

HANTERINGSTIPS

– SÅ LYCKAS DU BÄST MED POTATISEN



För att råskalad och förkokt potatis för storkök ska behålla smak och konsistens är det viktigt att hantera produkterna på rätt sätt. En obruten kylkedja och varsam tillagning gör att produktens höga kvalitet kommer att hålla sig hela vägen till tallriken.

Potatisen måste uppnå 96°C för att bli färdigkokt

Koka med termometer för att vara säker på att potatisen blir färdigkokt.

Använd uppvärmd ugn

Vid tillagning sätt alltid in potatisen i uppvärmd ugn med full ånga. Kalla ugnar och kallt vatten ökar risken för hinnbildning.

Lägg potatisen i kokande vatten

Vid kokning av potatis ska vattnet alltid vara kokande när potatisen läggs i.

Öppna aldrig ugnen under tillagning

När ugnsdörren öppnas sjunker temperaturen vilket kan leda till längre koktid.

Undvik lång varmhållning

Långa varmhållningstider kan förstärka hinnbildningsprocessen.

Undvik förvaring i vatten

Förvara aldrig potatis i vatten – detta kan förstärka hinnbildningsprocessen.

Hantera varsamt i rätt temperatur, 2–6°C

Tänk på att potatis är en känslig produkt och ska därför alltid hanteras varsamt. För att bäst bevara färskhet, vitaminer och koegenskaper, bör färsk och förkokt potatis, hanteras i obruten kylkedja och förvaras i 2–6°C. Med andra ord bör produkterna förvaras i mjölk- och köttkylen där temperaturen ligger på ca 4°C. I grönsakskylen är temperaturen runt 8–10°C, vilket är för varmt.

Tillagning av färsk råskalad potatis

Följ anvisningarna om sköljning på förpackningen.

Kombiugn: Se till att ugnen har full ånga och värme (100°C). Tillaga hel potatis i ca 30–35 minuter. Under kokprocessen skall dörren hållas stängd. Potatisen är klar vid 96°C kärntemperatur.

Gryta: Häll den hela potatisen försiktigt direkt från påsen i kokande vatten. Koka ca 25–35 minuter, beroende på sort och storlek på potatisen.

Ugnsbaka: Hel, halv och klyftad potatis tillagas mitt i ugnen på 200°C i ca 30–40 minuter, beroende på sort och storlek på potatisen.

Uppvärmning av hel förkokt potatis

Potatisen behöver inte sköljas före tillagning.

Kombiugn: 10–15 minuter på 100°C (full ånga och värme). Svensk förkokt potatis kan värmas i obruten förpackning i kombiugn: lägg påsen i ett hålbleck och värm i ca 12 minuter i 100°C med ånga.

Gryta: Häll potatisen försiktigt i kokande vatten. Koka i 3–5 minuter, beroende på sort och storlek på potatisen.

Ugn: Häll potatisen i ett hålbleck och tillaga i 12–15 minuter på 185°C.

Mikrougn: Lägg en liten mängd potatis i en form och värm i 2–5 minuter på full effekt.

Tillagnings-/uppvärmningstiden kan variera, och mindre potatisar ska tillagas/värmas kortare tid.