

01 Die Rohstoffe

1.8 Butter und andere Fette

Butter neigt dazu, bei Kontakt mit Luft schnell zu verderben. Darüber hinaus führt eine unzureichende Lagerung zu Verunreinigungen. Die Kontamination kann durch Luft, Insekten, Nagetiere oder Staub verursacht werden. Keime können Fette zersetzen und anschließend oxidieren bzw. ranzig werden lassen. Geschmacks- oder Geruchsveränderungen mit dem Risiko einer weiteren Oxidation der Fette sind möglich.

WAS ZU TUN IST

- Butter/Fette nicht ohne Schutzverpackung bei Raumtemperatur lagern;
- Verpackungen nach dem Gebrauch sorgfältig schließen;
- Butter/Fette nicht in der Nähe von Fisch und Gewürzen oder anderen Kräutern lagern;
- Butter/Fette möglichst in der Originalverpackung und an einem kühlen Ort lagern.

Andere Fette:

- Pflanzliche Fette (Margarine), Öle, Frittieröle, die sich bei hohen Temperaturen zersetzen und regelmäßig gewechselt werden sollten;
- Schmalz, Talg.