

**WE
FRY**

**5
ЗОЛОТЫХ
ПРАВИЛ
ФРИ**

2025

WEFRY.RU

**КАК ГОТОВИТЬ,
КАК ПОДАВАТЬ,
КАК ПРОДАВАТЬ
ТОТ САМЫЙ ФРИ**

ПРАВИЛО 1

СОБЛЮДАЕМ УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ!

ПОСЛЕ ДОСТАВКИ И ПРИЁМКИ
СРАЗУ УБИРАЕМ УПАКОВКИ
В МОРОЗИЛЬНУЮ КАМЕРУ

ХРАНИМ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ

-18 °C

ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ УПАКОВКИ:
ХРАНИМ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ

-18 °C

НЕ БОЛЕЕ 7 СУТОК

В СЛУЧАЕ
ДЕФРОСТАЦИИ
ПОВТОРНО
НЕ ЗАМОРАЖИВАЕМ!

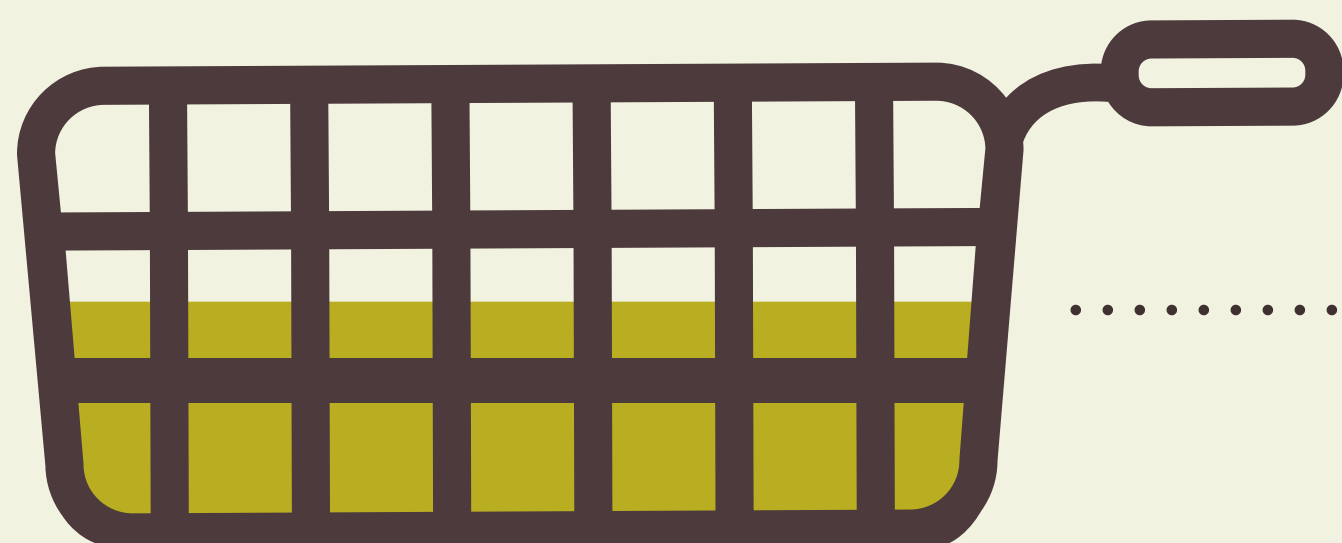
ПРАВИЛО 2

НЕ ДОВОДИМ ДО КРАЯ!

ПРИ ГОТОВКЕ ВО ФРИТЮРНИЦЕ
ВСЕГДА ОСТАВЛЯЕМ В КОРЗИНЕ
СВОБОДНОЕ МЕСТО

ДЛЯ ФРИ

6×6

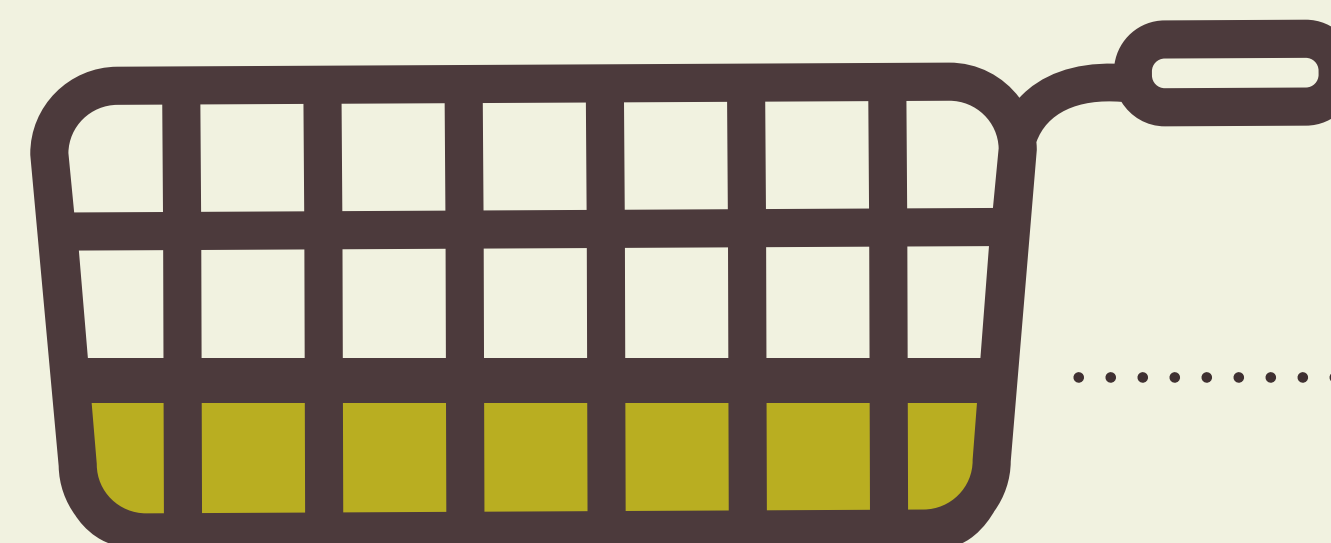


НАПОЛНЯЕМ
КОРЗИНУ НА

1/2

ДЛЯ ФРИ

9×9



ТАКЖЕ ДЛЯ

- ДОЛЕК
- ДИППЕРОВ
- ВСЕХ СПЕЦИАЛИТЕТОВ

НАПОЛНЯЕМ
КОРЗИНУ НА

1/3

ПРАВИЛО 3 СЛЕДИМ ЗА ЧИСТОТОЙ МАСЛА!

ЧТОБЫ МАСЛО ОСТАВАЛОСЬ ЧИСТЫМ
И «ОТРАБОТАЛО» НА МАКСИМУМ,
НЕ НАПОЛНЯЕМ КОРЗИНУ НАД ФРИТЮРОМ

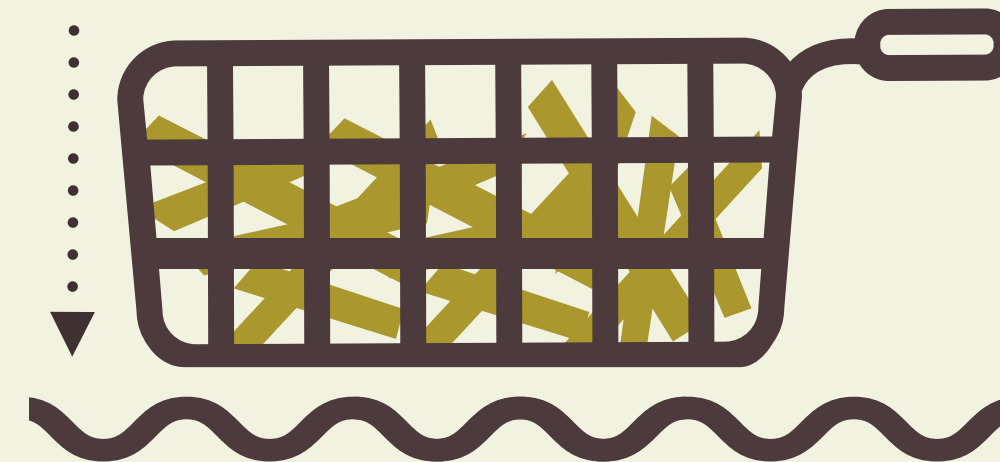
НАПОЛНЯЕМ КОРЗИНУ
ЗАМОРОЖЕННЫМ ФРИ
В НЕЙТРАЛЬНОЙ
РАБОЧЕЙ ЗОНЕ



ДАЖЕ САМЫЕ МЕЛКИЕ
КУСОЧКИ ФРИ ДОЛЖНЫ
ОСТАТЬСЯ НА СТОЛЕ
И НЕ ПОПАСТЬ В МАСЛО!



И ТОЛЬКО ПОСЛЕ
ЭТОГО ПЕРЕНОСИМ
КОРЗИНУ И ПОГРУЖАЕМ
ВО ФРИТЮР



ПРАВИЛО 4

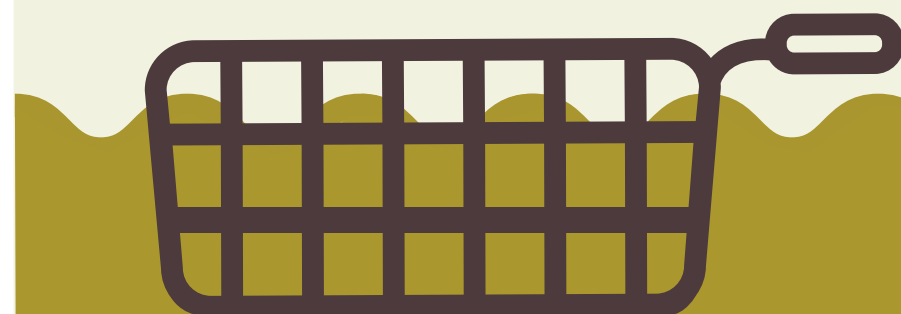
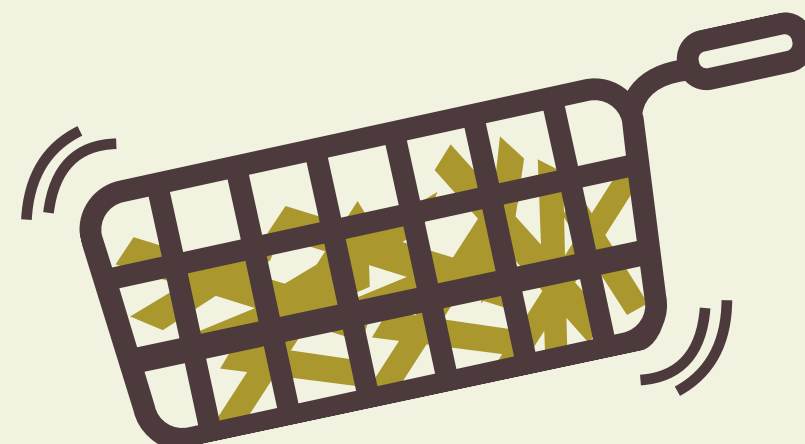
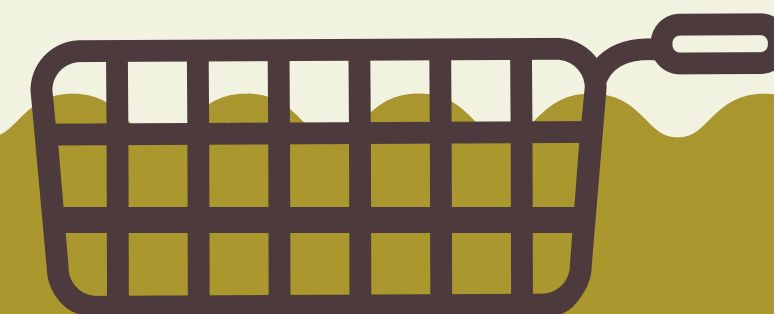
ДАЁМ КАРТОФЕЛЮ
ВСТРЯСКУ!

ДЛЯ РАВНОМЕРНОЙ ПРОЖАРКИ ЧЕРЕЗ 30 СЕКУНД
С НАЧАЛА ЖАРКИ **ОБЯЗАТЕЛЬНО** ПРИПОДНИМАЕМ
КОРЗИНУ И АККУРАТНО ВСТРЯХИВАЕМ

① НАПОЛНЯЕМ



② ПОГРУЖАЕМ

③ АККУРАТНО
ВСТРЯХИВАЕМ④ ПРОДОЛЖАЕМ
ЖАРКУ⑤ ДОСТАЁМ
И СЛИВАЕМ МАСЛО

ПРАВИЛО 5

ТОЧНО СЛЕДИМ
ЗА ТЕМПЕРАТУРОЙ И ВРЕМЕНЕМ!

НЕ ВЫСТАВЛЯЕМ СЛУЧАЙНЫЙ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ:
ФРИ ДОЛЖЕН ПРИГОТОВИТЬСЯ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ,
А НЕ БЫТЬ СЫРЫМ ИЛИ ПЕРЕЖАРЕННЫМ

НЕ ОКРУГЛЯЕМ ВРЕМЯ
ДЛЯ УДОБСТВА:
СЧЁТ ИДЁТ
НА СЕКУНДЫ



СПОСОБЫ
И ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ
НА РАЗНОМ ОБОРУДОВАНИИ
СМОТРИМ НА УПАКОВКЕ

И НА САЙТЕ В РАЗДЕЛЕ
ШКОЛЫ **WE FRY PRO**



СЕКРЕТЫ ВЫСОКОЙ КУХНИ ОТ ФРИТЮР!

WE♥FRY

БОЛЬШЕ
РЕЦЕПТОВ
НА НАШЕМ
САЙТЕ WEFRY.RU

ДОБАВЛЯЕМ СОЛЬ,

СПЕЦИИ, ТЁРТЫЙ СЫР
СРАЗУ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
А НЕ ЧЕРЕЗ ПАРУ МИНУТ

ПОДНИМАЕМ КОНТРАСТ:

В РЕСТОРАНАХ ПОДАЁМ
НА ТЁПЛОЙ ТАРЕЛКЕ ГОРЯЧИЙ ФРИ
С ХОЛОДНЫМ СОУСОМ

ПОДАЁМ ФРИ К ШАМПАНСКОМУ:

- С МОРСКОЙ СОЛЬЮ
И СТРУЖКОЙ ПАРМЕЗАНА
- С СОУСОМ БЕАРНЕЗ
- С БЕЛЫМ АЙОЛИ

WE FRY

Узнайте больше в нашей
школе для шефов
и владельцев бизнеса
WE FRY PRO!



ООО «ВИ ФРАЙ»

+7 (4742) 723-000

COMM-SALES.TEAM@WEFRY.RU