

Pourquoi *frire sous pression?*

HENNY PENNY™
Global Foodservice Solutions

Commodité

La friture sous pression est plus rapide que la friture traditionnelle, de sorte que vous pouvez servir plus de clients plus rapidement. Henny Penny propose la friture sous pression contrôlée par ordinateur, qui vous permet de frire jusqu'à 10 produits différents au simple touché d'un bouton.

Économie

Des températures de cuisson plus basses permettent une utilisation moindre d'énergie. La matière grasse utilisée dure plus longtemps. Facilité d'utilisation, produits cuits plus rapidement, moins d'entretien, la friture sous pression donne d'avantage de productivité avec moins d'employés, ce qui réduit vos coûts d'énergie.

Goût

La friture sous pression scelle les jus naturels, les nutriments et les saveurs de la nourriture, ce qui rend tout ce que vous faites cuire plus tendre et savoureux. Et vous pouvez faire cuire à peu près tout dans les friteuses Henny Penny... poulet, côtelettes, fruits de mer, légumes et même des ribs et du steak.



Comment ça fonctionne :

1. Les éléments de chauffage contrôlé par thermostat (A) sont situés autour du périmètre de la cuve à frire, au-dessus du niveau inférieur.
2. Les aliments frais ou congelés sont placés dans le panier et abaissés dans la matière grasse préchauffée. Le couvercle est fermé et verrouillé (B), et la broche (C) est verrouillée, formant un joint étanche à l'air.
3. Une petite quantité d'humidité des aliments est immédiatement libérée, construction d'une pression de 12 psi dans la zone de vapeur (D).
4. Un environnement de cuisson sous pression (E) conserve l'humidité naturelle des aliments, scellant les jus naturels à l'intérieur et empêche la graisse de pénétrer. La pression augmente les turbulences aux températures plus basses, pour une cuisson plus rapide et énergétique.
5. La cuve à frire rectangulaire (F) favorise une turbulence aléatoire et une action de culbutage, ce qui entraîne une cuisson plus uniforme.
6. La zone "froide" (G) en dessous des éléments chauffants permet l'accumulation des résidus de cuisson sans les brûler.
7. Quand le cycle de filtration est activé, la matière grasse utilisée passe à travers un filtre enveloppe jetable se trouvant dans le système de filtration incorporé (H). Une pompe retourne la matière grasse filtrée à la cuve.

Bazinet Taylor
Depuis 1954

Distributeur autorisé: *Fier partenaire de votre succès*

4750 rue Bourg, Saint-Laurent, QC H4T 1J2
T : 514.735.3627 ou 1.888.829.5672 * F : 514.735.9860
275 av. Saint-Sacrement, local 165, QC, QC G1N 3Y1
T : 418.659.7170/7172 * F : 418.659.3682
info@bazinet-taylor.ca * www.bazinet-taylor.ca

DIX bonnes raisons de frire sous pression

- 10 La friture sous pression conserve les jus naturels des aliments**
La friture sous pression est l'unique procédé de friture qui préserve les sucres naturels, tout en conservant le goût et l'humidité.
- 9 Les aliments frits sous pression sont moins gras.**
Moins d'humidité s'échappe des aliments, donc moins de matières grasses sont absorbées par le produit.
- 8 La friture sous pression est plus rapide et consomme moins d'énergie**
La cuisson sous pression améliore le transfert de chaleur de la friteuse vers l'aliment. Cela signifie que moins d'énergie est nécessaire pour maintenir la matière grasse chaude et que le produit cuit plus vite.
- 7 La friture sous pression réduit les transferts de goût**
En enfermant les jus naturels à l'intérieur de l'aliment et la matière grasse à l'extérieur, il y a donc un moindre transfert d'odeur et de goût d'un aliment à l'autre.
- 6 La friture sous pression est plus productive**
Les friteuses à pression prennent moins de temps et moins de place pour la cuisson d'une même quantité de nourriture, tout en donnant une production supérieure pour une place inférieure à celle occupée par une friteuse normale.
- 5 La friture sous pression est plus propre**
La friteuse retient le mélange vapeur/graisse et l'évacue directement vers la hotte d'extraction.
- 4 La friture sous pression utilise moins de matière grasse**
La matière grasse dure plus longtemps pour deux raisons : les températures de cuisson plus basses ralentissent la décomposition des graisses et moins de matières grasses sont absorbées par l'aliment.
- 3 La friture sous pression = moins de rétrécissement alimentaire**
En gardant leur humidité et leur jus, les aliments rétrécissent moins durant la cuisson. Vos clients obtiennent des aliments plus tendres, plus savoureux pour leur argent. Et vous aussi !!!
- 2 La friture sous pression signifie plus d'articles au menu**
La cuisson sous pression est l'une des méthodes les plus polyvalentes disponibles, donnant des dizaines d'options pour la viande, la volaille, les fruits de mer, légumes, même les pâtisseries et la crème glacée !
- 1 La friture sous pression procure constamment un goût savoureux**
Les friteuses d'aujourd'hui peuvent cuire les aliments rapidement avec un goût et un aspect régulier, cuisson après cuisson.

En fin de compte : Au fil des ans, les grandes chaînes internationales ont fait des milliards en profit, en vendant du poulet frit cuit sous pression. La friture sous pression a toujours été et continue d'être, la façon la plus gouteuse et la plus rentable de cuire du poulet frit.

Maintenant que vous savez pourquoi frire sous pression... Pourquoi ne pas obtenir les meilleures friteuses à pression du marché.