

Verwertung verschiedener Kartoffelgrößen

Kartoffelgrößen und ihre mögliche Verwertung in einem Pommes-frites-Herstellungswerk

Pommes-frites-Hersteller können weitere Produkte herstellen und dabei auch die kleineren Kartoffelgrößen der zu Pommes-frites verarbeiteten Partie verwenden. Wozu diese durch Fritieren verarbeitet werden können, wird nachstehend als unverbindliche Empfehlung aufgeführt:

Kartoffelgrößen / Sortierungen, ca.	Fritier-Produkt
55 mm +	Pommes frites (Stäbchen mit verschiedenen Schnittstärken)
45 – 55 mm	Würfel, verschieden groß, „Pommes Carrées“
35 – 45 mm	Bratkartoffeln (Scheiben mit verschiedenen Schnittstärken)
28 – 35 mm	„Pommes parisiennes“ (nicht geschnitten)

Es wird vorausgesetzt, dass geeignete Kartoffeln Verwendung finden.

Eine Auflistung weiterer interessanter Artikel und Aufsätze zu den Themen der Knollen- und Gemüsebe- und -verarbeitung und angrenzenden Fachgebieten finden Sie in unserem Internet-Eintrag unter www.dornow.de / Abhandlungen.

**Überprüfung Ihrer jetzigen Schälergebnisse oder
vor Kauf einer Schälmaschine oder -anlage:**

**Wirklichkeitsnahe Probeschälungen mit verschiedenen Schälssystemen,
mit den verschiedensten Knollen und Wurzeln, teilweise mit Obst,
mit Ihrer Rohware,
in unserem Schäl-Technikum möglich!**

Diese Abhandlung enthält unverbindliche Hinweise. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten! Bei Lieferung gilt unsere vom Kunden akzeptierte Auftragsbestätigung. - Bei Vorlage einer neuen Ausgabe dieser Abhandlung werden alle früheren Versionen durch die neue Ausgabe ersetzt.

Copyright by DORNOW food technology GmbH, D-40549 Düsseldorf

INTERNET: www.dornow.de