



Leiðbeiningar um steikingarfitu Djúpsteiking

Ætíð skal nota góða fitu (olíu/feiti; fljótandi/hörð) sem ætluð er sérstaklega til djúpsteikinga og þolir því vel það hitastig sem djúpsteikt er við.

Rétt steikingarhitastig er mjög mikilvægt (160-180°C):

- Yfirhitun örvar allar skemmdir, fitan getur dökknað og þránað við óæskilegar efnabreytingar.
- Óæskileg efni geta myndast í matvælum ef þau eru steikt of mikið; við of hátt hitastig og of lengi.
- Ef hitastigið er of lágt verður steikingartíminn óeðlilega langur og matvælin virka þá gjarnan fitug og ólystug.
- Mikilvægt er að setja ekki of mikið af matvælum í pottinn í einu. Þá fellur hitastigið of mikið en það ætti aldrei að falla um meira en 20°C.
- Þegar ekki er verið að nota fituna ætti að lækka hitastigið niður í 90-120°C, það lengir verulega endingartíma hennar.

Mikilvægt er að sía fituna og hreinsa búnað reglulega.

Öll óhreinindi spilla fljótt gæðum fitunnar. Eftir þvott á búnaði skal skola hann vel því hreinsiefni hafa slæm áhrif á fituna.

Endurnýja þarf fituna reglulega.

Forðast skal að blanda saman gamalli, notaðri fitu og nýrri, þannig olíublanda skemmist mun fyrr en ella.

Ef hörð fita er notuð á að bræða hana hægt upp svo hún brenni ekki við.

Jafnvel lítilsháttar bruni leiðir til hraðara niðurbrots og skemmda á allri fitunni í pottinum.

Aldrei ætti að salta matvæli yfir steikingarpotti því örlítill óhreinindi (málmur) í saltinu spilla fitunni.

Einnig er óæskilegt að kopar eða koparblöndur komist í snertingu við fituna.

Bannað er að losa feiti og olíur út í fráveitur íbúða- og atvinnuhúsnæðis. Ónýta steikingarfitu, hvort sem um er að ræða harða eða fljótandi fitu, á því að setja í lekaheld ílát (t.d. þau sem hún kom í) og fara með til aðila sem hefur leyfi til að taka á móti og meðhöndla fituna.

Matvælafyrirtæki þurfa að halda utan um kvittanir um móttöku á notaðri steikingarfitu og þurfa þær að vera aðgengilegar fyrir opinberan eftirlitsaðila.

Uppfært: 21.01.2022.