

Forte Sabor

Atenção! Cuidados ao fritar seus salgados

Itens que irá precisar – Leia com atenção

- Panela pequena e com a parede fina;
- Um dente de alho;
- Óleo suficiente para cobrir os salgados e para ficar um pouco de espaço de sobra.

1 - Não é necessário descongelar os salgados para fritar, eles devem ser fritos ainda congelados. Para começar, adicione óleo de forma que cubra os salgados e ainda fique um pouco de espaço de sobra em uma panela pequena.

Dica: Para saber quando o óleo está no ponto para fritura, adicione um dente de alho e deixe cozinhando, quando ele flutuar a gordura estará no ponto para fritar os salgados.

2 - Antes de adicionar os salgados no óleo é necessário se certificar se ele é feito com massa branca ou massa avermelhada.

Importante: Muito cuidado e muita atenção.

No caso de massa branca é necessário tomar cuidado, para que eles não dourem muito, deverão ser fritos até dourarem levemente, ou seu interior provavelmente ficará muito ressecado, aumentando o risco de estourarem. Um minuto em média é o tempo suficiente.

Já a massa avermelhada permite que os salgados fiquem um pouco mais dourados sem problemas.

3 - Não adicione uma grande quantidade de salgados por vez, coloque no máximo 5 unidades por vez, senão o óleo poderá esfriar rapidamente e os salgados ficarem encharcados, ou se desmancharem ou até mesmo demorar para fritar e estourarem.

Pergunta: Por que a panela deve ser pequena e a parede da panela fina? O fogão residencial é de baixa pressão, não está preparado para grandes frituras, sendo assim recomendamos que a fritura seja feita com o número recomendado de salgados sugeridos anteriormente

Obs.: Depende também da chama do fogão.

Pergunta: Por que os salgados estouram? A baixa pressão do fogo, quantidade de óleo abaixo do necessário e volume grande de salgados sendo fritos por vez, panela de parede grossa e com diâmetro muito grande podem ser as principais causas. Salgados podem estourar porque o responsável pela fritura, resolve deixar o salgado além do tempo necessário, salgados nessa média de peso e tamanho, possuem as paredes de massa bem mais fina do que um salgado de vitrine.

Pergunta: Qual o tempo ideal de fritura? Os salgados não ficam completamente dourados enquanto estão sendo fritos. "principalmente os que contém queijos e derivados", assim que perceber que a camada externa empanada estiver ficando no estado de cru para frito, retire, coloque em uma peneira forrada com papel toalha.

Pergunta: Fritei os salgados conforme as instruções e o recheio se mantiveram congelados, como vou servir meus convidados? Essa é a pergunta que mais é feita por clientes, após o salgado ser frito, espere aproximadamente de 2 a 3 minutos para servir.

Mesmo congelado, o salgado já está pronto, a fritura serve somente para fritar a camada externa (Empanada), e esse calor é que vai ser o responsável pelo aquecimento do recheio, então lembre-se sempre que é bom esperar entre 2 a 3 minutos antes de servir os convidados.