

油炸食品溫度控制標準作業流程

說明項目		長	單位	寬	單位	厚度	單位
食材規格：	魚排大小	9.5	公分	6	公分	0.5	公分
	一箱魚排	50	片				
	一片魚排	60	公克				
一次炸物數量	二箱	100	片				
一次炸物烹調時間		4	分鐘				
總烹調時間(2鍋炸)		80	分鐘				

一次炸物的數量為100片魚排



油溫控制於溫度150℃



烹調時油溫保持在150~160℃、
烹調時間4分鐘



香酥魚排成品



撈出成品



油炸專用油品



測油脂老化試紙

