

Почему жарка под давлением превосходит жарку в открытой фритюрнице.

**Информация от производителя
аппаратов для жарки под давлением
«The Broaster Company» США.**

Вопрос: Что такое жарка под давлением?

Ответ: Она похожа на обычную жарку в открытой фритюрнице, при которой продукция готовится в баке, наполненном маслом (фритюром), за исключением того, что в аппарате для жарки под давлением (фритюрнице под давлением) продукт готовится под контролируемым давлением в герметичной емкости.

В: Чем отличается продукция, приготовленная во фритюрнице под давлением, от продукции, приготовленной в обычной открытой фритюрнице?

О: Продукт, приготовленный в аппаратах Broaster®, более нежкий, сочный и имеет более насыщенный вкус. Вы почувствуете существенную разницу по сравнению с продукцией, приготовленной в открытой фритюрнице, которая зачастую становится жирной снаружи и сухой изнутри. Кроме того, поскольку влага и естественные соки продукта сохраняются, он меньше теряет в объеме и в весе во время жарки под давлением.

В: Почему так происходит?

О: Жарка под давлением в герметичной среде предотвращает потерю влаги в продукте. Когда в процессе жарки влага испаряется из продукта, она замещается маслом, в котором продукт жарится. Обнаружено, что поглощение масла во время жарки в открытой фритюрнице достигает 20%. Жарка под давлением сохраняет влагу и естественные соки в продукте, предотвращая проникновение масла в продукт. По результатам исследования, проведенного на экспериментальной кухне Центра серийного оборудования в Южной Калифорнии, поглощение масла на килограмм жареной курицы при жарке под давлением ниже на 60 – 90% по сравнению с тем, когда она жарится в открытой фритюрнице.

В: Чем объясняется подобный результат?

О: Масло нагревается до более высокой температуры, чем вода. Вода, как известно, кипит при температуре 100°C в открытом пространстве, таком, которое подразумевает открытая фритюрница. Поскольку при жарке в открытой фритюрнице влага в продукте нагревается до температуры выше 100°C, она превращается в пар, который в свою очередь выходит наружу. Затем влага в горячем продукте замещается маслом. В закрытой фритюрнице при образовании пара создается избыточное давление, и точка кипения воды повышается до 116°C при избыточном давлении около 1 атмосферы. Это означает, что по мере проникновения тепла в продукт внешняя поверхность теряет достаточно влаги для того, чтобы покрыться корочкой, тогда как влага и естественные соки в более глубоких слоях сохраняются, предотвращая поглощение масла во время доведения продукта до готовности.



620085, Россия, Екатеринбург, Титова, 27
тел., факс: (343) 256-29-16, тел.: (343) 295-77-56

ООО МАРГУС – дистрибутор The Broaster Company в России и странах СНГ

BROASTER®, BROASTED®, BROASTER CHICKEN®, BROASTER FOODS® и BROASTERIE® являются зарегистрированными товарными знаками. Использование возможно только с письменного разрешения "The Broaster Company", США, Висконсин, Белойт.
WWW.BROASTER.COM

www.margus.ru margus@margus.ru

В: Кроме влияния на внешний вид и вкус продукта, есть ли еще какие-то нюансы, связанные с поглощением масла, на которые благоприятно влияет жарка под давлением?

О: Поскольку продукт, приготовленный во фритюрнице под давлением, поглощает меньше масла, и так как процесс приготовления проходит в герметичном пространстве, что сокращает испарение масла, – жарка под давлением значительно снижает общий расход масла по сравнению с жаркой в открытой фритюрнице. Снижение уровня поглощения масла также способствует продлению его срока службы, что в конечном итоге приводит к существенной экономии масла. Кроме того, поскольку очень малое количество масла попадает в продукт, не происходит смешения вкуса приготавливаемых продуктов. Это означает, что такие продукты, как рыба, можно готовить в аппаратах для жарки под давлением, не опасаясь, что рыбный привкус останется в масле и передастся другим продуктам. Хотя масло и нуждается в периодической фильтрации, необходимость его замены во избежание передачи вкуса исключается.

В: Помимо того, что при жарке под давлением продукты поглощают меньше масла, есть ли еще какие-либо преимущества жарки под давлением на фритюрницах Broaster?

О: Определенно. Жарка под давлением обеспечивает свободное движение продукта в корзине для жарки, которое приводит к более равномерному приготовлению. Кроме того, за счет герметизации емкости для жарки и создания там необходимого уровня давления продукты готовятся значительно быстрее и при более низкой температуре, что приводит к заметному снижению потребления энергии. По результатам упомянутого выше исследования Центра серийного оборудования в Южной Калифорнии энергозатраты на килограмм готовой куры становятся до 48% ниже при работе с фритюрницами под давлением, в то время как максимальная производительность готового продукта в час в 2-3 раза больше, чем у открытой фритюрницы. Для жарки под давлением также характерна большая чистота в рабочей зоне. Поскольку фритюрница под давлением герметично закрыта во время процесса приготовления, возможность попадания жира на окружающие поверхности значительно меньше. Во время работы фритюрницы под давлением испарения попадают напрямую в вытяжной зонд над оборудованием, что сокращает появление жирных пленок и запахов, которые обычно появляются при работе на открытой фритюрнице. Герметичная крышка и меньший диаметр горловины бака для жарки также сокращают тепловые потери и обеспечивают точность и определенность цикла приготовления, поэтому повар в одно и то же время может работать на другом оборудовании, чтобы оптимизировать трудозатраты. Благодаря встроенной системе фильтрации масла процесс фильтрации становится быстрым, простым и надежным.

В: Повышает ли жарка под давлением питательную ценность жареной куры?

О: Это возможно. Компания Broaster предлагает уникальную технологию приготовления куры. Процесс начинается с маринования запатентованым маринадом, который обеспечивает необыкновенный вкус, приобретаемый продуктом в процессе жарки. Поскольку этот неповторимый вкус появляется благодаря маринаду, а не внешней панировке, панировку можно наносить более тонким слоем. В результате кура получается менее калорийной и жирной.

Учитывая данный факт, инновационное сочетание маринада и приправы под названием Broasterie® от компании Broaster помогает приготовить посредством жарки под давлением более сочную куру с более насыщенным вкусом, сохраняя низкий уровень калорий, жиров и углеводов, такой, как у вареной куры.

Почувствуйте разницу на собственном опыте. Обратитесь в компанию «Маргус» – авторизированному дистрибутору компании Broaster и посетите бесплатную презентацию.

В: Я хочу готовить не только курицу. Распространяются ли перечисленные преимущества на другие продукты?

О: Конечно. Операторы оборудования Broaster обнаружили, что преимущества жарки под давлением распространяются на широкий ассортимент продуктов, включая картофель, морепродукты, ребрышки, свинину, овощи, индейку, початки кукурузы и даже десерты, как сырный пирог, например. Ограничением в этом списке может быть только Ваша фантазия. Работать можно со свежей или с замороженной продукцией.

Сравните питательную ценность продукта, приготовленного во фритюрнице под давлением Broaster® и в открытой фритюрнице.

Результаты на примере картофеля фри:

Тестирование проводилось лабораторией Deibel Laboratories, Линкольнвуд, штат Иллинойс в феврале 2007 (за основу были взяты три порционные пробы весом 100 г., отобранные из 5 фунтов (2,3 кг) приготовленного продукта)

Показатель (на 100 г)	Жареный в открытой фритюрнице	Жареный во фритюрнице под давлением	Разница в процентах
Калории	240	210	на 12% меньше
Жировые калории	120	90	на 25% меньше
Общее количество жира	13 г	10 г	на 23% меньше
Насыщенные жиры	1 г	0,5 г	на 50% меньше
Мононенасыщенные жиры	8,71%	6,65%	на 24% меньше
Полиненасыщенные жиры	3,61%	2,80%	на 22% меньше

Кроме того, продукт, приготовленный во фритюрнице под давлением Broaster® содержал на 91% больше железа и на 7,5% больше влаги, чем продукт, приготовленный в открытой фритюрнице.

В: Почему я могу доверять компании Broaster в выборе оборудования для жарки?

О: Компания Broaster является экспертом в области жарки под давлением с 1954 года, когда ее основатель L.A.M. Phalen изобрел процесс, который первоначально называл "broasting". За период более 50 лет с того времени компания Broaster выросла до ведущего производителя и поставщика фритюрниц под давлением и другого специального оборудования для пищевой промышленности, а также аксессуаров и пищевых ингредиентов. Современные фритюрницы под давлением Broaster® созданы на основе данной инновации с добавлением продвинутой технологии Solid State Controls с 10 программируемыми установками времени и температуры, цилиндрической конструкцией бака для жарки со специально разработанной холодной зоной для лучшего распределения тепла и улучшенной системой фильтрации масла и имеют репутацию надежности вне сравнений. Более 10 000 операторов в Северной Америке и тысячи других по всему миру доверяют аппаратам Broaster® в приготовлении превосходной курицы и другой жареной продукции.



620085, Россия, Екатеринбург, Титова, 27
тел., факс: (343) 256-29-16, тел.: (343) 295-77-56

ООО МАРГУС – дистрибутор The Broaster Company в России и странах СНГ

BROASTER®, BROASTER® и BROASTER CHICKEN®, BROASTER FOODS® и BROASTERIE® являются зарегистрированными товарными знаками. Использование возможно только с письменного разрешения "The Broaster Company", США, Висконсин, Белойт.

WWW.BROASTER.COM

www.margus.ru margus@margus.ru