

# Tout sur la friture

avec

**MIR<sup>®</sup>IL<sup>MD</sup>**

**Fryp<sup>®</sup>owder<sup>MC</sup>**



**Augmentez la performance de toutes huiles**

## Pourquoi utiliser *Frypowder*<sup>MC</sup> de **MIR**IL<sup>MD</sup>?

*Frypowder*<sup>MC</sup> est synonyme de meilleurs aliments frits! Vos aliments goûteront meilleur et auront meilleure apparence. Vos aliments cuiront plus rapidement . . et plus en profondeur.

**Vous épargnerez de l'argent** . . car vous jetterez moins d'huile . . et les aliments en absorberont moins.

Sans *Frypowder*<sup>MC</sup>, la qualité des aliments diminue progressivement à mesure que l'huile vieillit.

Avec *Frypowder*<sup>MC</sup>, vous êtes en mesure de prévenir la perte de qualité progressive, alors votre huile est toujours bonne.



### De quoi se compose *Frypowder*<sup>MC</sup>? *Frypowder*<sup>MC</sup> est-il sécuritaire?

Ce produit multifonctionnel est un adjuvant de filtration ainsi qu'un stabilisateur d'huile antioxydant. Depuis plus de 17 ans, *Frypowder*<sup>MC</sup> a démontré qu'il était sécuritaire pour vos friteuses et pour vos filtres.

### Comment *Frypowder*<sup>MC</sup> agit-il dans ma friteuse?

*Frypowder*<sup>MC</sup> produit l'effet d'un antioxydant qui agit comme une « vitamine » pour empêcher les réactions malsaines de dégradation susceptibles de se produire dans votre huile.

### Comment *Frypowder*<sup>MC</sup> agit-il dans mon filtre?

*Frypowder*<sup>MC</sup> est un adjuvant de filtration efficace qui améliore le rendement de tous les filtres et de tous les appareils filtrants. *Frypowder*<sup>MC</sup> est un absorbant unique qui concentre les éléments collants et empêche les dépôts carboniques de se former.



### En quoi *Frypowder*<sup>MC</sup> se démarque-t-il des autres?

Les autres adjuvants de filtration fonctionnent uniquement lorsque vous filtrez. *Frypowder*<sup>MC</sup> est en mesure d'empêcher les réactions de dégradation toute la journée, pendant que vous faites de la friture. Ceci vous assure un rendement optimal de votre huile et prolonge sa durée de vie. Lorsque vous utilisez *Frypowder*<sup>MC</sup> avec une gestion d'huile pour une friture optimale : l'huile est toujours bonne – l'huile ne fume jamais – l'huile ne produit jamais d'écume et vous évitez les dépôts carboniques et collants.

### Frypowder MC



### À quel moment dois-je ajouter *Frypowder*<sup>MC</sup>? Quelle quantité de *Frypowder*<sup>MC</sup>?

Ajoutez *Frypowder*<sup>MC</sup> toutes les 5 à 8 heures.

De préférence, avant chaque séance de friture; idéalement avant le déjeuner, le dîner et le souper.

La quantité devrait correspondre à la capacité d'huile de la friteuse. Reportez-vous à la page 3.

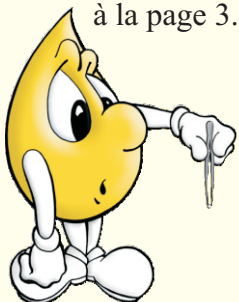


### Que se passe-t-il si ne n'utilise pas assez de *Frypowder*<sup>MC</sup>?

*Frypowder*<sup>MC</sup> ne peut fonctionner si vous ne l'utilisez pas... ou... si vous n'utilisez pas assez de *Frypowder*<sup>MC</sup>

Vous devriez utiliser la « portion » recommandée afin de retirer tous les bienfaits de votre huile.

Si vous avez des questions concernant la portion adéquate à utiliser pour votre poste de friture, confirmez-la en vous reportant au test ACM de Miroil.



Pour plus d'informations, composez le 1 800 523 9844

## Quelle quantité de *Frypowder*<sup>MC</sup>?



Déterminez la portion requise selon la quantité d'huile dans votre friteuse.

### Utilisez la portion **B** entière

si votre friteuse contient de **50 à 60 livres** ou de **28 à 34 pintes** ou de **26 à 32 litres**.

Une portion « B » entière se situe entre 2 lignes épaisses ou 2 lignes minces sur l'étiquette.

Si votre friteuse ne contient que la moitié de la quantité d'huile ci-dessus, n'utilisez que la moitié de la portion **B**.

La demi-portion se situe entre une ligne épaisse et une ligne mince sur l'étiquette.

### Utilisez la portion **C** entière

si votre friteuse contient de **35 à 40 livres** ou de **20 à 24 pintes** ou de **19 à 23 litres**.

Une portion **C** entière se situe entre 2 lignes épaisses ou 2 lignes minces sur l'étiquette.

Si votre friteuse ne contient que la moitié de la quantité d'huile ci-dessus, n'utilisez que la moitié de la portion **C**.

La demi-portion se situe entre une ligne épaisse et une ligne mince sur l'étiquette.

### Utilisez la portion « D » de la ligne épaisse sur l'étiquette (80 ml)

Si votre friteuse contient de **17 à 20 livres** ou de **10 à 12 pintes** ou de **9 à 12 litres**

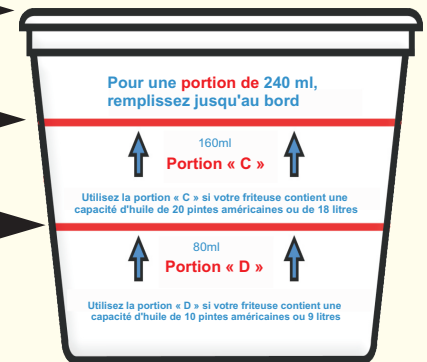
La portion « D » correspond à la ligne épaisse « D » de l'étiquette.

**Multipliez les portions si la capacité de votre friteuse est supérieure à celles répertoriées ici.**

Remplissez jusqu'ici pour une portion « B »

Remplissez jusqu'ici pour une portion « C »

Remplissez jusqu'ici pour une portion « D »



## Que sont les symptômes de transition?

Lorsque vous commencez à utiliser *Frypowder*<sup>MC</sup>, il peut y avoir un certain délai avant que vous remarquiez une amélioration maximale de la qualité des aliments en raison des symptômes de transition. En effet, les symptômes de transition s'expliquent par le fait que le nettoyage de l'huile libère les résidus collants préexistants sur les surfaces de la friteuse.

Les dépôts collants importants prennent entre 1 et 4 jours avant de disparaître. D'autre part, les dépôts carboniques prennent entre 3 à 5 semaines pour se décomposer. Une fois nettoyées, les surfaces de la friteuse le demeureront.

Si votre friteuse contient une grande quantité de dépôts carboniques et collants vous pourriez faire bouillir un nettoyeur à friture afin d'accélérer le processus (plutôt qu'attendre que les surfaces se nettoient) et obtenir plus rapidement de meilleurs résultats de cuisson.



Si vous êtes satisfait lorsque vous jetez votre huile

## Ne lisez pas plus loin!

Si vous n'êtes pas satisfait lorsque vous jetez votre huile, posez vous ces questions

	OUI	NON
Le « goût des aliments » est-il ce qui importe?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Voulez-vous utiliser moins d'huile tout en ayant de bons aliments?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La durée de vie de votre huile est-elle la vraie question?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Si vous videz une friteuse et jetez toute l'huile, alors vous utilisez le mode de gestion de l'huile traditionnel tel que décrit ci-dessous :

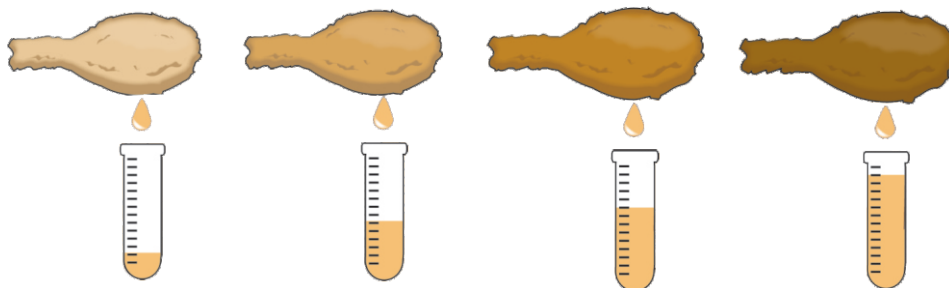
a. Lorsque l'huile vieillit, il se produit une diminution progressive de la qualité de vos aliments.



b. Vous jetez l'huile lorsqu'elle est mauvaise.

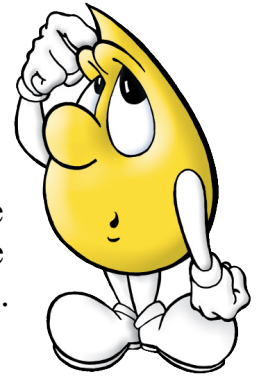


c. Lorsque l'huile vieillit, les aliments en absorbent davantage, alors une plus grande quantité d'huile de surface est requise.





Pour toujours avoir de bons aliments tout en utilisant moins d'huile, vous devez recourir à la gestion de l'huile pour **Friture Optimale**.



## Qu'est-ce que la Friture Optimale?

L'huile est toujours bonne alors les aliments sont toujours bons. L'huile ne sent jamais... L'huile ne fume jamais... L'huile ne produit jamais d'écume... Les friteuses sont toujours exemptes de dépôts carboniques ou collants.

**Vos coûts d'huile seront moins élevés car:**

vous jetterez moins d'huile...  
et vous utiliserez moins d'huile de surface.



## 3 étapes de gestion de l'huile pour une friture optimale



**1.**

Ajoutez l'antioxydant *Frypolder<sup>MC</sup>* pour prévenir la dégradation. Si vous ne faites qu'utiliser *Frypolder<sup>MC</sup>*, votre huile durera plus longtemps, mais vous ne profiterez pas des autres étapes importantes



**2.**

Rafrâchissez l'huile quotidiennement. Vous préviendrez la dégradation et garderez l'huile saine. Il est important de procéder ainsi si vous voulez toujours maintenir l'huile en bon état!



**3.**

Placez la température à 171°C (340°F) ou moins. Surprise! Lorsque vous utilisez *Frypolder<sup>MC</sup>*, les aliments cuisent tout aussi rapidement à plus faible température. Voilà la troisième importante étape de prévention de la dégradation et d'économie d'énergie.



## Étape 2. pour une friture optimale « Rafraîchissez » l'huile quotidiennement.

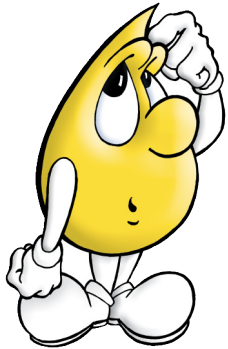


Le rafraîchissement consiste au simple retrait de vieille huile que vous remplacez par de l'huile fraîche.

### Pourquoi retirer de la bonne huile quotidiennement?

Ceci prévient la détérioration du reste de l'huile.

Le rafraîchissement assure une cuisson constante et une meilleure qualité des aliments.



### Qu'arrive-t-il à la bonne huile retirée pour rafraîchir?

Elle devrait être jetée si vous n'avez aucun autre usage à en faire. Toutefois, plusieurs chefs utilisent cette bonne huile à d'autres fins culinaires: sur la plaque chauffante pour les patates hachées brunes, pour cuire au wok, pour frire ou sauter à la poêle.

Qu'en est-il de l'huile ajoutée en surface quotidiennement?

**L'huile absorbée par les aliments ne compte pas dans la quantité d'huile à rafraîchir.**

### Combien d'huile devrais-je retirer pour rafraîchir?

Il n'est pas clairement déterminé que l'huile se détériore essentiellement en raison du temps de friture et de la température plus élevée et que ces dernières sont beaucoup plus dommageables pour l'huile que le type et la quantité d'aliments cuits.

Selon ces données, il apparaît évident que la quantité d'huile à retirer pour rafraîchir s'établit selon :

- ! 1) Le nombre d'heures durant lesquelles la friteuse est en MARCHE quotidiennement.
- ! 2) La température de friture.
- ! 3) La capacité de la friteuse (quantité d'huile).

Un autre facteur important de détermination de la quantité d'huile pour rafraîchir est :

- ! 4) Quelle est votre priorité en termes de qualité des aliments

### La vie «équivalente» de votre huile dépend de votre priorité en termes de qualité des aliments

<b>Votre choix</b>	aliments de qualité <b>supérieure</b>	de 50 à 70 heures de chauffage
	aliments de <b>grande</b> qualité	de 70 à 90 heures de chauffage
	aliments de <b>bonne</b> qualité	de 90 à 120 heures de chauffage

Pour convertir la quantité d'heures de chauffage en nouvelle « durée de vie » de l'huile, divisez les heures de chauffage de votre choix d'aliments par le nombre d'heures durant lesquelles votre friteuse est en MARCHE quotidiennement.

### Voici la quantité qui devrait être retirée quotidiennement pour votre nouvelle durée de vie

Retirez  $1/5^{\circ}$  - 20% chaque jour pour une équivalence de **5** jours de durée de vie

Retirez  $1/6^{\circ}$  - 17% chaque jour pour une équivalence de **6** jours de durée de vie.

Retirez  $1/7^{\circ}$  - 15% chaque jour pour une équivalence de **7** jours de durée de vie.

Retirez  $1/10^{\circ}$  - 10% chaque jour pour une équivalence de **10** jours de durée de vie.

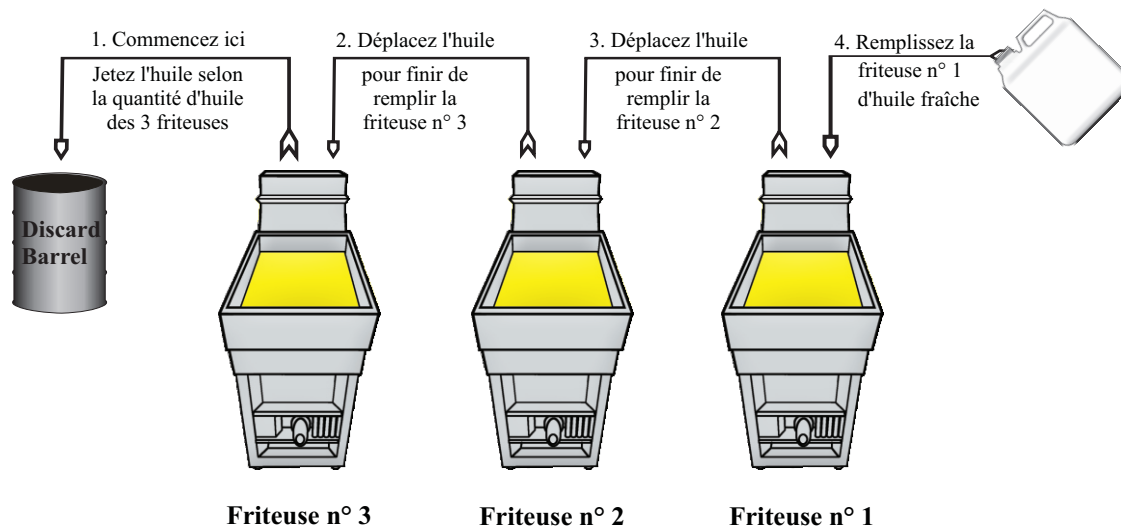
Retirez  $1/20^{\circ}$  - 5% chaque jour pour une équivalence de **20** jours de durée de vie.

**Remarque:** Vous épargnez toujours moins que prévu lorsque vous retirez trop peu d'huile pour rafraîchir. Lorsque vous retirez moins d'huile pour rafraîchir, le reste de l'huile devient un peu moins bon, et une plus grande quantité d'huile sera absorbée par les aliments.

## Étape 2. pour une friture optimale

« Rafrâchissez » l'huile quotidiennement.

**Rotation de l'huile** - Il s'agit d'une méthode simple et efficace pour rafraîchir l'huile lorsque vous disposez de plus d'une friteuse. Voici un exemple impliquant 3 friteuses :



### Suggestion des priorités relatives aux aliments à être frits dans chaque friteuse.

Faites frire les aliments au sommet de la liste dans la friteuse n° 1 contenant de l'huile plus fraîche.

Faites cuire les aliments au bas de la liste dans la friteuse n° 3 contenant de l'huile plus vieille.



## Étape 3. pour une friture optimale

*Faites frire à plus basse température afin de préserver la qualité de l'huile.*

Placez la température entre 162°C (325°F) et 171°C (340°F).

Lorsque vous utilisez **Frypolder<sup>MC</sup>**, le centre des aliments cuit aussi vite et même plus vite à basse température.

Bien que cela puisse sembler contre nature, il n'y a aucune magie! L'huile frit comme de l'huile plus fraîche lors de l'addition de **Frypolder<sup>MC</sup>**. Avec de l'huile fraîche, il se produit un transfert maximal de chaleur vers le centre des aliments et une diversion minimale de chaleur pouvant causer une surchauffe des surfaces.



Ceci constitue la troisième importante étape de prévention de la dégradation de l'huile et d'économie d'énergie.

**Bienvenue dans un nouveau monde de la friture!**

## **MIR<sup>MD</sup>IL** Frypowder<sup>MC</sup>

Une friture plus saine grâce à Frypowder<sup>MC</sup> de **MIR<sup>MD</sup>IL**

**Des températures élevées causent un transfert d'acides gras, d'acrylamide et d'autres substances nuisibles à la santé.**

Si vous utilisez Frypowder<sup>MC</sup>, les aliments cuiront tout aussi rapidement, avec des centres plus chauds... à une température moins élevée qui préservera l'huile.

**Faites l'essai de cette démonstration rapide  
et voyez Frypowder<sup>MC</sup> de MIR<sup>MD</sup>IL à l'œuvre dans votre huile.**

**Les aliments seront plus croustillants, plus chauds et plus dorés.**

**Toutes les odeurs « d'huile frite » disparaissent.**

**1/3 de moins d'huile est absorbée.**

- 1. Faites frire des aliments dans de la bonne huile et placez ces aliments sur trois serviettes de papier.**
- 2. Ajoutez une portion de Frypowder<sup>MC</sup> à l'huile. Ajoutez une deuxième portion à de l'huile plus vieille.**
- 3. Attendez 4 minutes et faites frire d'autres aliments aussi longtemps. Placez sur d'autres serviettes de papier.**
- 4. Utilisez un thermomètre interne pour confirmer la chaleur plus élevée au centre des aliments.**

**Si vous avez des questions, veuillez nous joindre au**



**GGB VENTURES INTERNATIONAL INC.**  
*'Over 65 years of experience'*

INTERNATIONAL IMPORTER / EXPORTER

31-910 ROWNTREE DAIRY ROAD  
VAUGHAN, ONTARIO, CANADA, L4L 5W6

TOLL FREE: 1 866 761 1080 TOLL FAX: 866 761 1077 [ggbventures.com](http://ggbventures.com)

**MIR<sup>MD</sup>IL** Division of Oil Process Systems, Inc.

Allentown, PA 18109