

Tout sur la friture

avec

MIR^oIL^{MD}

fryliquid^{MC}
antioxydant



Augmentez la performance de toutes huiles



fryliquid™
antioxydant

Pourquoi utiliser *fryliquid*^{MC} de **MIR**IL^{MD}?

***fryliquid*^{MC} 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 *fryliquid*^{MC}, la qualité des aliments diminue progressivement à mesure que l'huile vieillit.

Avec *fryliquid*^{MC}, vous êtes en mesure de prévenir la perte de qualité progressive, alors votre huile est toujours bonne.



De quoi se compose *fryliquid*^{MC}? *fryliquid*^{MC} est-il sécuritaire?

Ce produit révolutionnaire est un "cocktail" d'ingrédients naturels provenant d'aliments.

Comment *fryliquid*^{MC} fonctionne-t-il dans ma friteuse?

fryliquid^{MC} fournit un antioxydant qui agit comme une « vitamine » prévenant la dégradation de l'huile pendant la cuisson. La plupart des huiles contiennent des antioxydants synthétiques qui agissent avant que l'huile ne soit versée dans la friteuse.

Vous avez besoin de *fryliquid*^{MC} parce que ces antioxydants brûlent dès que vous faites frire des aliments.



Pourquoi les avantages de *fryliquid*^{MC} sont-ils si différents?

Les autres produits tentent de traiter l'huile lorsque vous la filtrez. *fryliquid*^{MC} protège les huiles pendant la friture. Cela contribue à une performance optimale et à une durée de vie prolongée de l'huile. Lorsque vous utilisez *fryliquid*^{MC} dans le cadre d'un programme de gestion optimale, l'huile ne fume jamais et ne produit aucune écume, de sorte que vous profitez toujours d'une huile de bonne qualité qui ne laisse aucun dépôt carbonique ou résineux sur les parois de la friteuse.



Quand dois-je ajouter *fryliquid*^{MC}?

Incorporez *fryliquid*^{MC} conformément aux directives sur l'étiquette.

Idéalement, l'incorporation devrait se faire avant les repas :
déjeuner, dîner, souper.



Qu'arrive-t-il si j'incorpore trop de *fryliquid*^{MC}?

Les essais avec portions doubles et triples ont permis de conclure à une valeur additionnelle.

L'ajout de plus grandes quantités à l'huile n'a aucun effet négatif.

Déterminez la portion correspondant au mode de cuisson que vous désirez.



Que se passe-t-il si je n'incorpore pas suffisamment de *fryliquid*^{MC}?

fryliquid^{MC} ne peut fonctionner si vous ne l'utilisez pas... ou si vous n'en utilisez pas suffisamment.

Vous devriez respecter la « portion » suggérée pour retirer le maximum de votre huile et de *fryliquid*^{MC}.





Quelle quantité de *fryliquid*™?



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**.

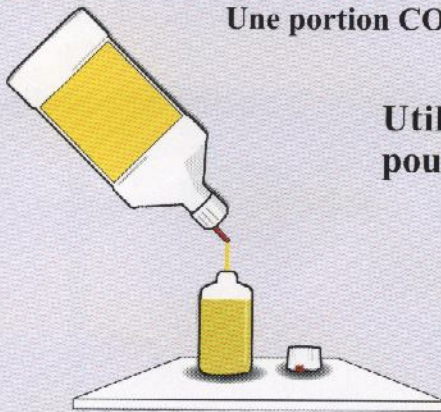
La demi-portion se situe entre une ligne épaisse et une ligne mince sur l'étiquette.

Entre une ligne épaisse et une ligne mince pour une demi-portion

Une portion COMPLÈTE équivaut à 2 demi-portions

Utilisez la grosse bouteille pour remplir la petite bouteille

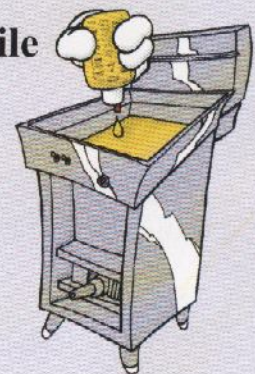
La petite bouteille contient :
3 x la portion **B** ou
4½ x la portion **C**



Utilisez la petite bouteille pour incorporer *fryliquid*™ à l'huile

Tenez la petite bouteille 25 cm au-dessus de la surface de l'huile lorsque vous ajoutez *fryliquid*™ à l'huile.

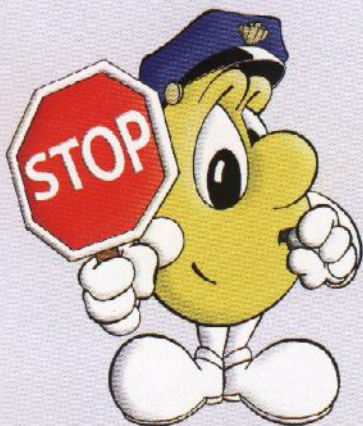
Pressez délicatement la petite bouteille jusqu'à ce que la portion corresponde à la dimension de votre friteuse.



Utilisez la grosse bouteille pour remplir la petite.

N'incorporez JAMAIS *fryliquid*™ à la friteuse à l'aide de la grosse bouteille!

La petite bouteille permet le calcul et l'incorporation de la portion adéquate



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?

Voulez-vous utiliser moins d'huile tout en ayant de bons aliments?

La durée de vie de votre huile est-elle la vraie question? sue?

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 :

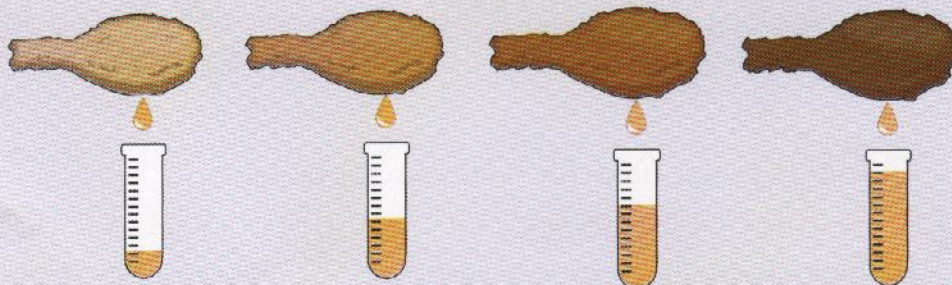
a. Lorsque l'huile vieillit, il se produit une diminution progressive de la qualité de vos aliments.



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



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 résineux.



Vos coûts d'huile seront moins élevés car:

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

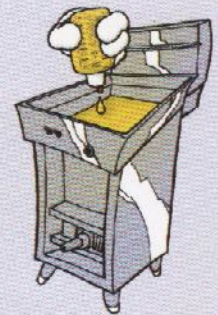


3 étapes de gestion de l'huile pour une friture optimale



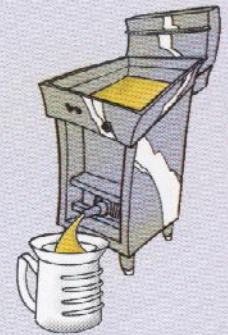
1.

Ajoutez l'antioxydant *fryliquid*™ pour prévenir la dégradation. Si vous ne faites qu'utiliser *fryliquid*™, votre huile durera plus longtemps, mais vous ne profiterez pas des autres importants avantages.



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 *fryliquid*™, 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.





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 résineux.

Vos coûts d'huile seront moins élevés car:

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

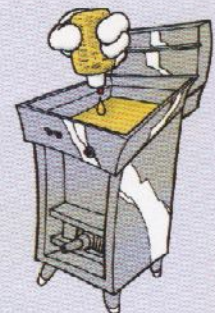


3 étapes de gestion de l'huile pour une friture optimale



1.

Ajoutez l'antioxydant *fryliquid*™ pour prévenir la dégradation. Si vous ne faites qu'utiliser *fryliquid*™, votre huile durera plus longtemps, mais vous ne profiterez pas des autres importants avantages.



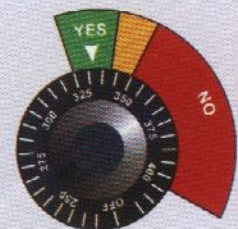
2.

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 *fryliquid*™, 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.





fryliquid™
antioxydant

Étape 2. pour une friture optimale "Rafraîchisse" l'huile quotidiennement.

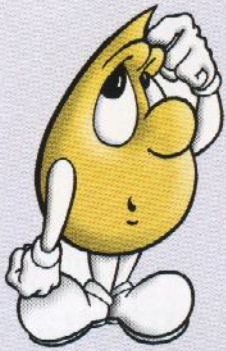


Le rafraîchissement consiste au simple retrait de vieille huile que vous remplacez par de l'huile fraîche.

Pourquoi retirer de la bonne huile quotidiennement?

Ceci prévient la détérioration de la balance de l'huile.

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



Qu'arrive-t-il à la bonne huile retirer 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 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 huilen dépend de votre priorité en termes de qualité des aliments

Votre choix	aliments de qualité supérieure	de 50 à 70 heures de chauffage
	aliments de qualité grande	de 70 à 90 heures de chauffage
	aliments de qualité bonne	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 $\frac{1}{5}^{\circ}$ - 20% chaque jour pour une équivalence de 5 jours de durée de vie
- Retirez $\frac{1}{6}^{\circ}$ - 17% chaque jour pour une équivalence de 6 jours de durée de vie.
- Retirez $\frac{1}{7}^{\circ}$ - 15% chaque jour pour une équivalence de 7 jours de durée de vie.
- Retirez $\frac{1}{10}^{\circ}$ - 10% chaque jour pour une équivalence de 10 jours de durée de vie.
- Retirez $\frac{1}{20}^{\circ}$ - 5% chaque jour pour une équivalence de 20 jours de durée de vie.

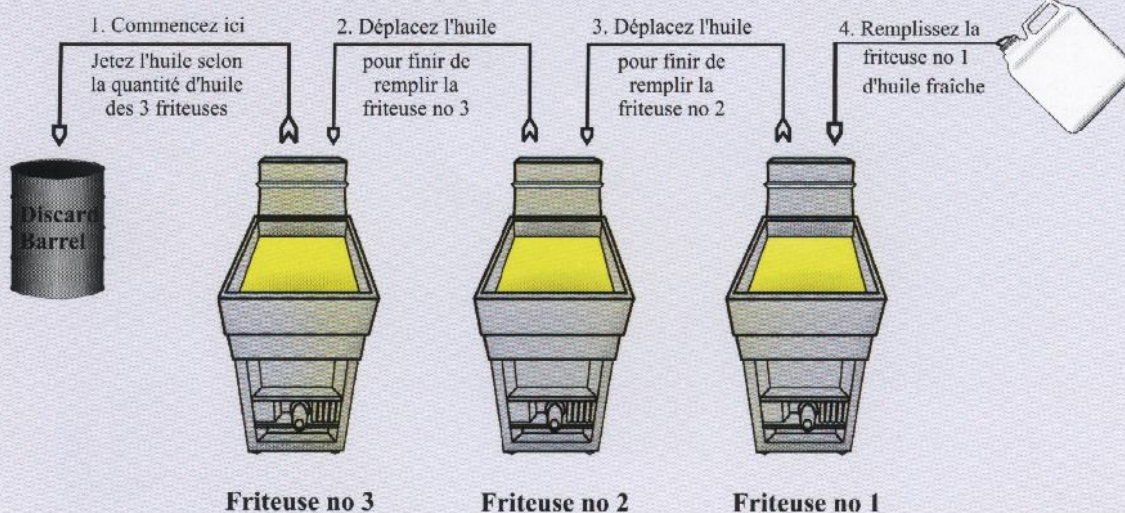
Remarque: Vous épargnez toujours moins que prévu lorsque vous retirez trop peu d'huile pour rafraîchir. Lorsque vous retirez moins d'huile pour rafraîchir, la balance de l'huile devient un peu moins bonne, et une plus grande quantité d'huile sera absorbée par les aliments.



Étape 2. pour une friture optimale

« Rafrâchissez » l'huile quotidiennement.

Rotation de l'huile - Il s'agit d'une méthode simple et efficace de 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 no 1 contenant de l'huile plus fraîche.

Faites cuire les aliments au bas de la liste dans la friteuse no 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 *fryliquid*^{MC}, 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 *fryliquid*^{MC}. 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.



Cela est 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^oIL^{MD} fryliquid^{MC}
antioxydant

Une friture plus saine grâce à *fryliquid^{MC}* de **MIR^oIL^{MD}**

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

Si vous utilisez *fryliquid^{MC}*, 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 *fryliquid^{MC}* de **MIR^oIL^{MD}** 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 *fryliquid^{MC}* 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.



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

Si vous avez des questions, veuillez nous joindre au 800.523.9844

MIR^oIL^{MD} Division of Oil Process Systems, Inc.

MirOil and the MirOil logo oil drop is a registered trade mark of Oil Process Systems, Inc.