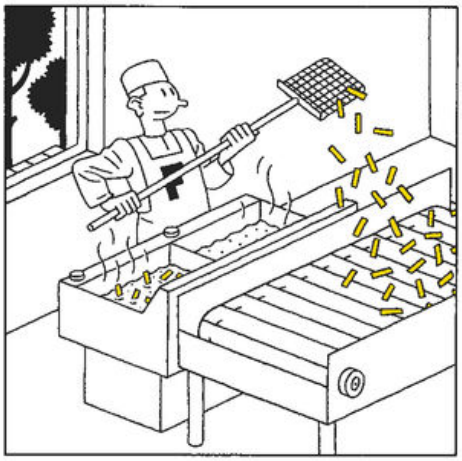

FRIETHOES BAKKEN

Onze heerlijke FrietHoes friet is kraakvers en heeft daarom wat extra veel liefde en aandacht nodig. Hieronder belangrijke info en tips om de FrietHoes friet perfect te serveren aan je gast.

- De friet komt in eps klapkratten bij jullie aan om ze extra te beschermen, laat ze in je koeling dus lekker, per 2 zakken, in de krat zitten totdat je ze nodig hebt. Zakken opstapelen vinden de frieten niet fijn, dit kan zorgen voor breuk/kleine stukjes en onnodige klachten.
- Friet uitstrooien in een frietbak (zie hieronder) is het beste voor onze friet en de ideale situatie voor efficiënt frietbakken in de keuken. Is hier geen plek voor een frietbak? Gebruik dan een lage gastronormbak en vul deze tot ¾ met friet, vanuit daar kun je makkelijk de friteuses vullen.
- Gebruik de frietschep en schep met beleid, zo voorkom je breuk. Gebruik niet je handen. Dan druk je eerder de friet stuk en dat is zonde natuurlijk.
- De ideale afbaktijd ligt tussen de 3 en 3.5min maar is uiteraard ook afhankelijk van de gewenste crunch en hoe vol het mandje zit. Altijd even testen dus wat het beste werkt voor jouw keuken en wensen.

Frietbak

Gastronormbak