GUÍAS PARA LA PREPARACIÓN Y SERVICIO DE LAS PAPAS FRITAS.



Pasos sencillos para garantizar la calidad de las papas fritas, manejar su estación de freído y lograr el sabor y la textura ideal.



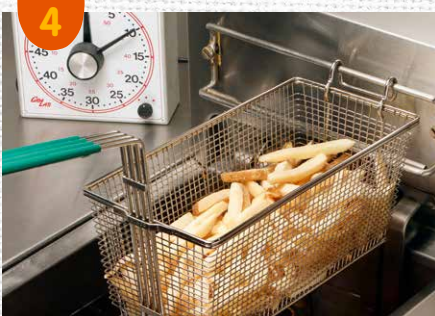
**1** Mantén el producto congelado hasta el momento de cocinarlo. Fríe una bolsa a la vez para evitar que se descongele.



**2** Mantén la temperatura del aceite entre 345 °F y 350 °F (174°C a 177°C) y fríe el producto según las instrucciones que aparecen en la caja.



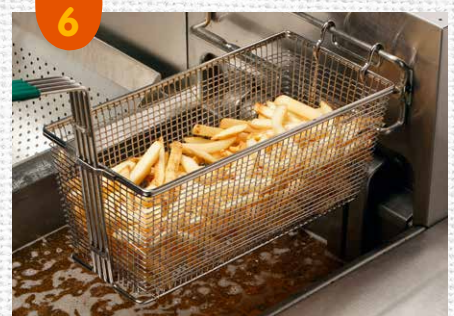
**3** Llena la canasta de freír hasta 1/3-1/2. Si la llenas de más, la cocción será despareja. No llenes la canasta directamente sobre la freidora, para evitar salpicaduras.



**4** No dejes papas sin cocinar en la canasta sobre el aceite caliente. Fríelas inmediatamente, tal como se indica en la caja. Agita la canasta con frecuencia.



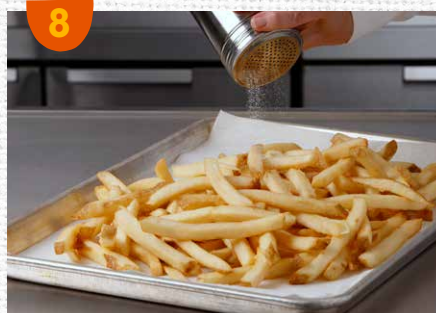
**5** Si las cocinas de más o de menos, las papas fritas quedarán aguadas o demasiado duras o huecas, y no durarán en buenas condiciones.



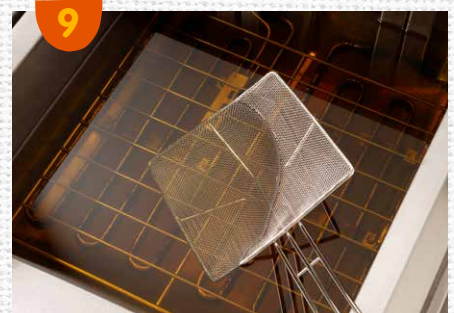
**6** Retira la canasta para escurrir el exceso de aceite del producto. Sostén la canasta sobre la freidora durante 10-15 segundos solamente.



**7** No acumules demasiadas papas fritas en tu estación de retención. Esto causará vapor y las papas quedarán aguadas.



**8** Nunca agregues sal a las papas fritas sobre la freidora; condimenta el producto de manera uniforme en la estación de retención o en una bandeja.



**9** Usa una espumadera de malla a menudo para quitar el exceso de migas y partículas. Filtra el aceite al menos una vez al día; al final del día es el mejor momento para extender la vida útil del aceite.

# MEJORES PRÁCTICAS DESEMPEÑO DE LA FREIDORA Y MANEJO DE ACEITE.

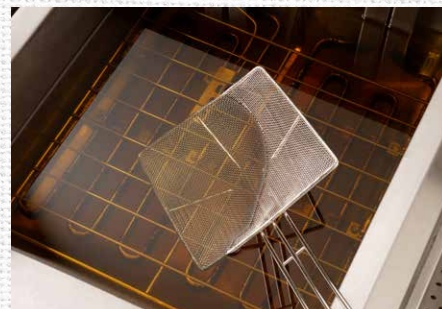
Para garantizar la buena calidad constante de las papas fritas, cuida tu estación de freído para conseguir el sabor y la textura ideales.



Mantén el recipiente de freído lleno a la altura correspondiente en todo momento. Agrega aceite según sea necesario a lo largo del día.



No agites la canasta en exceso sobre la freidora después de la cocción. Recuerda, de la canasta caerán gotas de aceite caliente; ¡ten cuidado!



Filtra lo más a menudo posible, al menos una vez al día. Filtrar el aceite al terminar el día es lo mejor para evitar que las partículas decanten en el aceite durante la noche.



Limpia las superficies de la freidora solamente con un paño limpio y húmedo (no mojado) para evitar que ingrese humedad al aceite dentro de la freidora. No uses productos de limpieza. Mantén otros equipos que despidan partículas (máquinas trituradoras de pan, procesadoras, etc.) lejos de la freidora para que la menor cantidad de elementos externos lleguen al aceite.



Tapa la freidora después de cerrar para disminuir el contacto con el aire y partículas externas. Cumple con las instrucciones de limpieza y la frecuencia de mantenimiento preventivo que indica el fabricante. Limpia en profundidad las superficies de la freidora y el recipiente una vez a la semana. Usa un producto comercial de limpieza para freidoras. Asegúrate de que no quede nada de detergente antes de volver a llenar el recipiente de freído con aceite.

Para más información sobre el desempeño de su freidora y mejores prácticas, comuníquese con su representante de Lamb Weston o visite [espanol.lambweston.com](http://espanol.lambweston.com) para más detalles.



**Lamb Weston®**  
VEMOS POSIBILIDADES EN PAPAS