

- در فرآیند سرخ کردن به نکات ذیل توجه کنید :

- روغن سرخ کردنی باید به آرامی گرم شود .
  - از شعله ملایم استفاده کنید .
  - بهتر است قبل از سرخ کردن مواد غذایی مانند کدو ،بادمجان و سیب زمینی ،رطوبت آنها گرفته شود . (زیرا رطوبت موجود در مواد غذایی باعث می شود که روغن سریعتر فاسد گردد . )
  - هنگام سرخ کردن از وارد کردن ناگهانی ماده غذایی آبدار یا قاشق خیس به ماهی تابه جداً خودداری کنید .
  - موقع سرخ کردن مواد غذایی ،در ظرف را نگذارید . (تا از برگشت بخارات یا دود حاصل از روغن به درون روغن جلوگیری شود . )
  - در صورت استفاده از دستگاه سرخ کن از گرفتگی فیلترهای روغن در دستگاه سرخ کن جلوگیری کنید.
  - ظرف اصلی روغن را دور از شعله گاز و ترجیحاً در جای نسبتاً تاریک مثلاً داخل کابینت نگهداری کنید .
  - هنگام سرخ کردن مواد غذایی از ظروف مسی استفاده نکنید . (به منظور جلوگیری از آلوده شدن روغن به مس)
  - روغن مصرفی را دائماً عوض کنید . بویژه اگر رنگ روغن بطور محسوسی تیره شده یا بوی خاصی گرفته باشد . (زمانی که از روغن استفاده می کنید و آن را حرارت می دهید به آن توجه داشته باشید و در کنار آن باشید . )
  - از روغن های مصرف شده مکرراً استفاده نکنید . (زیرا به دلیل ایجاد مواد نامطلوب ویسکوزیته یا غلظت آن افزایش یافته و فرآورده نهایی حالت گریس مانند پیدا می کند که مصرف آن برای سلامتی مضر می باشد . )
  - برای پیشگیری از شعله ور شدن روغن در حال مصرف از مواد ریشه دار و پرزدار مثل تکه های ریز پارچه و کاغذ به عنوان دستگیره استفاده نکنید . (زیرا این نوع مواد دارای سطوح زیادی هستند که در معرض هوا بوده و خود بخود آتش می گیرند . )
  - جهت استفاده مجدد از روغنهای مصرف شده به نکات ذیل توجه کنید :
- روغن مخصوص سرخ کردن را می توان دو یا سه بار استفاده نمود به شرطی که پس از استفاده مواد غذایی را از آن خارج کرده و روغن را از صافی ریز ،تمیز و خشک عبور دهید و پس از سرد شدن آن را در جای خشک و تاریک و درون ظروف شیشه ای دربدار قرار دهید ،بطوری که فضای خالی در آن باقی نماند -در هیچ شرایطی روغن گرم و یا داغ را درون ظروف پلاستیکی نریزید .
- روغن سالم و مصرف نشده را هیچ گاه با روغن مصرف شده مخلوط نکنید .
- در پایان کار ظرف سرخ کن را با شوینده های مناسب شستشو داده و در نهایت با آن تمیز شسته و خشک نمایید .