

SPECIAL: FMB21

КАРТОФЕЛЬНЫЕ СТРИПСЫ

с панировкой

с луком и чёрным перцем

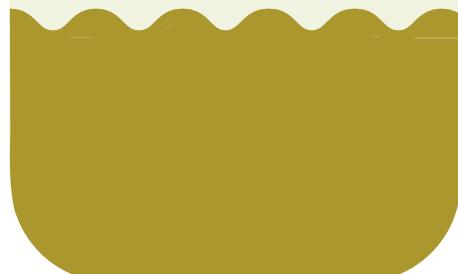
тонкие рифлёные полоски

НАПОЛЬНЫЙ ФРИТЮР

① НАСТРАИВАЕМ
ФРИТЮР

175 °C

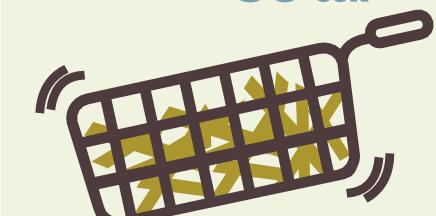
2:45 мин



② ПОГРУЖАЕМ
КОРЗИНУ В
МАСЛО



③ АККУРАТНО
ВСТРЯХИВАЕМ
ЧЕРЕЗ 30 сек*



*после начала жарки

④ ПРОДОЛЖАЕМ
ЖАРКУ

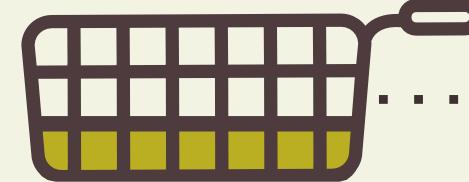


⑤ ДОСТАЁМ КОРЗИНУ
И СЛИВАЕМ МАСЛО



МАССА ПРОДУКТА ДЛЯ ЖАРКИ:

680 г



НАПОЛНЯЕМ
КОРЗИНУ НА
1/3