



Щоб картопля рівномірно прожарилася, шар картоплі повинен бути не вище 4-5 см.

Якщо при смаженні картопля не дійшла до готовності, то його можна досмажити в духовці.

Подають смажену картоплю, поливши жиром і посипавши зеленню, з солоними огірками, помідорами, маринованими грибами, капустяними салатами тощо.

Нарізану картоплю перед смаженням слід промити холодною водою або потримати в ній якийсь час, добре підійде вода з льодом, а потім обсушити. Це сприяє утворенню рівної скориночки і перешкоджає злипанню шматочків картоплі в процесі їх смаження, але збільшує втрати поживних речовин.

Солити картоплю до смаження не можна, оскільки це викликає його відмокання і сильне вбирання жиру.

Картоплю потрібно смажити на заздалегідь розігрітій сковороді спочатку на сильному вогні, а потім – на помірному.

Картопля смажиться швидше і виходить смачніше, якщо заздалегідь опустити його на декілька хвилин в гарячу воду і дати обсохнути, перш ніж покласти в киплячу олію на сковороду.

Картопля вийде особливо смачною, якщо одночасно з нею покласти у фритюр декілька неочищених часточок часнику.

Під час смаження сковороду можна накрити кришкою, тоді картопля пропариться зсередини і буде ніжною.

Смажена картопля добре підрум'яниться, якщо її заздалегідь злегка посипати мукою.

Якщо важливо, щоб на картоплі відразу почала утворюватися скориночка, то безпосередньо перед тим, як закидати картоплю на сковорідку, необхідно різко збільшити нагрів під сковорідкою.

Не можна часто перемішувати картоплю і починати це робити можна після того, як збавляється вогонь під сковорідкою.

Краще перевертати картоплю не дерев'яною лопаткою або ложкою, а струшувати її на сковорідці. При трушенні картопля не деформуватиметься і не ламатиметься.

Щоб приготувати хрустку картоплю у великій кількості, її потрібно смажити в два прийоми: спочатку злегка обсмажити, як тільки вона стане прозорою, вийняти з жиру, скласти в миску і зберігати в холодному місці. Перед подачею до столу її швидко досмажують в сильно розігрітому жирі.

Перш ніж відправити картоплю на сковороду можна перевірити ступінь нагріву масла, кинувши в масло невеликий брусок картоплі. Це потрібно для того, щоб знати, коли олія розігріється - вона почне пузиритися навколо бруска.

Щоб смажена картопля отримала красивий золотистий колір, кількість жиру повинна перевищувати масу картоплі в 6-8 разів.

Картоплю смажену «фрі» і чіпси солять дрібною сіллю після приготування.