

## Freír con abundante aceite en las Cestas Culinarias Saladmaster



© 2014, REGAL WARE, INC.

Aunque Saladmaster® no recomienda freír con abundante aceite para un estilo de vida saludable, es posible que haya ocasiones especiales en las que desee freír cuando atienda invitados o si está de ánimo para un tempura de excelente sabor.

Recomendamos que, si elige freír en abundante aceite, lo haga como una experiencia ocasional y no como parte habitual de su dieta diaria. Es importante que, si elige este método de cocción, siga los pasos adecuados para una cocción segura y exitosa.

La profundidad del aceite adecuada es importante cuando se fríen alimentos en abundante aceite. Recomendamos utilizar la cesta culinaria grande con la asadera de 6,6 L cuando fría. Esto permitirá el flujo adecuado de aceite a través de la cesta culinaria, lo que producirá una cocción completa mientras crea una cubierta uniforme y crujiente.

Cuando agregue aceite de cocina a la asadera, nunca la llene hasta el borde superior porque, cuando el aceite se caliente, puede derramarse o salpicar durante la cocción. Llene desde la mitad a  $\frac{3}{4}$  de la asadera. Coloque la cesta culinaria en la asadera de 6,6 L antes de encender el fuego. Tape y permita que el aceite se caliente durante aproximadamente 10 minutos a fuego medio alto.

Cuando el aceite esté caliente, retire la tapa y déjela a un lado. Ahora está listo para comenzar a agregar alimentos a la cesta culinaria para freírlos. Es importante no agregar demasiados alimentos al mismo tiempo, ya que esto provocará que la temperatura del aceite baje y que los alimentos queden grasosos y no crujientes. Sobrecargar la cesta culinaria con alimentos también provocará una cocción desigual.

Recomendamos usar tenazas largas de acero inoxidable cuando coloque los alimentos en el aceite caliente. Tenga cuidado de no arrojar nada al aceite caliente, ya que puede salpicar hacia arriba. En cambio, coloque los ingredientes con suavidad directamente en la superficie del aceite.

Retire con cuidado los alimentos del aceite con las tenazas o una espumadera perforada. Coloque los alimentos cocidos en una bandeja con una capa de toallas de papel para absorber el exceso de aceite que escurra.

Cuando fría alimentos cubiertos con mezcla en abundante aceite, siempre retire las partículas de mezcla que se puedan haber separado de los alimentos durante la cocción. Siempre retire las partículas de aceite con una cuchara grande con perforaciones o una espumadera. Esto mantendrá el aceite libre de acumulaciones de partículas de mezcla durante la cocción.

Tenga los ingredientes listos para insertarlos tan pronto como el aceite se haya calentado durante aproximadamente 10 minutos. Comience colocando un trozo de alimento en el aceite caliente para probar la temperatura. Si no produce burbujas rápidamente cuando se inserta, es posible que el aceite no esté lo suficientemente caliente para freír. Caliente durante 5 minutos más y pruebe de nuevo. Los alimentos producirán burbujas rápidamente cuando se inserten en el aceite caliente.

Cuando fría durante un tiempo prolongado, asegúrese de que el aceite vuelva a la temperatura necesaria antes de freír cada lote. También es importante mantener el aceite en el nivel recomendado para cada receta y agregar más aceite si es necesario. Recuerde que los alimentos, cuando se fríen a la temperatura adecuada, absorben el mínimo de aceite.

Deseche el aceite después de usarlo y no lo reutilice.

**Consejos de limpieza:** Una forma fácil de limpiar la unidad después de freír en abundante aceite es llenar  $\frac{3}{4}$  de la asadera con agua que tenga 2 cdas. (28 g) de bicarbonato de sodio. Coloque la cesta culinaria en la mezcla de agua y ajuste la temperatura a fuego medio alto durante 20 minutos. Permita que se enfríe, luego lave en agua caliente con jabón, enjuague y seque. Recomendamos limpiar con agua y bicarbonato de sodio cada vez que fría con abundante aceite. Esto facilitará la limpieza.

**Consejo para freír:** Cuando fría alimentos que no estén cubiertos con una mezcla, asegúrese siempre de darles palmaditas con toallas de papel para secarlos antes de insertarlos en el aceite caliente. El exceso de humedad en los alimentos puede provocar que baje la temperatura del aceite y la cantidad más pequeña de agua provocará también que el aceite salpique.

**PRECAUCIÓN:** Debido a la estructura térmica superior de los equipos de cocina Saladmaster®, no es necesario el fuego alto para obtener la temperatura adecuada para freír con abundante aceite. El fuego alto puede provocar que la cacerola se sobrecaliente

Valoración:

