

FAIRE DES FRITES

1. Dans un premier temps installe la table blanche sous la machine à pomme de terre ainsi qu'un grand bac en inox percé sur la table
Commence en même temps a remplir un grand bac en inox d'eau CHAUDE



2. Fais un trou dans le filet de pomme de terre, allume la machine en appuyant sur le bouton vert et dépose les pommes de terre en haut.
/\ Ne balance pas tout le filet d'un coup /
/\ Si certaines pomme de terre sont trop grosses, n'hésite pas à les couper en deux /



3. Une fois ton filet vide, éteint la machine en appuyant sur le bouton rouge

4. Plonge ton bac troué dans le bac rempli d'eau et mélange bien les frites pour les nettoyer.
Sors ensuite le bac troué et laisse-le égoutter.



5. Transvase ensuite tes frites dans un grand bac inox pour les transporter jusqu'à la grosse friteuse
Rempli la panier de frites et plonge les dans l'huile et lance un chrono de 3min.
**!/ \ Veiller à ce que toutes les frites soit dans l'huile donc il ne faut pas trop remplir la panier !/ **



6. Quand ça sonne, soulève la panier, laisse égoutter un peu les frites et verse les dans un grand bac puis recommence jusqu'à précuire toutes les frites.



7. **!/ \ A la fin lorsque tu videras le bac rempli d'eau, fais bien attention à ne pas vider dans l'évier tout le fond du bac. Le dépôt blanc dans le fond c'est de l'amidon et ça bouche les canalisations donc jette ce dépôt à la poubelle !/ **

