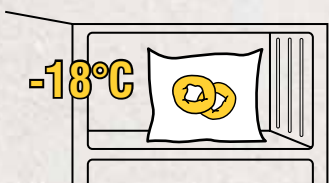




ZPŮSOB PŘÍPRAVY A NEZBYTNÉ POKYNY PRO DOSAŽENÍ NEJLEPŠÍCH VÝSLEDKŮ

#1 ZAJISTĚTE SPRÁVNÉ SKLADOVÁNÍ



Přerušení teplotního řetězce může způsobit úbytky v těstíčku nebo trojobalu, zhoršení struktury a/nebo slepení výrobků.

#2 ZACHÁZEJTE S VÝROBKY OPATRNĚ



Zmrazený výrobek je křehký: veškeré pády a otřesy mohou ovlivnit kvalitu výrobku servírovaného na talíři.

#3 NEVYSYPÁVEJTE VÝROBKY



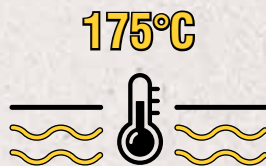
Abyste nedošlo ke znečištění oleje, nesypete výrobek do koše fritézy přímo z obalu (týká se zejména obalovaných výrobků).

#4 SMAŽTE NEROZMRAZENÝ VÝROBEK



Nejlepšího výsledku dosáhnete, pokud budete smažit nerozmrazený výrobek.

#5 NASTAVTE SPRÁVNOU TEPLOTU OLEJE



Vyšší teplota oleje urychluje jeho spotřebu a může mít vliv na přesmažení výrobku.

#6 DODRŽUJTE ČAS SMAŽENÍ



Dodržujte doporučený čas smažení, který je uveden na obalu výrobku.

#7 PŘÍZPŮBTE ČAS SMAŽENÍ VELIKOSTI PORCE



U menších porcí zkrátte dobu smažení.

#8 ODSTRÁŇTE PŘEBYTEK OLEJE #9 PODÁVEJTE HORKÉ



Zatřeste košem při vytahování smažených výrobků z fritézy a položte je na papírovou utěrku, která odsaje nadbytek oleje.

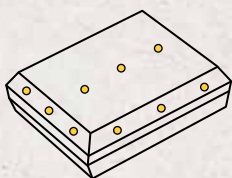


Chutnejte nejlépe ihned po přípravě.

V PŘÍPADĚ DOVÁŽKY

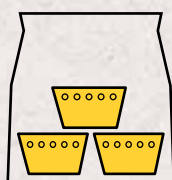


#10 ZVOLTE VHODNÝ OBAL



Doporučujeme papírové krabičky s otvory, které zajistí únik vlhkosti, nebo sáček typu pocket.

#11 BALTE PŘÍLOHY VŽDY SAMOSTATNĚ



Abyste zachovávali optimální křupavost a strukturu.

#12 SROLUJTE A UZAVŘETE PAPIROVOU TAŠKU



Abyste bylo jídlo na cestu zabezpečeno.

CHUŤOVKY – HORKÝ TREND!

Proč se vyplatí je mít v menu?



Jsou chutné – spotřebitelé je milují



Největší fast food sítě je mají v nabídce



Mají všestranné využití



Generují dodatečný příjem – extra zisk



Nepotřebujete dodatečné vybavení – už ho máte v kuchyni



Jednoduchá a rychlá příprava – jako běžné hranolky



Osvědčí se v dověžce i s sebou

Onion Rings jako součást burgeru



Cheese Balls jako mono porce



Nacho Cheese Triangles v menu s hranolkami



Chili Cheese Nuggets jako příloha k jídlu, alternativa hranolky



Spicy chicken wings osvědčené v dověžce

JE ČAS ZAČÍT JEDNAT

1. Začněte kultovními chuťovkami (cibulové kroužky, sýrové kuličky, sýrové nugetky s papričkou, trojhránky Nacho, kuřecí křídla)
2. Udělejte je viditelnými – jídelní lístek, vývěsní tabule s menu, plakáty, sociální sítě
3. Angažujte svůj tým
4. Zvolte velikost porcí – po 3, 6, 9
5. Propagujte nižší zaváděcí cenu

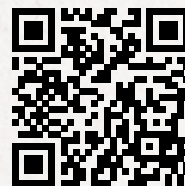


AKCE



CHCETE VĚDĚT,
KOLIK MŮŽETE ZÍSKAT?

VYZKOUŠEJTE NAŠI KALKULAČKU



Kontaktujte gastronomického poradce McCain

Jižní Morava a severní Morava: 602 158 249
Praha a střední Čechy: 725 880 888
Východní a severní Čechy: 602 227 993
Západní a jižní Čechy: 602 290 036



McCain Foodservice Česko
www.mccain-foodservice.cz