

# SPECIAL: FMB21

## КАРТОФЕЛЬНЫЕ СТРИПСЫ

с панировкой

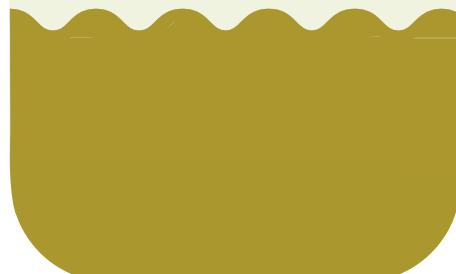
с луком и черным перцем

тонкие рифленые полоски

### НАПОЛЬНЫЙ ФРИТЮР

① НАСТРАИВАЕМ  
ФРИТЮР

175 °C  
2:30 мин



② ПОГРУЖАЕМ  
КОРЗИНУ В  
МАСЛО



③ АККУРАТНО  
ВСТРЯХИВАЕМ  
ЧЕРЕЗ 30 сек\*



\*после начала жарки

④ ПРОДОЛЖАЕМ  
ЖАРКУ

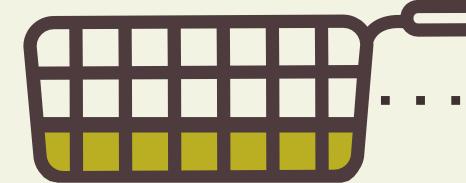


⑤ ДОСТАЕМ КОРЗИНУ  
И СЛИВАЕМ МАСЛО



МАССА ПРОДУКТА ДЛЯ ЖАРКИ:

680 г



НАПОЛНЯЕМ  
КОРЗИНУ НА

1/3