



CUISSON DES SUPPLIS: 3 process possibles

.....

FRITURE DU PRODUIT CONGELÉ

Faire frire le produit directement congelé, pendant 9'30 minutes à 170 degrés: le produit doit être doré.

OU

DOUBLE CUISSON À LA FRITEUSE

Pré-frire 6 minutes avant le service, puis terminer la friture, lors de la commande, 3-4 minutes à 170 degrés: selon le croustillant souhaité

OU

DÉCONGELER PUIS FRIRE

Décongeler le produit la veille au réfrigérateur dans des récipients fermés (sans superposer les suppli). Frire pendant 5 minutes à 170°. Le produit décongelé doit être frit sous 48 heures.



REMISE EN ŒUVRE: Façon tapas romaines

