

El proceso de fritura



La fritura es un proceso de deshidratación en el que las sustancias solubles en agua se extraen del producto que se fríe y se traspasan a la grasa de cocinar.

Al mismo tiempo, el producto que se fríe absorbe la grasa que le rodea.

Cuando el producto a freír se sumerge en la grasa caliente (aproximadamente a 170 °C), el agua se evapora por los poros del producto y primero genera un recubrimiento de vapor de agua que recubre los productos a freír.

El agua expulsada se transporta a la superficie por la grasa y se evapora aquí.

El recubrimiento de vapor que rodea al producto impide que la grasa penetre demasiado rápido.

Si el contenido en agua del producto disminuye, entonces se reduce el recubrimiento de vapor protector y la grasa caliente puede entrar a través de los poros y se cocerá el centro del producto a freír.

Al mismo tiempo la temperatura en la superficie del producto a freír aumenta y produce el empardamiento. (Reacción de Maillard)

Dependiendo de la calidad y edad de la grasa, este procedimiento puede suceder con mayor o menor rapidez y, por consiguiente, influye sobre la calidad de los productos a freír.

La extracción rápida del agua:

Si el agua escapa con demasiada rapidez (con grasas más viejas), puede entrar más grasa a través de

los poros y cocerse demasiado el producto frito. (por ejemplo, patas fritas huecas).

La extracción lenta del agua:

Si la extracción del agua es muy lenta (con grasa fresca) entonces la costra se cocina con mucha rapidez y no permite que se evapore el agua suficiente del centro (por ejemplo, patatas fritas blandas).

[Mapa del sitio](#)

© Copyright 2018 - Testo Argentina SA

[Información legal](#)

URL del envío:<http://academiatesto.com.ar/cms/el-proceso-de-fritura>