

Sunbeam®

Friteuse FryRight™

Modèles 3254-33 et 3255-33

Notice d'emploi



☎ DES QUESTIONS? DES COMMENTAIRES? AU CANADA: 1 800 667-8623

P.N. 111047

Sunbeam®

FryRight™ Deep Fryer

Modèles 3254-33 and 3255-33

User Manual



☎ QUESTIONS? COMMENTS? IN CANADA: 1 800 667-8623

P.N. 111047

Instructions de sécurité importantes

L'utilisation d'appareils ménagers électriques exige l'observation de précautions fondamentales, y compris des suivantes:

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Ne vous servez pas d'un appareil dont le cordon (ou la fiche) est abîmé, qui a mal fonctionné ou bien qui présente un dommage quelconque.
- N'employez pas d'accessoires non expressément recommandés par le fabricant.
- Ne placez l'appareil ni sur ni près d'un foyer électrique ou à gaz chaud et ne le mettez dans aucun four chaud.
- Ne posez jamais rien sur ou à côté de cet appareil. Pour prévenir tout sinistre, éloignez-le des matériaux combustibles: rideaux, draperies, murs, plastiques, etc., et ceci, en tout temps.
- Ne placez pas de matières combustibles – papier, carton ou plastique, par exemple – dans ou à proximité de la friteuse.
- Ne mettez pas de denrées de grandes dimensions dans la friteuse, elles pourraient créer un risque de sinistre.
- Débranchez la friteuse de la prise de courant dès que vous avez fini de l'employer, entre utilisations et avant de la nettoyer.
- **REMARQUE:** Tirez tout simplement la fiche hors de la prise.
- N'immergez ni l'appareil ni la fiche dans eau ou autre liquide.
- Ne vous en servez pas à l'air libre ou à des fins commerciales.
- N'employez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.
- Ne vous servez pas de tampons à récuser métalliques ou de produits abrasifs. (*Des particules de tampon pourraient se détacher et être la cause de chocs électriques*).

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL N'EST DESTINÉ QU'À DES FINS DOMESTIQUES

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, la fiche s'enfonce dans les prises de courant que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas totalement dans la prise, tournez-la. Si elle ne rentre toujours pas complètement, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de supprimer cette mesure de sécurité – ne modifiez la fiche en aucune façon.



Important Safety Instructions

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- Do not use attachments not recommended by the manufacturer.
- Do not place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not place any items on top or next to this appliance at any time. To prevent a fire, keep this appliance clear of contact with any flammable materials including curtains, draperies, walls, plastic materials, etc., at all times.
- Do not place any flammable materials in or close to the Deep Fryer, such as paper, cardboard, plastic or flammable substances.
- Oversized foods must not be inserted into the Deep Fryer as they may create a fire.
- Disconnect the Deep Fryer from the wall outlet as soon as you are finished frying, when the unit is not in use and before cleaning. **NOTE:** To disconnect, remove plug from wall unit.
- Do not immerse the appliance or plug in water or any other liquid.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not use this appliance for other than its intended use.
- Do not clean with metal scouring pads or any abrasive materials. (*Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in the risk of electrical shock*).

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY



This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Table des matières

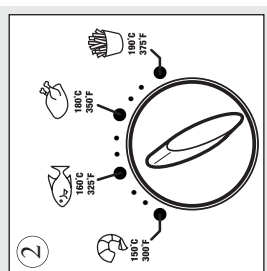
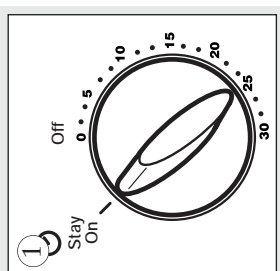
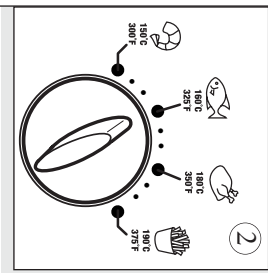
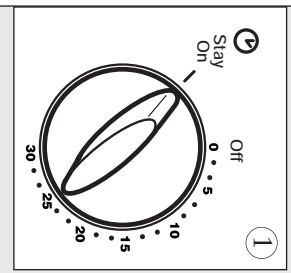
| | |
|---|-------|
| Instructions de sécurité importantes..... | ii |
| Table des matières..... | iii |
| Description de la friteuse..... | 1 |
| Caractéristiques de la friteuse..... | 2 |
| Avant la toute première utilisation..... | 3 |
| Mode d'emploi de la friteuse..... | 4 |
| En fin de cuisson..... | 5 |
| Nettoyage de la friteuse..... | 6 |
| Nettoyage du couvercle..... | 7 |
| Soins à apporter à la friteuse..... | 8 |
| Remplacement des filtres..... | 8 |
| Rangement de la friteuse..... | 9 |
| Dépannage..... | 9 |
| Guide de cuisson..... | 10 |
| Conseils pratiques..... | 10 |
| Index des recettes..... | 11 |
| Recettes..... | 12-31 |
| Garantie..... | 34 |

Table of Contents

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Important Safety Instructions..... | ii |
| Table of Contents..... | iii |
| Learning About Your Deep Fryer..... | 1 |
| Deep Fryer Features..... | 2 |
| Preparation for First Time Use..... | 3 |
| Using Your Deep Fryer..... | 4 |
| After the Food Is Fried..... | 5 |
| Cleaning Your Deep Fryer..... | 6 |
| Cleaning the Lid..... | 7 |
| Taking Care of Your Deep Fryer..... | 8 |
| How To Replace the Filters..... | 8 |
| Storing the Deep Fryer..... | 9 |
| Troubleshooting..... | 9 |
| Cooking Guide..... | 10 |
| Hints..... | 10 |
| Index of Recipes..... | 11 |
| Recipes..... | 12-31 |
| Warranty Information..... | 34 |

Learning About Your Deep Fryer

1. Timer Control Knob – To pre-heat turn the knob counter-clockwise to the ON position. The Power Light will turn on. After the Ready Light turns on, rotate Timer clockwise to the desired cooking time. See recipe instructions for proper time selection.
2. Temperature Control Knob – Adjust the dial thermostat to the desired temperature. See recipe instructions for proper temperature selection.
3. Power Light – Indicates that main power is on.
4. Ready Light – Indicates that the Deep Fryer is heated. The light will turn on after the set temperature is reached. **NOTE:** You need to pre-heat the oil in a Deep Fryer for 20-25 minutes before the first batch of food is cooked.
5. Lid Release Button – Press to lift the lid.
6. Basket Control Handle – Lift up to raise basket.
7. Basket Lowering Button – Push button when basket is in the Deep Fryer to lower basket.
8. Viewing Window – Allows you to see cooking food.
9. Filter Cover
10. Condensation Drip Tray – Located on backside just below the lid. The lid is designed to channel condensation that accumulates on the inside of the lid to the back of the unit and into the Condensation Tray.
11. Replacement Filter – Carbon activated filter to reduce odors.
12. Power Cord
13. Removable Cooking Pot

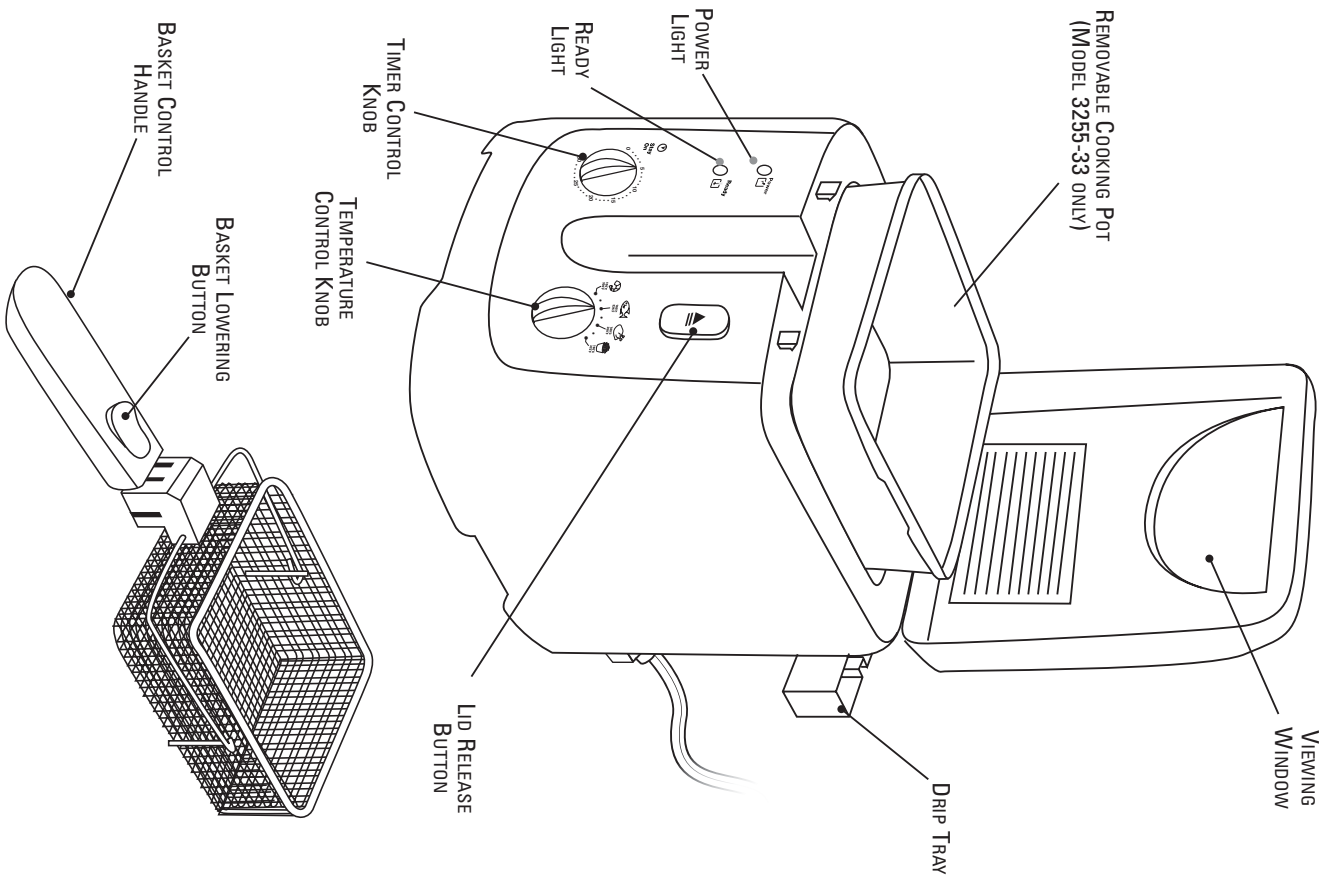
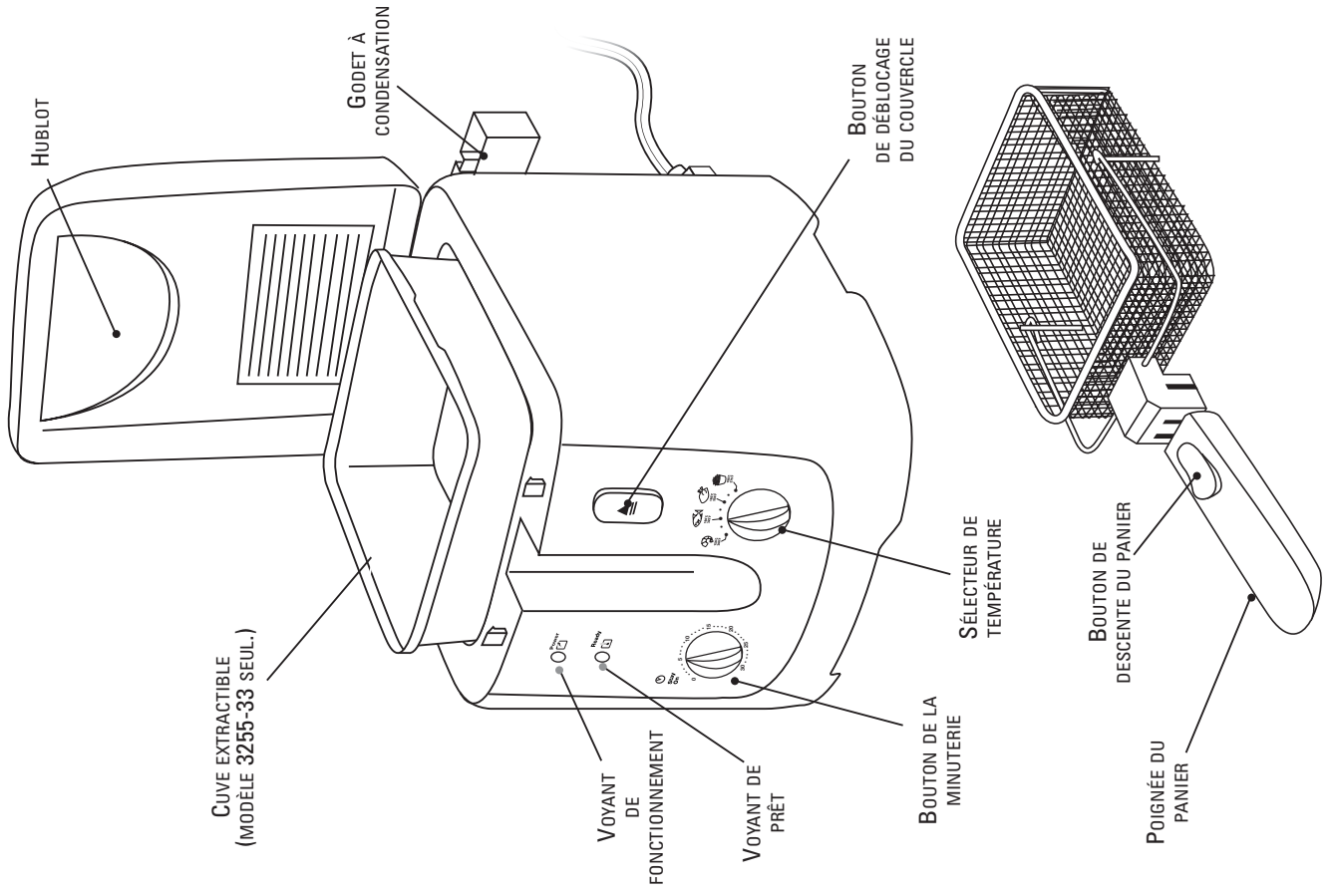


Description de la friteuse

1. Minuterie – Pour chauffer l'huile avant de débiter la friture, tournez la commande en sens antihoraire et réglez-la à la position ON. Le voyant de fonctionnement s'allumera. À l'allumage du voyant de prêt, tournez la commande en sens horaire et programmez la durée choisie. Consultez les recettes pour la durée de cuisson appropriée.
2. Sélecteur de température – Programmez le thermostat à la température désirée. Consultez les recettes pour la température appropriée.
3. Voyant de fonctionnement – Indique que la friteuse est allumée.
4. Voyant de prêt – Indique que le bain d'huile est chaud. Le voyant s'allume une fois la température atteinte. **REMARQUE:** L'huile devra peut-être chauffer dans la friteuse pendant 20 à 25 minutes avant que vous puissiez commencer à faire frire les aliments.
5. Bouton de déblocage du couvercle – Il suffit d'appuyer sur le bouton pour débloquer le couvercle.
6. Poignée du panier – Soulevez la poignée pour remonter le panier.
7. Bouton de descente du panier – Appuyez sur le bouton afin de faire descendre le panier dans le bain d'huile.
8. Hublot – Permet de surveiller la cuisson sans ouvrir.
9. Carter du filtre
10. Godet à condensation – Placé à l'arrière, sous le couvercle. Le couvercle est conçu de sorte que la condensation qui s'accumule à l'intérieur coule vers l'arrière de l'appareil et dans le godet.
11. Filtre – Filtre à charbon pour réduire les odeurs.
12. Cordon d'alimentation
13. Cuve extractible

friteuse

Caractéristiques de la friteuse



Your Deep Fryer

Preparing To Use Your Deep Fryer for the First Time

- If you are using your Deep Fryer for the first time, you must:
- Remove any stickers from the surface of the Deep Fryer.
- Raise basket handle to the highest position. Open the lid and lift the basket out of the fryer.
- Remove all printed documents and any other documents from the basket.
- Clean the frying basket and cooking pot with hot water, a small amount of dishwashing liquid and a non-abrasive sponge or cleaning pad.
- Do not operate this appliance without the cooking pot in place.

DO NOT IMMERGE THE BODY OF THE UNIT IN WATER.

- Dry the unit thoroughly before using.
- Select a location for the Deep Fryer. The location should be on a flat counter where the plug will reach an outlet.

NE PLONGEZ JAMAIS LE CORPS DE LA FRITEUSE DANS L'EAU.

- Essayez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser.
 - Choisissez un endroit approprié pour placer la friteuse. Elle doit être posée sur une surface plane et à proximité d'une prise de courant électrique.
- Avant la toute première utilisation de la friteuse
- Avant d'utiliser la friteuse pour la toute première fois, il est nécessaire...
 - d'ôter toutes les étiquettes apposées sur la friteuse;
 - de lever la poignée du panier afin de la mettre en position haute; d'ouvrir le couvercle puis de sortir le panier de la friteuse;
 - d'enlever tous les documents ou imprimés qui se trouvent dans le panier;
 - de nettoyer le panier à friture et la cuve à l'eau chaude additionnée de détergent liquide, avec une éponge ou un tampon non abrasifs; et enfin
 - de placer la cuve à l'intérieur de la friteuse. La friteuse ne doit jamais fonctionner sans que la cuve ne soit convenablement en place.

Avant la toute première utilisation de la friteuse

Mode d'emploi de la friteuse

- Retirez le panier à friture et mettez-le de côté.
- Utilisez de l'huile d'arachide ou une huile végétale de bonne qualité (maïs, tournesol, colza ou huile d'olive légère) pour le bain de friture; remplissez la cuve entre les repères MIN et MAX.
- Ne dépassez pas le niveau MAX.
- Passez un chiffon imbibé d'huile à l'intérieur du hublot pour empêcher la condensation.
- Ne remplissez pas le panier de façon excessive.
- Placez le panier dans la friteuse, fermez le couvercle.
- Branchez l'appareil sur la prise de courant.
- Réglez la minuterie à la position ON (marche). Le voyant rouge de FONCTIONNEMENT s'allumera.
- Réglez le sélecteur de température au niveau désiré. Consultez la recette pour la température appropriée.
- Une fois la température choisie atteinte, le voyant vert de PRÊT s'allumera.
- Appuyez sur le bouton de descente du panier pour faire abaisser le panier progressivement dans l'huile.
- Programmez le temps de cuisson désiré à l'aide de la minuterie. Voyez la recette pour la cuisson appropriée.
- La minuterie tintera à la fin de la durée de cuisson choisie. La friteuse s'éteindra une fois la minuterie revenue à « OFF » (arrêt).
- Lorsque le bouton de la minuterie est réglé à « Stay On » (fonctionnement continu), la friteuse maintient la température choisie et ne s'arrête pas automatiquement.

REMARQUE: Abaisser des aliments dans le bain d'huile refroidit l'huile, ce qui fait éteindre le voyant vert de PRÊT.

Using Your Deep Fryer

- Remove frying basket and set aside.
- Using only a good quality peanut oil, vegetable oil, pure corn oil, sunflower oil, canola oil or light olive oil for deep-frying, fill the pot to a point between the MIN marking and the MAX marking.
- Do not fill past the MAX marking.
- Wipe the inside of the viewing window with a little oil to prevent condensation.
- Do not overfill the basket.
- Place basket back in Deep Fryer and close the lid.
- Plug the Power Cord into outlet.
- Move Timer Control Knob to the ON position. The red POWER light will turn on.
- Adjust the Temperature Control Knob to the desired temperature. See recipe instructions for proper temperature selection.
- When the desired temperature is reached, the green READY light will come on.
- Press button on handle to slowly lower basket.
- Rotate Timer Control Knob to desired cooking time. See recipe instructions for proper time selection.
- Timer will sound when desired cooking time is reached. The Unit will shut off when the timer knob reaches "OFF"
- When Timer Control Knob is set to "Stay On", Fryer will maintain set temperature and will not automatically shut-off. Great for frying batch after batch at parties.

NOTE: When you add food to the oil the temperature will drop causing green READY light to turn off.

Frying

After the Food Is Fried

1. Make sure to turn the unit to the OFF position and unplug the Deep Fryer.

2. Once you are ready to enjoy the food, press the Lid Release Button to open the lid.

WARNING: By pressing the Lid Release Button the unit will release hot steam and de-pressurize the container. Extreme care should be used to ensure hands and face are clear of the appliance when steam is released.

3. Take out the basket and place the food on dishes *(or first place on a paper towel to help absorb any excess oil that may remain on the outside of the food).*

WARNING: The basket is very hot. Only carry the basket from the basket handle.

4. Place the basket back into the Deep Fryer.

friture

En fin de cuisson

1. Réglez la friteuse à la position « OFF » et débranchez-la à la prise de courant.

2. Une fois sur le point de déguster la friture, appuyez sur le bouton de déblocage du couvercle.

AVERTISSEMENT: Lorsque vous appuyez sur le bouton de déblocage du couvercle, la vapeur s'échappe, causant la décompression de la cuve. Veillez à ce que vos mains et votre visage ne soient pas dans la trajectoire de la vapeur.

3. Sortez le panier de la friteuse et placez la friture dans les assiettes *(vous pouvez auparavant les déposer sur du papier essuie-tout pour absorber l'excédent d'huile).*

AVERTISSEMENT: Le panier est très brûlant. Tenez-le uniquement par la poignée.

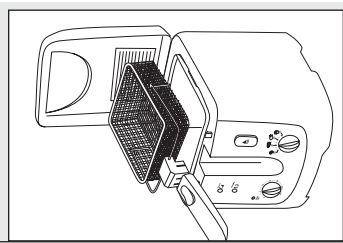
4. Replacez le panier dans la friteuse.

entretien

Nettoyage de la friteuse

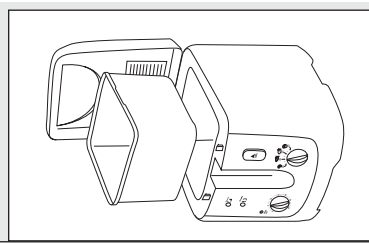
1. Appuyez sur le bouton de déblocage du couvercle pour le déverrouiller. Soulevez le couvercle d'une main et tirez pour le séparer du corps de la friteuse.

AVERTISSEMENT: Débranchez toujours la friteuse avant de la nettoyer. Il est essentiel que la friteuse et l'huile soient complètement froides. Le bain d'huile reste chaud longtemps après la fin de la cuisson. N'essayez pas de déplacer ou de porter la friteuse tant qu'elle est chaude au toucher.



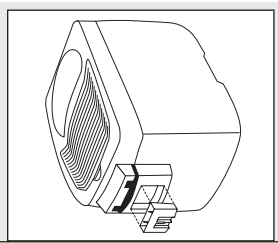
2. Levez la poignée à la position la plus horizontale possible (vous entendrez un DÉCLIC) et sortez le panier de la cuve.

3a. Modèle 3255-33 seulement:
Quand la friteuse a refroidi, sortez la cuve et videz l'huile (vous pouvez vous servir du panier pour soutenir la passoire ou le filtre à travers lequel vous filtrerez l'huile au-dessus du récipient de rangement). En fin de nettoyage, remplacez le couvercle et fermez-le. L'huile devrait être filtrée après chaque utilisation.



3b. Modèle 3254-33 seulement:
Quand la friteuse a refroidi, inclinez la friteuse pour vider l'huile (vous pouvez vous servir du panier pour soutenir la passoire ou le filtre à travers lequel vous filtrerez l'huile au-dessus du récipient de rangement). En fin de nettoyage, remplacez le couvercle et fermez-le. L'huile devrait être filtrée après chaque utilisation.

Modèle 3255-33 seulement



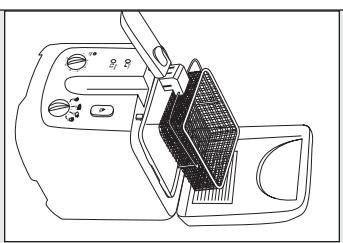
4. Une fois la cuve vide, essuyez la friteuse avec du papier absorbant puis nettoyez-la avec un linge mouillé et un peu de détergent à vaisselle. Il est recommandé de renouveler le bain d'huile après 5 ou 6 fritures ou après deux semaines de non-utilisation. Un godet à condensation a été prévu à l'arrière de la friteuse, juste au-dessous du couvercle. Le couvercle est étudié pour faire écouler la condensation qui s'accumule à l'intérieur du couvercle jusqu'à l'arrière de l'appareil puis dans le godet. Retirez ce dernier, videz-le et lavez-le après chaque utilisation.

Cleaning Your Deep Fryer

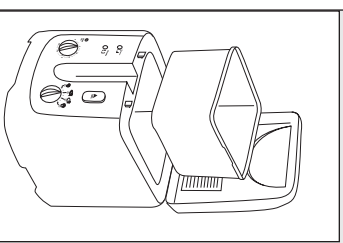
1. Press the lid release button to fully open the lid. With one hand, gently lift one side and pull up to remove the lid.

WARNING: Before cleaning the Deep Fryer, always make sure that it is disconnected from the outlet. Make sure the unit and the oil are completely cool. Oil retains its temperature for a long period of time after use. Do not attempt to move or carry the fryer while it is hot.

2. Press the OPEN button and open the lid to about 90 degrees, and remove the lid from the body. Lift up the basket handle to its highest horizontal position (until a CLICK sound is heard.), and remove the basket from the pan.

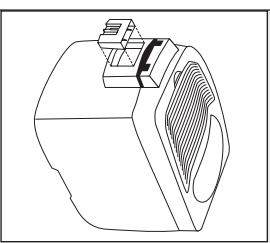


3a. Model 3255-33 only:
Wait for the fryer to cool, then remove Cooking Pot and pour oil out (you may choose to use the frying basket to hold a strainer/filter above your storage container as you pour the oil through it). Make sure to snap the lid back in place and close it. Oil should be filtered after each use.



3b. Model 3254-33 only:
Wait for the fryer to cool, then lift and tilt fryer to pour out oil (you may choose to use the frying basket to hold a strainer/filter above your storage container as you pour the oil through it). Make sure to snap the lid back in place and close it. Oil should be filtered after each use.

Model 3255-33 only



4. After removing the oil, the fryer should be wiped down with absorbent paper. Then use a damp cloth and a little mild soap to clean. It is recommended that you change your oil after 5 or 6 uses, or after 2 weeks of storage. A Condensation Drip Tray has been designed into the Deep Fryer and is located on the backside of the unit just below the lid. The lid has been designed to channel condensation that accumulates on the inside of the lid to the back of the unit and into the Condensation Drip Tray. To empty, simply remove the Condensation Drip Tray and dispose of the water inside.

cleaning

Wash the basket and pot with warm, soapy water.

Finally, use a dry cloth. Do not immerse the fryer in water under any circumstances.

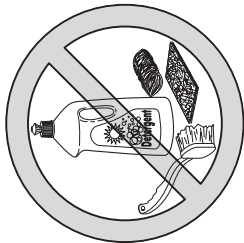
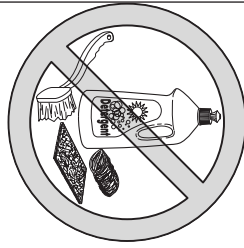
CAUTION: Do not use scrubbing brushes, chemical cleaners or any abrasive materials to clean the unit.

Cleaning the Lid

Press the lid release button to fully open the lid. With one hand, gently lift one side and pull up to remove the lid. The lid can be cleaned in warm, soapy water or in the dishwasher.

CAUTION: Be sure to remove both filters before cleaning the lid. To remove filters, pull off the plastic plate that covers them.

After drying the lid, make sure to snap it back in place and close it.



Lavez le panier et la cuve à l'eau savonneuse chaude.

Pour terminer, essuyez-les avec un torchon sec. Ne plongez jamais la friteuse dans l'eau.

ATTENTION : N'utiliser ni brosses, ni produits de nettoyage chimiques, ni récurants abrasifs pour nettoyer cet appareil.

Nettoyage du couvercle

Appuyez sur le bouton pour débloquer le couvercle puis ouvrez celui-ci en grand. Soulevez délicatement le couvercle d'une main et tirez pour le dégager. Il peut être nettoyé à l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.

ATTENTION : Retirez les deux filtres avant de nettoyer le couvercle. Pour ceci, enlevez la plaque de plastique qui les recouvre.

Quand le couvercle a été totalement asséché, remplacez-le par pression puis fermez-le.

entretien

Soins à apporter à la friteuse

Remplacement des filtres

Le filtre à charbon devrait durer environ 6 mois et le filtre à huile, un an. Une fois ces délais écoulés, il est nécessaire de les remplacer.

1. Décrochez et enlevez le couvercle du filtre.
2. Enlevez les filtres blanc et noir et jetez-les.
3. Placez les filtres neufs de telle façon que le filtre à huile blanc repose sur la surface métallique, sous le filtre à charbon de bois (*filtre noir*).

La poche contenant les filtres de rechange contient 2 filtres à charbon de bois (*filtres noirs*) et 1 filtre à particules (*filtre blanc*). La friteuse ne doit être équipée que d'un filtre à charbon à la fois; laissez le deuxième filtre dans la poche en plastique et fermez celle-ci hermétiquement. Ceci provient du fait que le filtre à charbon doit être remplacé plus souvent que le filtre blanc. Il sera nécessaire que vous coupiez le filtres aux dimensions appropriées pour l'appareil.

Taking Care of Your Deep Fryer

How to Replace the Filters

Your carbon filter should last about 6 months. Your oil filter should last about one year. After this time, you'll need to replace them.

1. Unclip and remove the filter cover.
2. Take out both white and black filters and dispose of them.
3. Place the new filters in, always making sure that the white oil filter rests on the metal surface below the carbon activated filter (*black filter*).

The replacement filter package will include 2 carbon activated filters (*black filter*) and 1 particle filter (*white filter*). You will only need one of the carbon activated filters at a time; make sure that you keep the second filter inside the plastic bag closed. The carbon activated filter needs replacement more often than the white filter. You will have to cut the universal replacement filter to the appropriate size to fit your unit.

Storing the Deep Fryer

Allow the appliance to cool completely before storing. Store the Deep Fryer in a dry location. Keep cord out of reach of children.

If you experience difficulties when operating the Deep Fryer,

review the Troubleshooting information in this section to find a solution. If you are unable to find a solution, please call our Customer Service Line at 1 800 667-8623.

TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | POTENTIAL CAUSES | SOLUTION |
|---|--|---|
| Release of unpleasant odors | The charcoal filter is saturated. | Replace the filter |
| | The oil is deteriorated. | Change the oil every 5 to 6 fryings, or after 2 weeks of storage. |
| Release of steam from under the edge of the lid | The oil is unsuitable for deep frying. | Use a good quality vegetable oil, sunflower oil, canola oil, corn oil or light olive oil. |
| | A little steam release is normal. If there is excessive steam escaping, then the lid is not closed properly. | Make sure the lid is fully closed. |
| Food remains soft and is not crispy on outside | Too much food has been fried at the same time. | Fry food in smaller quantities (<i>especially frozen food</i>). |

DÉPANNAGE

| PROBLÈME | CAUSES ÉVENTUELLES | SOLUTION |
|--|--|---|
| Il se dégage une odeur désagréable | Le filtre à charbon est saturé | Changez le filtre |
| | L'huile s'est détériorée | Renouveler l'huile toutes les 5 ou 6 fritures ou après 2 semaines de non-utilisation |
| | L'huile utilisée ne convient pas à la friture | Utiliser une huile végétale de bonne qualité (tournesol, colza, mais ou huile d'olive légère) |
| De la vapeur s'échappe sous le bord du couvercle | Il est normal qu'une certaine quantité de vapeur s'échappe; si elle est excessive, le couvercle n'est pas bien fermé | Assurez-vous que le couvercle soit hermétiquement fermé |
| Les aliments sont mous, même l'extérieur | La quantité d'aliments frits d'un seul coup est trop grande | Faites frire de plus petites quantités (<i>en particulier d'aliments surgelés</i>) |

Rangement de la friteuse

Attendez que l'appareil soit entièrement froid avant de le ranger. Entre utilisations, placez la friteuse dans un lieu sec. Gardez le cordon hors de la portée des enfants en tout temps.

Si vous avez des difficultés à faire fonctionner la friteuse, consultez la liste des anomalies ci-dessous pour trouver une solution. Si vous n'en trouvez pas, appelez notre service à la clientèle au 1 800 667-8623.

friture

Guide de cuisson

Ces durées de cuisson ne sont données qu'à titre indicatif et doivent être modifiées en fonction de la quantité d'aliments à frire.

| Aliment | Température | Durée de cuisson approximative (en minutes) |
|-----------------------------------|-----------------|---|
| Champignons | 300 °F / 150 °C | 3 à 4 |
| Poulet pané | 350 °F / 175 °C | 15 à 21 |
| Lanières de poulet | 350 °F / 175 °C | 3 à 4 |
| Crevettes | 350 °F / 175 °C | 4 à 5 |
| Croquettes de poisson | 300 °F / 150 °C | 4 à 6 |
| Filets de poisson | 375 °F / 190 °C | 6 à 7 |
| Filets de poisson enrobés de pâte | 375 °F / 190 °C | 4 à 6 |
| Frites (genre allumettes) | 375 °F / 190 °C | 4 à 6 |
| Frites (épaisses) | 350 °F / 175 °C | 8 à 10 |

Conseils pratiques . . .

- Choisissez la température de la friture en tenant compte du type d'aliment à cuire.
- En règle générale, les aliments précuits – de quelque manière que ce soit – demandent moins de cuisson que les aliments crus.
- Servez-vous d'huiles légères pour faire des fritures plus saines.

frying

Cooking Guide

The frying times given in this chart are only a guide and should be adjusted accordingly to suit the quantity fried.

| Food | Temperature | Approximate Cooking Time (Minutes) |
|------------------------|---------------|------------------------------------|
| Mushrooms | 300°F / 150°C | 3 – 4 |
| Breaded Chicken | 350°F / 175°C | 15 – 21 |
| Chicken Strips | 350°F / 175°C | 3 – 4 |
| Shrimp | 350°F / 175°C | 4 – 5 |
| Fish Cakes | 300°F / 150°C | 4 – 6 |
| Fish Fillers | 375°F / 190°C | 6 – 7 |
| Fish Fillers in batter | 375°F / 190°C | 4 – 6 |
| French Fries, thin | 375°F / 190°C | 4 – 6 |
| French Fries, thick | 350°F / 175°C | 8 – 10 |

Hints . . .

- Select the temperature for frying by taking into account the type of food to be cooked.
- As a general guide, foods that have been pre-cooked in some way do not require as much cooking time than those foods that are completely raw.
- Use lighter oils for healthier fried food

INDEX OF RECIPES

| | PAGE |
|---|------|
| Buffalo-Style Chicken Wings | 12 |
| Blue Cheese Dip | 12 |
| Calamari Fritti | 13 |
| Crunchy Onion Rings | 14 |
| Crabmeat and Vegetable Empanadas | 15 |
| Peppery Fried Chicken Bites | 16 |
| Honey-Mustard Sauce | 16 |
| Arancini (<i>Little Rice Balls</i>) | 17 |
| Cape Cod Fisherman's Platter | 18 |
| Coconut Shrimp | 19 |
| Country Fair Corn Dogs | 20 |
| Picnic Perfect Fried Chicken | 21 |
| Pulled Pork and Black Bean Chimichangas | 22 |
| Salmon Croquettes | 23 |
| Tempura Vegetables | 24 |
| French-Fried Sweets and Spuds | 25 |
| Herbed Olive Oil Potato Chips | 26 |
| Buttermilk Doughnuts | 27 |
| Double Lemon Fried Pies | 28 |
| Fire 'n Spice Pecans | 29 |
| Fried Ice Cream | 30 |
| Fruit Fritters | 31 |

PAGE

INDEX DES RECETTES

| | PAGE |
|--|------|
| Ailes de poulet style Buffalo | 21 |
| Trempette au bleu | 21 |
| Friture de calmars | 23 |
| Oignons frits à la française | 41 |
| Empanadas au crabe et aux légumes | 15 |
| Bouchées de poulet frit au poivre | 16 |
| Sauce à la moutarde et au miel | 16 |
| Arancini (<i>croquettes de riz</i>) | 17 |
| Assortiment de fruits de mer style Cape Cod | 18 |
| Crevettes à la noix de coco | 19 |
| Saucisses à la campagnarde | 20 |
| Morceaux de poulet frit piqué-noir | 12 |
| Chimichangas au porc et aux haricots noirs | 22 |
| Croquettes de saumon | 23 |
| Tempoura de dumplings | 42 |
| Pommes de terre et patates frites | 52 |
| Frites à l'huile d'olive et aux fines herbes | 49 |
| Beignets au babeurre | 42 |
| Tartelettes frites au citron | 82 |
| Pacanes épicées | 62 |
| Boules de crème glacée frites | 30 |
| Beignets aux fruits | 13 |

PAGE

AILES DE POULET STYLE BUFFALO AVEC TREMPETTE AU BLEU

4 À 6 PORTIONS

1,75 L d'huile d'arachide ou végétale (7 tasses)

TREMPETTE AU BLEU :

- 120 g de fromage bleu (4 onces)
- 125 mL de mayonnaise (1/2 tasse)
- 125 mL de crème sure (1/2 tasse)
- 15 mL de vinaigre de vin rouge (1 c. à soupe)
- 5 mL de jus de citron (1 c. à thé)
- 1 mL de sauce au piment (1/4 de c. à thé)

POULET:

- 24 ailes de poulet (environ 1 kg ou 2,5 livres)
- 50 mL de beurre ou de margarine fondu (1/4 de tasse)
- 30 mL de sauce au piment (2 c. à soupe) ou au goût
- 3 branches de céleri, en tronçons de 7,5 cm (3 po)

1. Mettre l'huile dans la friteuse. Régler la température à 375 °F ou 190 °C. Recouvrir une grille ou une plaque à pâtisserie de deux couches de papier absorbant.
2. Pendant que l'huile chauffe, préparer la trempette; dans un saladier, émietter ou écraser le fromage à la fourchette. Ajouter la mayonnaise, la crème sure, le vinaigre, le jus de citron et la sauce au piment. Dans un bol, mélanger le beurre fondu et la sauce au piment.
3. Rincer les ailes de poulet à l'eau courante froide; les essuyer avec du papier absorbant. Disposer 4 ou 5 ailes dans le panier placé en position haute.
4. Fermer le couvercle, plonger le panier dans l'huile et faire dorer le poulet 12 à 15 minutes. Déposer sur la grille recouverte de papier absorbant et badigeonner immédiatement du mélange beurre et sauce au piment.
5. Attendre que l'huile atteigne de nouveau la température d'utilisation pour faire frire d'autres ailes de poulet.
6. Disposer les ailes de poulet et les morceaux de céleri sur un plat de service autour du bol de trempette au fromage.

BUFFALO-STYLE CHICKEN WINGS WITH BLUE CHEESE DIP

MAKES 4-6 SERVINGS

7 cups peanut or vegetable oil

BLUE CHEESE DIP:

- 4 oz. blue cheese
- 1/2 cup mayonnaise
- 1/2 cup dairy sour cream
- 1 Tbsp. red wine vinegar
- 1 tsp. lemon juice
- 1/4 tsp. hot pepper sauce

CHICKEN:

- 24 chicken wings, about 2-1/2 lbs.
- 1/4 cup butter or margarine, melted
- 2 Tbsp. hot pepper sauce or to taste
- 3 stalks celery, washed cut into 3-inch pieces

1. Pour oil into deep fryer. Set fryer temperature to 375°F/190°C. Top a wire cooling rack or line a 15 x 10 x 1-inch baking pan with a double thickness of paper towels.
2. While oil is heating, for dip, in a medium bowl, crumble or mash blue cheese with a fork. Stir in mayonnaise, sour cream, vinegar, lemon juice and hot pepper sauce; set aside. In a small bowl, stir together melted butter and hot pepper sauce.
3. For chicken, rinse chicken wings under running cold water, dry thoroughly with paper towels. With fryer basket in highest position, add 4 or 5 wings to basket.
4. Close lid, lower filled basket into oil and fry 12 – 15 minutes until dark, golden brown. Remove to paper-towel topped rack and immediately brush chicken wings with some of the butter mixture.
5. Allow oil temperature to return to the original temperature before cooking additional chicken wings.
6. To serve, place blue cheese dip in a serving bowl. Arrange chicken wings and celery stalks on a serving platter; place serving bowl of dip on platter.

CALAMARI FRITTI (SQUID)

MAKES 4 — 6 SERVINGS

- 7 cups olive oil or olive oil blend (*do not use extra virgin*)
- 1 cup all-purpose flour
- 1/4 cup yellow cornmeal
- 1 tsp. salt
- 1/2 tsp. pepper
- 1/4 tsp. garlic powder
- 3 eggs
- 2 lbs. fresh or frozen, thawed calamari (*squid*)
- 2 cups jarred or homemade marinara sauce for dipping, optional

1. Pour oil into deep fryer. Set fryer temperature to 365°F/185°C.
2. In a medium bowl, combine flour, cornmeal, salt, pepper and garlic powder. In another bowl, beat eggs.
3. Top a wire cooling rack with a double thickness of paper towels; set rack near fryer. Dry calamari thoroughly with additional paper towels. Dip calamari first in eggs, then in flour mixture. Set coated calamari on waxed paper.
4. With fryer lid closed, lower empty fryer basket into oil and quickly bring back to highest position. Add 5 – 6 pieces of coated calamari to the basket, close lid and lower filled basket into oil. Fry 1 – 2 minutes until light golden brown and raise basket.
5. Using a slotted metal spoon, remove calamari to prepared wire rack.
6. Return oil to temperature before repeating process with remaining calamari. Serve, if desired, with marinara sauce.

FRITURE DE CALMARS

6 PORTIONS

- 1,75 L d'huile d'olive pure ou mélangée à de l'huile végétale (7 tasses) (*ne pas utiliser de l'huile d'olive extra vierge*)
- 250 mL de farine tout usage (1 tasse)
- 50 mL de semoule de maïs jaune (1/4 de tasse)
- 5 mL de sel à c. à thé
- 2 mL de poivre (1/2 c. à thé)
- 1 mL de poudre d'ail (1/4 de c. à thé)
- 3 œufs
- 500 g de calmars frais ou décongelés (2 lb)
- 500 mL de marinara (2 tasses), facultatif

1. Vider l'huile dans friteuse. Régler la température à 365°F/185°C.
2. Dans un saladier, la semoule de maïs, le sel, le poivre et la poudre d'ail. Battre les œufs dans un autre bol.
3. Recouvrir une grille de deux couches de papier absorbant et la poser à côté de la friteuse. Essuyer les calmars avec plusieurs feuilles de papier absorbant. Les tremper dans les œufs battus, puis les enrober du mélange farine. Les disposer sur du papier ciré.
4. Le couvercle de la friteuse fermé, plonger le panier dans l'huile et le remonter rapidement en un angle haut. Déposer 5 ou 6 morceaux de calmars enrobés de farine dans le panier, refermer le couvercle et plonger le panier dans l'huile. Faire dorer 1 ou 2 minutes. Remonter le panier.
5. Retirer les calmars à l'aide d'une cuillère à égoutter et les poser sur la grille recouverte de papier absorbant.
6. Attendre que l'huile se refroidisse à la température d'utilisation pour cuire d'autres morceaux de calamari. Servir la friture avec la sauce marinara, selon les goûts.

OIGNONS FRITS À LA FRANÇAISE

4 À 6 PORTIONS

- 3 gros oignons Vidalia*
- 250 mL de farine tout usage (1 tasse)
- 50 mL de fécule de maïs (1/4 de tasse)
- 5 mL de sel (1 c. à thé)
- 1 mL de piment de Cayenne (1/4 de c. à thé)
- 2 œufs
- 30 mL d'huile d'arachide ou végétale (2 c. à soupe)
- 250 mL de bière plate (1 tasse)
- 1,75 L d'huile d'arachide ou végétale (7 tasses)

1. Couper les oignons en tranches de 1,2 cm (1/2 pouce). Séparer les rondelles.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, la fécule de maïs, le sel et le piment de Cayenne. Dans un bol, battre les œufs avec les deux cuillères d'huile et la bière; incorporer les œufs à la farine et travailler jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
3. Verser la quantité d'huile requise dans la friteuse. Régler la température à 365 °F/185 °C.
4. Recouvrir une grille de deux couches de papier absorbant et la poser à côté de la friteuse.
5. Avec une fourchette, tremper les rondelles d'oignon dans la pâte et les laisser s'égoutter avant de les poser sur du papier ciré.
6. Le couvercle de la friteuse fermé, plonger le panier dans l'huile et le remonter rapidement en position haute. Déposer quelques rondelles d'oignons dans le panier, refermer le couvercle et plonger le panier dans le bain d'huile. Faire dorer de 2 à 4 minutes. Retirer les rondelles du panier et les déposer sur le papier absorbant.
7. Attendre que l'huile atteigne de nouveau la température d'utilisation pour faire cuire d'autres rondelles d'oignon.

*Vous pouvez aussi utiliser d'autres espèces d'oignons doux, y compris les Oso et Walla Walla.

CRUNCHY ONION RINGS

MAKES 4 – 6 SERVINGS

- 3 large Vidalia* onions
- 2 cups all-purpose flour
- 1/4 cup cornstarch
- 1 tsp. salt
- 1/4 tsp. ground red pepper
- 2 eggs
- 2 Tbsp. vegetable or peanut oil
- 1 cup flat beer
- 7 cups peanut or vegetable oil

1. Slice onions into 1/2-inch thick slices; separate into rings.
2. In a bowl, stir together flour, cornstarch, salt and red pepper. In large bowl, beat eggs, oil and beer; stir into flour mixture until just mixed.
3. Pour oil into deep fryer. Set fryer temperature to 365°F/185°C.
4. Top a wire cooling rack with a double thickness of paper towels. Set rack near the fryer.
5. Using a fork, dip onion rings into batter, letting excess batter fall back into bowl; set rings on waxed paper.
6. With fryer lid closed, lower empty fryer basket into oil and quickly bring back to highest position. Add a few coated onion rings to the basket, close lid and lower filled basket into oil. Fry 2 – 4 minutes until golden brown. Remove and drain on prepared rack.
7. Return oil to temperature before repeating process with remaining onion rings.

*If Vidalia onions are not available, use another sweet onion like Oso, Walla Walla or similar.

CRABMEAT AND VEGETABLE EMPANADAS

MAKES ABOUT 15 PIECES

- 2 Tbsp. olive oil
 - 1 small onion, finely chopped
 - 1 garlic clove, minced
 - 1 carrot, finely chopped
 - 1 cup fresh or canned crabmeat
 - 1 Tbsp. drained capers
 - 1/2 tsp. ground cumin
 - 1/2 tsp. pepper
 - 1/4 tsp. hot pepper sauce or to taste
 - 1 package refrigerated, ready-to-use pie crusts
 - 7 cups peanut or vegetable oil
1. In a large skillet, heat oil over medium high heat. Add onion, garlic and carrot; cook and stir until vegetables are soft but not browned.
 2. Stir in crabmeat, capers, cumin, pepper and hot pepper sauce. Cook and stir 1 minute, then remove from heat and set aside.
 3. On a clean, lightly floured surface, unfold one pie crust and roll out to an 11-inch circle. Using a floured 4-inch round cookie cutter, cut circles from pie crust. Save scraps to re-roll.
 4. Spoon about 1 tablespoon of the crabmeat filling onto one side of each circle of dough. Fold other half of dough over filling. Moisten edge of round with water; seal by pressing down edges with times of a fork. Repeat procedure with remaining pie crust and fillings.
 5. Pour oil into deep fryer. Set fryer temperature to 375°F/190°C.
 6. Line a 15 x 10 x 1-inch baking pan with a double thickness of paper towels. Place pan near fryer.
 7. With basket in highest position, place a few empanadas into basket; close lid and lower filled basket into oil. Fry 3 – 4 minutes until golden brown. Remove and place in paper-towel lined baking pan to drain. Keep warm.
 8. Return oil to temperature before repeating process with remaining empanadas.

EMPANADAS AU CRABE ET AUX LÉGUMES

DONNE ENVIRON 15 EMPANADAS

- 30 mL d'huile d'olive (2 c. à soupe)
 1 petit oignon émincé finement
 1 gousses d'ail émincée
 1 carotte émincée finement
 250 mL de chair de crabe frais ou en boîte (1 tasse)
 15 mL de capers égouttées (1 c. à soupe)
 2 mL de poudre de cumin (1/2 c. à thé)
 2 mL de poivre noir (1/2 c. à thé)
1. Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon, l'ail et la carotte; faire rissoler les légumes sans les dorer.
 2. Ajouter le crabe, les câpres, le cumin, le poivre et la sauce au piment. Laisser cuire 1 minute en mélangeant, puis retirer la poêle du feu.
 3. Sur le plan de travail fariné, étendre une pâte à tarte au rouleau en un cercle de 28 cm de diamètre (11 pouces). Découper des rondelles avec un empresseur de 10 cm de diamètre (4 po). Garder les découpures pour rouler de nouveau.
 4. Déposer une cuillerée à soupe de farce sur la moitié d'une rondelle. Recouvrir de l'autre moitié, humecter les bords avec de l'eau et les souder en appuyant avec une fourchette. Continuer jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte ni de farce.
 5. Vider l'huile dans la friteuse. Régler la température à 375°F/190°C.
 6. Recouvrir un plateau à pâtisserie de deux couches de papier absorbant et le poser à côté de la friteuse.
 7. Placer le panier en position haute et y mettre quelques empanadas; fermer le couvercle et plonger le panier dans l'huile. Faire dorer de 3 à 4 minutes. Retirer les empanadas et les poser sur le papier absorbant. Garder au chaud.
 8. Attendre que l'huile atteigne de nouveau la température d'utilisation pour faire cuire les autres empanadas.

BOUCHÉES DE POULET FRIT AU POIVRE

4 PORTIONS

- 750 g de blancs de poulet (1,5 lb)
- 250 mL de babeurre (1 tasse)
- 2 gousses d'ail émincées
- 5 mL de sel (1 c. à thé), divisé
- 2 mL de poivre noir (1/2 c. à thé), divisé
- 2 mL de piment de Cayenne (1/2 c. à thé), divisé
- 0,5 mL de sauce au piment (1/8 de c. à thé)
- 250 mL de farine tout usage (1 tasse)
- 1,75 L d'huile d'arachide ou végétale (7 tasses)

SAUCE À LA MOUTARDE ET AU MIEL (*recette ci-dessous*)

1. Découper les blancs de poulet dans le sens de la longueur en lanières de 2,5 cm de large (1 po), puis couper ces lanières en deux dans le sens de la largeur. Dans un saladier, mélanger le babeurre, l'ail, 2 mL de sel (1/2 c. à thé), 1 mL de poivre noir (1/4 de c. à thé), 1 mL de piment de Cayenne (1/4 de c. à thé) et la sauce au piment. Ajouter les morceaux de poulet pour les enrober de sauce. Laisser reposer à température ambiante pendant 15 minutes.
2. Pendant ce temps, verser l'huile dans la friteuse. Régler la température à 350 °F/177 °C.
3. Dans un sac en plastique ou en papier, mettre la farine et le reste de sel, de poivre noir et de piment de Cayenne. Fermer le sac et agiter pour mélanger.
4. Retirer les morceaux de poulet de la sauce au babeurre avec une fourchette en les égouttant au-dessus du saladier. Les mettre dans le sac et agiter délicatement.
5. Le couvercle de la friteuse fermé, plonger le panier dans l'huile et le remonter rapidement en position haute. Déposer 5 ou 6 morceaux de poulet enrobés de farine dans le panier, refermer le couvercle et plonger le panier dans l'huile. Faire dorer de 4 à 6 minutes; il doit s'écouler un jus jaune transparent lorsqu'on pique le poulet avec une fourchette. Sortir le poulet et le poser sur du papier absorbant.
6. Attendre que l'huile atteigne de nouveau la température d'utilisation pour faire cuire les autres morceaux de poulet.
7. Servir chaud avec la SAUCE À LA MOUTARDE ET AU MIEL, si désiré.

SAUCE À LA MOUTARDE ET AU MIEL: dans un bol, mélanger 75 mL de miel (1/3 de tasse), 50 mL de moutarde jaune (1/4 de tasse) et une pincée de cannelle en poudre.

PEPPERY FRIED CHICKEN BITES

MAKES 4 SERVINGS

1. On a clean cutting board, cut chicken lengthwise into 1-inch wide strips, then cut strips crosswise in half. In a medium bowl, stir buttermilk, garlic, 1/2 tsp. salt, 1/4 tsp. black pepper, 1/4 tsp. red pepper and the hot pepper sauce. Add chicken pieces and toss lightly to coat. Let stand at room temperature 15 minutes.
 2. While chicken is marinating, pour oil into deep fryer. Set fryer temperature to 350°F/177°C.
 3. In a plastic zip-top bag or brown paper bag, place flour, the remaining 1/2 tsp. salt, the remaining 1/4 tsp. black pepper and the remaining 1/4 tsp. red pepper. Close bag and shake mixture to combine.
 4. Using a fork, remove chicken pieces from buttermilk, letting any excess drip back into bowl. Place chicken pieces in bag and shake gently to coat chicken with flour mixture.
 5. With fryer lid closed, lower empty fryer basket into oil and quickly bring back to highest position. Add 5 – 6 pieces of coated chicken to the basket, close lid and lower filled basket into oil. Fry 4 – 6 minutes until golden brown outside and juices run clear when chicken piece is pierced with fork. Remove and drain on paper towels.
 6. Return oil to temperature before repeating process with remaining chicken pieces.
 7. Serve chicken pieces warm and, if desired, with HONEY-MUSTARD SAUCE.
- HONEY-MUSTARD SAUCE: In a small bowl, combine 1/3 cup honey, 1/4 cup yellow mustard and a dash ground cinnamon**

ARANCINI (Little Rice Balls)

RICE BALLS:

- 1 cup uncooked, long-grain rice
- 2 Tbsp. olive oil
- 1 small onion, finely chopped
- 1/2 stalk celery, finely chopped
- 8 oz. ground beef
- 1/2 tsp. dried oregano
- 1/2 tsp. rubbed sage
- 1/2 tsp. salt
- 1/2 tsp. pepper
- 1 cup grated Parmesan cheese
- 2 eggs
- 7 cups vegetable oil

COATING:

- 1 cup Italian-flavored, dried bread crumbs
- 1/2 cup all-purpose flour
- 1 egg

1. For rice balls, in a medium saucepan, cook rice according to package directions. While rice is cooking, in a skillet, heat oil over medium heat; add onion and celery and cook and stir until vegetables are soft, but not browned. Add ground beef, oregano, sage, salt and pepper; cook, stirring until beef is no longer pink, breaking up large pieces while cooking. Remove meat mixture to a large bowl.
2. When rice is tender and water has been absorbed, stir in Parmesan and eggs, then stir rice mixture into meat mixture. Spread mixture on a 15 x 10 x 1-inch baking pan that has been sprayed with nonstick cooking spray to cool.
3. Pour oil into deep fryer. Set fryer temperature to 350°F/177°C.
4. For coating, place flour and bread crumbs into separate shallow bowls. Break egg into a small bowl and beat with a fork. For each rice ball, scoop about 1/3 cup rice mixture into one hand; round into ball shape and place on a sheet of waxed paper. Repeat until all rice mixture is used. Roll each rice ball first in flour, then coat with egg mixture, then roll in bread crumbs. Replace coated balls on waxed paper. With fryer lid closed, lower empty fryer basket into oil and quickly bring back to highest position. Add 4 – 5 balls to the basket, close lid and lower filled basket into oil. Fry 4 – 6 minutes until golden brown and crisp. Remove balls to a baking dish, lined with a paper towel and keep warm.
5. Return oil to temperature before repeating process with remaining rice balls.

ARANCINI (CROQUETTES DE RIZ)

CROQUETTES DE RIZ:

- 250 mL de riz cru à longs grains assaisonnée
- 30 mL d'huile d'olive (2 c. à soupe)
- 1 petit oignon émincé finement
- 1/2 branche de céleri émincée
- 250 g de bœuf haché (8 oz)
- 2 mL de sauge broyée (1/2 c. à thé)
- 2 mL de sel (1/2 c. à thé)
- 2 mL de poivre (1/2 c. à thé)
- 250 mL de parmesan râpé (1 tasse)
- 2 œufs
- 1 L (7 tasses) d'huile végétale

ENROBAGE:

- 250 mL de chapelure assaisonnée à l'italienne (1 tasse)
- 125 mL de farine tout usage
- 1 œuf

1. Dans un grand bol, mélanger le riz, l'oignon et le céleri hachés avec la viande hachée, la sauge, le sel et le poivre. Remuer et séparer la viande jusqu'à ce qu'elle soit entièrement cuite. Retirer du feu et laisser refroidir.
2. Lorsque le riz est cuit et que l'eau a été absorbée, y ajouter le parmesan et les œufs battus, et incorporer le mélange de viande. Étaler dans un plat allant au four de 15 x 10 x 1 cm (5,2 x 2 x 38 x 1,27 pouce) vaporisé d'huile végétale et laisser refroidir.
3. Verser l'huile dans la friteuse. Régler la température à 350 °F ou 177 °C.
4. Enrobage : mettre la chapelure séparément dans deux petits bols. Battre l'œuf dans un autre bol à la fourchette. Préparer la chapelure en mélangeant le riz, l'oignon et le céleri hachés avec la viande hachée, la sauge, le sel et le poivre. Remuer et séparer la viande jusqu'à ce qu'elle soit entièrement cuite. Retirer du feu et laisser refroidir.
5. Poser les croquettes dans le panier dans un bain d'huile. Faire frire pendant 4 à 6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Poser les croquettes sur un papier absorbant et garder au chaud.

ASSORTIMENT DE FRUITS DE MER STYLE CAPE COD

4 PORTIONS

- 500 g de sole, flétan ou filets de poisson blanc (1 lb)
- 500 g de petites palourdes écaillées (1 livre)
- 500 g de grosses crevettes décortiquées et déveinées, la queue intacte (1 lb) (10 à 15 par lb)
- 500 g de pétoncles, coupés en deux s'ils sont gros (1 lb)
- 125 mL de farine tout usage (1/2 tasse)
- 2 mL de sel (1/2 c. à thé)
- 2 mL de poivre (1/2 c. à thé)
- 500 mL de miettes de craquelins (2 tasses)
- 5 mL de paprika (1 c. à thé)
- 2 œufs
- 1,5 L d'huile végétale ou d'arachide (6 tasses)

SAUCE TARTARE (recette ci-dessous)

1. Rincer le poisson et les fruits de mer à l'eau courante froide; essuyer et sécher avec du papier absorbant. Couper les filets de poisson dans le sens de la largeur en 3 ou 4 morceaux selon leur taille. Placer une feuille de papier ciré sur une grille.
 2. Sur une feuille de papier ciré, mélanger la farine, le sel et le poivre. Sur une autre feuille, mélanger les miettes de craquelins et le paprika. Battre les œufs dans un moule à tarte à la fourchette.
 3. Passer les morceaux de poisson et les fruits de mer dans la farine, les tremper dans l'œuf battu, puis les rouler dans les miettes de craquelins. Disposer sur la grille et laisser reposer 30 minutes.
 4. Verser l'huile dans la friteuse. Régler la température à 375 °F ou 190 °C. Placer du papier absorbant dans un plat allant au four.
 5. Déposer quelques morceaux de poisson dans le panier en position haute. Fermer le couvercle et plonger le panier dans l'huile. Faire frire 1 à 3 minutes jusqu'à ce que les morceaux de poisson soient bien dorés et croustillants. Retirer avec une cuillère à égoutter et poser dans le plat allant au four; garder au chaud.
 6. Attendre que l'huile atteigne de nouveau la température d'utilisation pour faire cuire d'autres morceaux de poisson; la cuisson des palourdes prend entre 30 secondes et 1 minute, celle des crevettes et des pétoncles, entre 1 et 3 minutes.
 7. Servir chaud accompagné de SAUCE TARTARE.
- SAUCE TARTARE:** dans un bol, mélanger 2,50 mL de mayonnaise (1 tasse), 5 mL de jus de citron (1 c. à thé), 45 mL (3 c. à soupe) de relish et 5 mL d'aneth frais haché (1 c. à thé).

CAPE COD FISHERMAN'S PLATTER

MAKES 4 SERVINGS

- 1 lb. sole, flounder, cod or other white fish filets
 - 1 lb. shucked small clams
 - 1 lb. jumbo (10 – 15 per pound) shrimp, peeled and deveined with tails intact
 - 1 lb. sea scallops, cut in half, if very large
 - 1/2 cup all-purpose flour
 - 1/2 tsp. salt
 - 1/2 tsp. pepper
 - 2 cups cracker meal
 - 1 tsp. paprika
 - 2 eggs
 - 6 cups vegetable or peanut oil
- TARTAR SAUCE** (recipe below)
1. Rinse fish and seafood under cold, running water; pat thoroughly and dry with paper towels. Cut fish filets crosswise into 3 – 4 pieces, depending on size. Top a wire cooling rack with a piece of waxed paper. Set rack aside.
 2. On a piece of waxed paper, stir together flour, salt and pepper. On another piece of waxed paper, stir together cracker meal and paprika. In a pie plate, break eggs and beat with fork until well mixed.
 3. Dredge fish and seafood in flour mixture, dip in eggs, then thoroughly coat both in cracker meal mixture. Place coated fish and seafood on prepared cooling rack. Let stand at room temperature 30 minutes to set coating.
 4. Pour oil into deep fryer. Set fryer temperature to 375°F/190°C. Line a baking dish with a piece of paper towel.
 5. With fryer basket in highest position, add a few pieces of fish to the basket. Close lid and lower filled basket into oil. Fry fish 1 – 3 minutes until golden brown and crisp. Remove from basket with a slotted spatula and place in baking dish; keep warm.
 6. Return oil to temperature, then fry remaining filets; fry clams 30 seconds to 1 minute; fry shrimp and scallops 1 – 3 minutes.
 7. Serve hot with TARTAR SAUCE.
- TARTAR SAUCE:** In a small bowl, stir together 1 cup mayonnaise, 1 tsp. lemon juice and 3 Tbsp. pickle relish and 1 tsp. chopped fresh dill.

COCONUT SHRIMP

MAKES 4-6 SERVINGS

- 1 cup sweetened shredded coconut, divided
- 1 cup all-purpose flour
- 1/2 tsp. ground allspice
- 1/2 tsp. baking powder
- 1/2 tsp. garlic powder
- 1/2 tsp. dry mustard
- 1/2 tsp. ground red pepper
- Salt and black pepper to taste
- 1 cup "flat" regular or non-alcoholic beer
- 2 eggs
- 1-1/2 lbs. jumbo (10 – 15 per lb.) shrimp, peeled and deveined with tails intact
- 6 cups peanut oil
- Sweet and sour sauce, duck sauce, chutney or hot mustard for dipping, optional.

1. In a small deep dish, place 1/2 cup coconut. In a medium bowl, stir together flour, allspice, baking powder, garlic powder, mustard and ground red pepper; add salt and pepper to taste. Whisk in beer, then eggs until just mixed. Stir in the remaining 1/2 cup coconut.
2. Top a wire cooling rack with waxed paper; spray waxed paper with nonstick cooking spray. Holding shrimp by tail, dip in batter, letting any excess fall back into bowl, then dredge shrimp in coconut to thoroughly coat. Arrange battered, coconut-coated shrimp on prepared cooling rack. Let stand 20 minutes to set coating.
3. Pour oil into deep fryer. Set fryer temperature to 350°F/177°C.
4. With fryer lid closed, lower empty fryer basket into oil and quickly bring back to highest position. Add 3 shrimp to the basket, close lid and lower filled basket into oil. Fry 2 – 3 minutes until golden brown and raise basket.
5. Using a metal slotted spoon, remove shrimp from basket to paper towels to drain.
6. Return oil to temperature before repeating procedure with remaining shrimp. Serve warm and, if desired, with sauce or chutney accompaniments.

CREVETTES À LA NOIX DE COCO

9 PORTIONS

- 250 g de noix de coco râpée sucrée (1 tasse), divisée
 - 250 g de farine tout usage (1 tasse)
 - 2 m de piment de la Jamaïque (1/2 c. à thé)
 - 2 m de levure chimique (1/2 c. à thé)
 - 2 m de poudre d'ail (1/2 c. à thé)
 - 2 m de moutarde en poudre (1/2 c. à thé)
 - 2 m de piment fort rouge (1/2 c. à thé)
 - Sel et poivre
 - 250 g de bière plate non alcoolisée (1 tasse)
 - 2 œufs
 - 250 g de crevettes décortiquées et déveinées, en entier (10 à 15 par livre)
 - 150 g d'huile d'arachide (6 tasses)
 - Sauce aigre-douce, sauce à canard, chutney ou moutarde forte (facultatif)
1. Mettre 250 mL de noix de coco dans un petit plat peu profond. Dans un autre plat, mélanger la farine, le piment de la Jamaïque, la levure chimique, le moutarde et le piment fort rouge et les ajouter au goût. Ajouter la bière et les œufs et travailler le mélange. Ajouter le reste de noix de coco.
 2. Placer du papier ciré sur un gril et vaporiser d'huile végétale. En tenant les crevettes dans la main, tremper dans la pâte, les égoutter au-dessus d'un salpêtre et les enrober de noix de coco. Les disposer sur le gril recouvert de papier ciré et laisser reposer 20 minutes.
 3. Verser l'huile dans la friteuse. Régler la température à 350 °F ou 177 °C.
 4. Couvrir la friteuse fermée, plonger le panier dans l'huile et le remonter à position haute. Déposer 3 crevettes dans le panier, le couvrir et plonger le panier dans l'huile. Faire dorer 2 à 3 minutes, puis remonter le panier.
 5. Retirer les crevettes avec une cuillère à égotter et les déposer sur du papier absorbant.
 6. Attendre que l'huile atteigne de nouveau la température d'utilisation pour faire cuire d'autres crevettes. Servir les crevettes chaudes, accompagnées de sauce ou de chutney, si désiré.

SAUCISSES À LA CAMPAGNARDE

4 À 5 PORTIONS

- 2 L d'huile végétale (8 tasses)
- 1 paquet de mélange à pains moufflets au maïs (250 à 360 g ou bien 8,5 à 12 onces)
- Ingrédients demandés sur le paquet de mélange à pains moufflets au maïs
- 1 mL de sauce au piment (1/4 de c. à thé) ou au goût
- 125 mL de farine tout usage (1/2 tasse)
- 1 paquet de 8 à 10 saucisses de Francfort ordinaires (500 g ou 16 oz) (*ne pas utiliser des saucisses de Francfort à petits pains*)

Moutarde ou catsup, facultatif

1. Verser l'huile dans la friteuse. Régler la température à 375 °F ou 190 °C. Faire tremper 8 à 10 brochettes en bois dans l'eau pendant 1 minute; poser sur du papier absorbant et sécher.
2. Dans un saladier, préparer le mélange à moufflets en suivant les instructions de la boîte; ajouter la sauce au piment. Mettre la farine dans un plat peu profond.
3. Sécher les saucisses avec du papier absorbant et insérer une brochette dans chaque saucisse dans le sens de la longueur. Prévoir 5 cm (2 po) pour tenir les saucisses. Les passer dans la farine.
4. En tenant chaque saucisse par le bout de la brochette, l'enrober de pâte à moufflets. Laisser égoutter l'excédent de pâte au-dessus du saladier. Disposer sur du papier ciré.
5. Le couvercle de la friteuse fermé, plonger le panier dans l'huile et le remonter rapidement en position haute. Déposer 1 ou 2 saucisses dans le panier, refermer le couvercle et plonger le panier dans l'huile. Faire dorer 1 à 2 minutes. Retirer les saucisses du panier à l'aide d'une pince et les disposer sur une double couche de papier absorbant.
6. Attendre que l'huile atteigne de nouveau la température d'utilisation pour faire cuire d'autres saucisses.
7. Servir 1 ou 2 saucisses par personne, accompagnées de moutarde et de ketchup, si désiré.

COUNTRY FAIR CORN DOGS

MAKES 4 – 5 SERVINGS

- 8 cups vegetable oil
 - 1 pkg. (8-1/2 to 12 oz.) corn muffin mix
 - Ingredients as called for on muffin mix package
 - 1/4 tsp. hot pepper sauce or to taste
 - 1/2 cup all-purpose flour
 - 1 pkg. (16 oz.) regular (*not bun-length frankfurters*), 8 – 10 frankfurters
- Mustard and ketchup for dipping, optional
1. Pour oil into deep fryer. Set fryer temperature to 375°F/190°C. Soak 8 – 10 wooden skewers in water for 1 minute; drain on paper towels and pat dry.
 2. In a medium bowl, mix muffin mix according to package directions; add hot pepper sauce. In a shallow dish, place flour.
 3. Pat the frankfurters dry with paper towels; insert a wooden skewer through the length of each frankfurter, leaving about 2-inches exposed to serve as a handle. Roll frankfurters thoroughly in flour.
 4. Holding each frankfurter by its handle, dip into the muffin batter, swirling to coat thoroughly, and letting any excess batter drip back into bowl. Place on waxed paper.
 5. With fryer lid closed, lower empty fryer basket into oil and quickly bring back to highest position. Add 1 or 2 frankfurters to the basket, close lid and lower filled basket into oil. Fry 1 – 2 minutes until light golden brown. Use tongs to remove from basket and place on a double thickness of paper towels to drain.
 6. Return oil to temperature before repeating process with remaining frankfurters.
 7. Serve 1 – 2 frankfurters per person, with mustard and ketchup for dipping, if desired.

PICNIC PERFECT FRIED CHICKEN

MAKES 4 SERVINGS

- 7 cups peanut or vegetable oil
- One 3 to 3-1/2 lb. broiler-fryer chicken, cut into pieces
- 1 cup all-purpose flour
- 1/2 cup yellow cornmeal
- 1 tsp. salt
- 1/2 tsp. pepper
- 1/2 tsp. onion powder
- 1/2 tsp. paprika

1. Pour oil into deep fryer. Set fryer temperature to 375°F/190°C.
2. Line a 15 x 10 x 1-inch baking pan with paper towels; set pan near fryer. Rinse chicken under running cold water and pat thoroughly dry with paper towels. In a plastic zip-top bag or paper bag, place flour, cornmeal, salt, pepper, onion powder and paprika; close bag and shake to mix.
3. Place chicken, one large piece or two smaller pieces at a time, in bag; close bag and shake to coat pieces well with flour mixture. Remove chicken from bag, shaking off any excess flour mixture.
4. With fryer lid closed, lower empty fryer basket into oil and quickly bring back to highest position. Add 1 – 2 large pieces of chicken or 3 – 4 smaller pieces to the basket. Close lid and lower filled basket into oil. Fry 16 – 20 minutes until golden brown on the outside and juices run clean when chicken is pierced with a fork. Raise basket. Using a metal slotted spoon or tongs remove to paper towel-lined pan to drain.
5. Return oil to temperature before repeating procedure with remaining chicken pieces.
6. Let chicken cool, then wrap and pack for a picnic.

MORCEAUX DE POULET FRIT POUR PIQUE-NIQUE

4 PORTIONS

- 1,75 L d'huile d'arachide ou végétale (7 tasses)
- 1 poulet entier à griller ou à frire de 1,3 à 1,6 kg
- 250 mL de farine tout usage (1 tasse)
- 125 mL de semoule de maïs jaune (1/2 tasse)
- 5 mL de sel c. à thé
- 2 mL de poivre (1/2 c. à thé)
- 2 mL de poudre d'oignon (1/2 c. à thé)
- 2 mL de paprika (1/2 c. à thé)

1. Verser l'huile dans la friteuse. Régler la température à 375 F ou 190 C.
2. Recouvrir un plat allant au four mesurant 38 x 25 x 2,5 cm de papier absorbant et le placer près de la friteuse. Rincer le poulet à l'eau, le semoule de maïs, le papier absorbant. Mettre la farine, le sel, le poivre, le paprika dans un sac en plastique fermé. Fermer le sac et agiter.
3. Mettre les morceaux de poulet dans le sac, un ou deux à la fois selon la taille. Fermer le sac et agiter pour bien enrober les morceaux. Sortir les morceaux un par un pour éliminer l'excédent de farine.
4. Couvrir le panier friteuse fermé, plonger le panier dans l'huile et le remonter rapidement à la position haute. Déposer 1 ou 2 gros morceaux dans le panier, refermer le couvercle et laisser cuire jusqu'à ce que le poulet soit doré et transparent lorsqu'on le retourne. Retirer le poulet. Retirer les morceaux à l'aide d'une pince à papier absorbant.
5. Attendre que la température de l'huile se refroidisse pour faire cuire les autres morceaux de poulet.
6. Laisser refroidir. Le poulet est prêt à servir.

CHIMICHANGAS AU PORC ET AUX HARICOTS NOIRS

8 PORTIONS

- 1 boîte (960 g ou 32 oz) de porc effiloché assaisonné barbecue
- 1 boîte (environ 500 g ou 15 onces) de haricots noirs, rincés et égouttés
- 1 boîte (env. 1,5 kg ou 48 oz) de shortening végétal
- 8 grandes tortillas de maïs
- Guacamole
- Crème sure
- Salsa

1. Mélanger le porc et les haricots noirs dans un saladier.
2. Déposer le shortening dans la friteuse et le faire fondre à 350°F/175°C, puis porter la température à 365°F/185°C.
3. Envelopper la pile de tortillas dans du papier absorbant humecté et les passer au four à micro-ondes 30 à 45 secondes *pour les ramollir et les rendre plus maniables*.
4. Placer une tortilla sur une surface de travail propre et sèche. Déposer environ 125 g (1/2 tasse) de mélange porc-haricots noirs sur le côté de la tortilla. Enrouler en pliant les bords; faire tenir à l'aide d'un cure-dent en bois.
5. Le couvercle de la friteuse fermé, plonger le panier dans l'huile et le remonter rapidement en position haute. Déposer quelques chimichangas dans le panier, refermer le couvercle et plonger le panier dans l'huile. Faire dorer de 2 à 3 minutes. Retirer les chimichangas et les placer sur du papier absorbant. Garder au chaud.
6. Attendre que le bain de friture atteigne de nouveau la température d'utilisation appropriée pour faire cuire d'autres chimichangas.
7. Servir accompagné de guacamole, de crème sure et de salsa.

PULLED-PORK AND BLACK BEAN CHIMICHANGAS

MAKES 8

- 1 container (32 oz.) prepared pulled-pork barbecue
- 1 can (15 – 16 oz.) black beans, rinsed and drained
- 1 can (48 oz.) solid vegetable shortening
- 8 large corn tortillas
- Prepared Guacamole
- Sour cream
- Homemade or bottled salsa

1. In a large bowl, combine the pork barbecue and black beans.
2. Scoop vegetable shortening into fryer. Set fryer temperature to 350°F/175°C. to melt shortening; when shortening has melted, set fryer temperature to 365°F/185°C.
3. Wrap the stack of tortillas in slightly dampened plain paper towels and microwave on high for 30 – 45 seconds until warm and pliable (*this makes the tortillas easier to work with*).
4. Place a tortilla on a clean dry work surface. Spoon about 1/2 cup of the pulled-pork and black-bean filling onto one side of the tortilla. Roll up, folding in sides as you roll; secure bottom with a wooden pick. Repeat until all tortillas and filling are used.
5. With fryer lid closed, lower empty fryer basket into oil and quickly bring back to highest position. Add a few Chimichangas to the basket; close lid and lower filled basket into oil. Fry 2 – 3 minutes until light golden brown. Remove and drain on paper towels. Keep warm.
6. Return oil to temperature before repeating process with remaining Chimichangas.
7. Serve with Guacamole, sour cream and salsa.

This is a recipe that can surely make leftovers a thing of the past. If you do not have leftover mashed potatoes, prepare frozen mashed potatoes to equal 1 cup.

SALMON CROQUETTES

MAKES 4-6 SERVINGS

- 1/2 cup finely chopped onion
 - 1 Tbsp. vegetable oil
 - 1 can (14-1/2 oz.) salmon, drained and flaked or 1 lb. cooked, boned and flaked salmon
 - 1 cup prepared mashed potatoes
 - 2 Tbsp. chopped fresh dill or 2 tsp. dillweed
 - Salt and pepper to taste
 - 1 cup all-purpose flour, divided
 - 2 eggs, lightly beaten
1. In a medium skillet, sauté onion in oil until softened but not browned. Remove skillet from heat. Stir in salmon, mashed potatoes, 1/2 cup flour and the dill; season to taste with salt and pepper, then blend in eggs. Spray a 13 x 9 x 2-inch baking pan with nonstick cooking spray; spread salmon mixture into pan and chill until mixture is completely cooled and firm, at least 2 hours.
 2. Pour oil into deep fryer. Set fryer temperature to 375°F/190°C.
 3. Line a cookie sheet with waxed paper. Place remaining 1/2-cup flour on a separate sheet of waxed paper. Using a knife, divide the salmon mixture into 12 pieces. With clean, lightly floured hands, shape each piece into a cone shape, then gently roll in flour to coat.
 4. With fryer lid closed, lower empty fryer basket into oil and quickly bring back to highest position. Add 2 – 3 croquettes to the basket, close lid and lower filled basket into oil. Fry 3 – 4 minutes until golden brown. Using a metal slotted spoon remove to paper towels to drain and keep warm.
 5. Return oil to temperature before repeating procedure with remaining croquettes.

Cette recette est idéale pour accommoder les restes. Si vous n'avez pas de purée de pommes de terre, préparez 250 mL (1 tasse) de purée congelée.

CROQUETTES DE SAUMON

16 PORTIONS

- 125 mL (1/2 tasse) d'oignon émincé finement
 - 15 mL (1 c. à soupe) d'huile végétale
 - 1 boîte (env. 450 g ou 15 oz) de saumon égoutté et émietté
 - 250 mL (1 tasse) de purée de pommes de terre
 - 30 mL (2 c. à soupe) ou 10 mL (1 c. à soupe) de thym séché
 - 2 œufs
 - 250 mL (1 tasse) de farine tout usage, divisée en deux
 - Sel et poivre
1. Faire rissoler l'oignon sans le dorer dans une poêle de grandeur moyenne. Retirer du feu. Ajouter le saumon, la purée, la moitié de la farine et le poivre au goût; saler et poivrer au goût, puis ajouter les œufs battus au mélange. Vaporiser un plat allant au four de 38 x 25 x 2,5 cm (15 x 10 x 1 po) d'huile végétale et étendre la préparation au saumon. Mettre au frais au moins 2 heures.
 2. Verser l'huile dans la friteuse. Régler la température à 375 °F ou 190 °C.
 3. Recouvrir une tôle à biscuits de papier ciré. Poser le reste de la farine sur une autre feuille de papier ciré. À l'aide d'un couteau, diviser le mélange en 12 morceaux. Façonner les croquettes en forme de cône en se farinant légèrement les mains. Rouler délicatement chaque cône dans la farine.
 4. Le couvercle de la friteuse fermé, plonger le panier dans l'huile et le remonter rapidement en position haute. Déposer 2 ou 3 croquettes dans le panier, refermer le couvercle et plonger le panier dans l'huile. Faire dorer 3 à 4 minutes. Retirer les croquettes à l'aide d'une cuillère à égoutter métallique et les poser sur du papier absorbant. Garder au chaud.
 5. Attendre que l'huile atteigne de nouveau la température d'utilisation pour faire cuire d'autres croquettes.

TEMPOURA DE LÉGUMES

6 À 8 PORTIONS

- 1 kg de légumes divers (2 lb), dont haricots verts entiers, fleurons de brocoli, petits champignons entiers, tranches de patate, morceaux de poivron vert ou rouge, petits oignons verts, aubergines et pois mange-tout
- 250 mL de farine à gâteaux (1 tasse)
- 1 mL de carbonate acide de sodium (1/4 de c. à thé)
- 1 mL de sel (1/4 de c. à thé)
- 250 mL d'eau de seltz glacée (1 tasse)
- 2 mL de sauce de soja légère (1/2 c. à thé), facultatif
- 1,75 L d'huile d'arachide (7 tasses)
- 1 œuf

Sauce teriyaki en bouteille, facultatif

1. Disposer les légumes sur un plateau; sécher avec du papier absorbant. Dans un saladier, mélanger la farine, le carbonate acide de sodium et le sel. Incorporer l'eau de seltz, la sauce de soja et l'œuf en mélangeant délicatement.
2. Verser l'huile dans la friteuse. Régler la température à 375 °F ou 190 °C.
3. Recouvrir un plat allant au four de 38 x 25 x 2,5 cm (15 x 10 x 1 po) de papier absorbant et le placer près de la friteuse.
4. Tremper les légumes dans la pâte en les tenant avec une fourchette et laisser égoutter au-dessus du saladier. Les poser sur du papier ciré vaporisé d'huile végétale.
5. Le couvercle de la friteuse fermé, plonger le panier dans l'huile et le remonter rapidement en position haute. Déposer quelques morceaux de légumes enrobés de pâte dans le panier, refermer le couvercle et plonger le panier dans l'huile. Faire dorer de 2 à 3 minutes. Retirer les légumes et les poser sur du papier absorbant. Garder au chaud.
6. Attendre que l'huile atteigne de nouveau la température d'utilisation pour faire cuire d'autres légumes.
7. Servir accompagné de sauce teriyaki au besoin.

TEMPURA VEGETABLES

MAKES 6 – 8 SERVINGS

- 2 lbs. assorted fresh vegetables, such as whole green beans, broccoli florets, small whole mushrooms, sweet potato slices, red or green bell pepper slices, scallions, eggplant and snow peas
- 1 cup cake flour
- 1/4 tsp. baking soda
- 1/4 tsp. salt
- 1 cup ice cold seltzer water
- 1/2 tsp. reduced-sodium soy sauce, *optional*
- 7 cups peanut oil
- Bottled teriyaki sauce for dipping, *optional*
1. Arrange vegetables on a tray; pat dry with paper towels. In a medium bowl, combine flour, baking soda and salt. Lightly stir in seltzer, soy sauce, if desired, and the egg.
 2. Pour oil into deep fryer. Set fryer temperature to 375°F/190°C.
 3. Line a 15x10x1-inch baking pan with a double thickness of paper towels. Place pan near fryer.
 4. Using a fork, dip vegetables into batter, letting any excess batter drip back into bowl. Place dipped vegetables on a piece of waxed paper that has been sprayed with nonstick cooking spray.
 5. With fryer lid closed, lower empty fryer basket into oil and quickly bring back to highest position. Add a few coated vegetables to the basket, close lid and lower filled basket into oil. Fry 2 – 3 minutes until golden brown. Remove and place in paper towel-lined baking pan to drain. Keep warm.
 6. Return oil to temperature before repeating process with remaining vegetables.
 7. Serve, if desired, with Teriyaki sauce for dipping.

For the crispiest, tastiest French fries, we recommend a two-step fry process; first at a 325°F/165°C, to precook the potatoes, then, just before serving at 375°F/190°C to complete cooking and crisp the potatoes.

FRENCH-FRIED SWEETS AND SPUDS

MAKES 4-6 SERVINGS

- 7 cups peanut oil
- 2 large baking potatoes (*Idaho or Russet*)
- 2 large sweet potatoes
- Salt and pepper
- Cinnamon sugar, optional

1. Pour peanut oil into deep fryer. Set fryer temperature to 325°F/165°C. Lay a double thickness of paper towels on a cooling rack or in a 15 x 10 x 1-inch baking pan.
2. While oil is heating, peel potatoes. Using a sharp knife, cut all 4 potatoes crosswise in half then cut each half into 1/2-inch thick strips. As potatoes are cut, place into a large bowl filled with cold water and 1 teaspoon salt.
3. When all potatoes are cut into strips, drain potatoes and thoroughly dry with paper towels.
4. With basket in highest position, add a handful of potatoes to the basket. Close fryer lid and lower basket into oil. Fry potatoes 3-5 minutes until they are very pale gold, but do not let them brown.
5. Remove and place on paper towel-topped rack. Close fryer lid and let oil return to temperature before repeating procedure with remaining potato strips. Potatoes can be cooked ahead up to 3 hours and left at room temperature.*
6. Just before serving, set fryer temperature to 375°F/190°C. With frying basket in highest position, add a handful of the pre-fried potatoes to the basket; close fryer lid and lower basket. Fry potatoes 1-3 minutes, depending on desired crispness.
7. Remove potatoes to paper-towel lined rack and sprinkle with salt; if desired, sprinkle sweet potatoes lightly with cinnamon sugar.

* If potatoes will not be second-fried immediately, turn off fryer until ready to heat oil for second frying.

Pour des frites très croustillantes, nous recommandons une cuisson en deux temps : d'abord à 325 °F/165 °C, pour précuire les pommes de terre, puis à 375 °F/190 °C, juste avant de servir pour terminer la cuisson et obtenir des frites croustillantes.

POMMES DE TERRE ET PATATES FRITES

9 PORTIONS

- 1,7 tasse d'huile d'arachide (7 tasses)
- 2 grosses pommes de terre (Idaho ou Russet)
- 2 grosses patates
- Sel et poivre
- Sucre à la cannelle, facultatif

1. Verser l'huile dans la friteuse. Régler la température à 325 °F ou 375 °F. Recouvrir une grille en un plat allant au four de papier absorbant.
2. Pendant l'huile chauffe, éplucher les pommes de terre et les couper en bâtonnets de 1/2 pouce (1,3 cm). Les mettre dans un saladier rempli d'eau froide salée.
3. Égoutter et sécher avec du papier absorbant.
4. Placer le panier en position haute et y mettre une poignée de pommes de terre. Fermer le couvercle et plonger le panier dans l'huile. Faire frire de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient légèrement dorées.
5. Les sortir et les déposer sur la grille recouverte de papier absorbant. Refermer le couvercle et attendre que la température atteigne 325 °F/165 °C. Continuer. On peut faire cuire les pommes de terre 3 heures à l'avance et les laisser reposer à température ambiante.*
6. Juste avant de servir, régler la température de la friteuse à 375 °F/190 °C. Placer le panier en position haute et y mettre une poignée de pommes de terre pré-cuites. Fermer le couvercle et plonger le panier dans l'huile. Faire frire de 1 à 3 minutes pour qu'elles soient plus ou moins croustillantes.
7. Déposer les frites sur la grille recouverte de papier absorbant et saler; les patates peuvent être saupoudrées de sucre à la cannelle, si désiré.

* Si les frites ne sont pas replongées dans la friteuse immédiatement, éteindre cette dernière jusqu'au moment de reprendre la seconde cuisson.

FRITES À L'HUILE D'OLIVE ET AUX FINES HERBES

4 À 6 PORTIONS

- 750 g de pommes de terre non épluchées, lavées et séchées (1,5 lb)
 1,75 L d'huile d'olive pure ou mélangée à de l'huile végétale (7 tasses) *(ne pas utiliser de l'huile d'olive extra vierge)*
- Sel
 30 mL de romarin frais, haché (2 c. à soupe)
 5 mL d'origan séché (1 c. à thé)

- Après avoir coupé les pommes de terre en tranches fines, les mettre dans un saladier rempli d'eau froide. Changer l'eau trois fois puis égoutter les pommes de terre sur du papier absorbant. *(Ne pas s'inquiéter si elles bruissent, ni leur saveur ni leur texture ne s'en trouveront affectées.)*
- Verser l'huile dans la friteuse. Régler la température à 375 °F ou 190 °C.
- Diviser les pommes de terre en 3 portions. Déposer une portion dans le panier et descendre le panier très lentement dans l'huile chaude. Faire dorer de 3 à 5 minutes.
- Remonter le panier et placer les pommes de terre sur du papier absorbant. Saupoudrer de sel, de romarin et d'origan.
- Attendre que l'huile atteigne de nouveau la température d'utilisation pour faire cuire les 2 portions restantes.

- Using a sharp knife or a vegetable slicer, thinly slice potatoes, and place in a large bowl filled with enough cold water to cover potato slices. Drain water from potatoes and again add cold water to cover; repeat draining and adding cold water to cover one more time. Drain, then separate slices on paper towels. *(Do not be concerned if potatoes begin to turn brown; this will not affect flavor or texture.)*
- Pour oil into deep fryer. Set fryer temperature to 375°F/190°C.
- Divide drained potato slices into 3 portions. Drop one portion into the fryer basket and gently lower basket into the hot oil. Fry slices 3 – 5 minutes until golden brown.
- Lift basket from oil and remove chips to paper towels. Sprinkle with some of the salt, rosemary and oregano. Repeat procedure with the remaining portions of slices.
- Return oil to temperature before repeating process with remaining 2 portions of potatoes.

HERBED OLIVE OIL POTATO CHIPS

MAKES 4 – 6 SERVINGS

- 1-1/2 pounds unpeeled baking potatoes,
scrubbed and dried
 7 cups olive oil or olive oil blend *(do not use extra virgin)*
 Salt
 2 Tbsp. chopped fresh rosemary
 1 tsp. dried oregano

BUTTERMILK DOUGHNUTS

MAKES 18-20 DOUGHNUTS

- 1 can (48 oz.) solid, all-vegetable shortening
- 4 cups all-purpose flour, divided
- 1-1/4 cups sugar
- 2 tsp. baking powder
- 1 tsp. ground nutmeg
- 1/2 tsp. ground cinnamon
- 1/2 tsp. baking soda
- 3 eggs
- 1 cup buttermilk
- 5 Tbsp. unsalted butter, melted
- 1/2 tsp. vanilla extract
- Confectioners' sugar for garnish, optional

1. In large bowl of electric stand mixer, combine 1 cup flour, the sugar, baking powder, nutmeg, cinnamon and soda. In a small bowl, combine eggs, buttermilk, melted butter and vanilla. At medium speed, add egg mixture to flour mixture beating just until smooth. Reduce mixer to low and beat in remaining flour, scraping down side of bowl with a rubber spatula. (*Mixture will be a cross between a batter and a dough.*) Cover and refrigerate 1 hour.
2. Scoop vegetable shortening into fryer. Set fryer temperature to 350°F/177°C to melt shortening; when shortening has melted, set fryer temperature to 375°F/190°C.
3. Turn cold dough out onto a clean floured surface and with a floured rolling pin, roll out to 1/2-inch thick. Use a floured 2-1/2 to 3-inch round doughnut cutter to cut; re-roll scraps, 1/2-inch thick and cut with re-floured cutter.*
4. Raise fryer basket to highest position, add 4 dough rings to basket; close cover and lower basket into hot shortening. Fry doughnuts about 1 minute, until golden brown, lift basket, and use a metal slotted spoon to turn doughnuts; lower basket and cook an additional 50 seconds to 1 minute, until golden brown.
5. Remove doughnuts to paper towel-topped wire rack to cool slightly; sprinkle, if desired, with confectioners' sugar.
6. Allow shortening to return to temperature, then repeat procedure with remaining dough.

* Use doughnut holes as scraps to re-roll or keep to fry separately, 4 to 5 at a time, about 30 seconds, after all doughnuts have been fried.

BEIGNES AU BABEURRE

18 À 20 BEIGNES

- 1 boîte de shortening végétal solide (4 tasses)
 - 1 tasse de sucre (2 c. à thé)
 - 1 tasse de sucre en poudre (c. à thé)
 - 2 c. à thé de cannelle
 - 2 c. à thé de carbonate de sodium
 - 3 œufs
 - 250 mL de babeurre
 - 250 mL de babeurre fondu (5 c. à soupe)
 - 2 c. à thé d'extrait de vanille
 - Sucre à glacer, facultatif
1. Dans le bol d'un mélangeur, le sucre, la levure, la cannelle et le carbonate de sodium. Dans un petit bol, mélanger les œufs, le babeurre, le beurre fondu et la vanille; le tout à vitesse moyenne pour obtenir une pâte lisse et homogène. Réduire la vitesse et ajouter la farine restante en raclant les parois du bol avec une spatule caoutchouc. (*La pâte obtenue se situe à mi-chemin entre la pâte à frire et la pâte à pain.*) Couvrir et réfrigérer 1 heure.
 2. Mettre le shortening dans la friteuse et faire fondre à 350 °F ou porter la température à 375 °F.
 3. Sur un plan de travail fariné, étendre la pâte au rouleau sur une épaisseur d'environ 1/2 pouce). Découper la pâte avec un emporte-pièce fariné d'environ 7 cm de diamètre (2,5 à 3 po). Reformez une boule avec les bouts de pâte et étendre à nouveau avant de déposer à l'emporte-pièce refariné.*
 4. Placer le panier dans le shortening chaud; fermer le couvercle et abaisser le panier dans le shortening chaud. Faire dorer 1 minute, remonter le panier et retourner les beignes avec une cuillère à tige; abaisser le panier et faire frire un minimum de 1 minute. Sortir les beignes bien dorés. Laisser refroidir la grille recouverte de papier absorbant et saupoudrer de sucre à glacer au besoin.
 9. Attendez le bain de friture de nouveau la température appropriée pour faire cuire d'autres beignes.
- * Les coeurs découpés dans les beignes peuvent être frits séparément une fois la cuisson des beignes terminée. On peut en faire cuire 4 ou 5 à la fois pendant 30 secondes environ.

TARTELETTES FRITES AU CITRON

ENVIRON 18 TARTELETTES

PÂTE À TARTE :

- 500 mL de farine tout usage (2 tasses)
- 5 mL de levure chimique (1 c. à thé)
- 1 mL de sel (1/4 de c. à thé)
- 60 mL de beurre ou de margarine (4 c. à soupe)
- 60 mL de shortening végétal solide (4 c. à soupe)
- 60 mL d'eau glacée (4 c. à soupe)
- 30 mL de jus de citron (2 c. à soupe)

GARNITURE :

- 1 boîte de garniture pour tarte au citron
- 10 mL de jus de citron (2 c. à thé)
- 5 mL de zeste de citron (1 c. à thé)
- 1 boîte de shortening végétal solide (1,5 kg ou 48 oz)
- 50 mL de sucre (4 1/4 de tasse)

1. Préparation de la pâte : mélanger la farine, la levure chimique et le sel. Travailler rapidement à la fourchette ou du bout des doigts pour obtenir une pâte ayant la consistance de miettes grossières. Ajouter l'eau et le jus de citron et travailler jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Faire une boule et l'aplatir légèrement; couvrir d'un film plastique et réfrigérer 30 minutes.
2. Garniture : dans un petit saladier, mélanger la garniture pour tarte, le jus de citron et le zeste.
3. Séparer la pâte en deux. Sur un plan de travail légèrement fariné, étaler au rouleau fariné une moitié de pâte sur 6 mm d'épaisseur (1/4 de pouce). Découper des rondelles de 10 cm de diamètre (4 po). Mettre une cuillère à soupe de garniture au centre de chaque rondelle. Humecter le bord à l'eau et replier la pâte. Souder en appuyant avec une fourchette.
4. Faire fondre le shortening dans la friteuse à 350 °F/175 °C; porter la température à 375 °F/190 °C. Recouvrir un plat allant au four de 38 x 25 x 2,5 cm (15 x 10 x 1 po) de deux couches de papier absorbant et le placer à côté de la friteuse. Dans un bol, mélanger le sucre et 1 cuillerée à soupe d'eau.
5. Placer le panier en position haute et y déposer 4 tartelettes; fermer le couvercle et baisser le panier dans le shortening chaud. Faire dorer 2 à 4 minutes.
6. Retirer avec une cuillère percée et poser sur le papier absorbant. Au pinceau, badigeonner les tartelettes chaudes d'eau sucrée.
7. Attendre que le bain de friture atteigne de nouveau la température d'utilisation appropriée pour faire cuire d'autres tartelettes.

DOUBLE LEMON FRIED PIES

MAKES ABOUT 1-1/2 DOZEN

PASTRY:

- 2 cups all-purpose flour
- 1 tsp. baking powder
- 1/4 tsp. salt
- 1/4 cup (4 Tbsp.) butter or margarine
- 1/4 cup (4 Tbsp.) solid vegetable shortening
- 4 Tbsp. ice water
- 2 Tbsp. lemon juice

FILLING:

- 1 can prepared lemon pie filling
- 2 tsp. lemon juice
- 1 tsp. lemon zest
- 1 can (48 oz.) solid vegetable shortening
- 1/4 cup sugar

1. For pastry, in a medium bowl, stir together flour, baking powder and salt. Using a pastry cutter or a fork, cut in butter and shortening until mixture resembles coarse crumbs. Add water and lemon juice and combine until mixture just holds together. Gather into a ball, then flatten to a disk; cover with plastic wrap and chill 30 minutes.
2. For filling, in small bowl, stir together pie filling, lemon juice and zest.
3. Cut chilled dough into 2 pieces. On a lightly floured surface, with a lightly floured rolling pin, roll out one piece of dough to about 1/4-inch thickness. Cut dough into rounds with a 4-inch round cookie cutter. Place about 1 tablespoon lemon filling in center of each round. Moisten edge of round with water and fold round in half; seal by pressing down edges with tines of a fork. Repeat procedure until all dough and filling are used.
4. Scoop vegetable shortening into fryer. Set fryer temperature to 350°F/175°C. to melt shortening; when shortening has melted, set fryer temperature to 375°F/190°C. Line a 15 x 10 x 1-inch baking pan with a double thickness of paper towels. Set pan close to fryer. In a small cup, stir together sugar and 1 Tbsp. water.
5. Raise fryer basket to highest position, add 4 pies to basket; close cover and lower basket into hot shortening. Fry pies 2 – 4 minutes until golden brown.
6. Remove with slotted metal spoon and drain on prepared wire rack. Using a pastry brush, brush hot pies with sugar mixture.
7. Return shortening to temperature before repeating procedure with remaining pies.

FIRE 'N SPICE PECANS

MAKES 1 POUND

- 1 cup water
- 1/2 cup sugar
- 2 Tbsp. honey
- 1 lb. whole pecans
- 2 tsp. ground ginger
- 1 tsp. ground cinnamon
- 1/4 tsp. ground red pepper
- 6 cups peanut oil

1. In a medium saucepan, stir water, sugar and honey. Bring to a boil and boil 1 minute. Reduce heat to low, add pecans and cook about 20 minutes until most of liquid has evaporated (*do not let all the liquid evaporate*).
2. In a medium bowl, stir together ginger, cinnamon and red pepper. Add pecans and toss well to coat.
3. Pour oil into deep fryer. Set fryer temperature to 365°F/185°C. Set an unlined 15 x 10 x 1-inch baking pan next to the fryer.
4. With fryer lid closed, lower empty fryer basket into oil and quickly bring back to highest position. Using a metal slotted spoon, add about half of the nuts to the basket; close lid and lower filled basket into oil. Fry 2 – 3 minutes until golden brown. Remove to baking pan.
5. Return oil to temperature before repeating process with remaining nuts.
6. Cool nuts completely and break apart any that stick together; store nuts in an airtight container.

PACANES ÉPICÉES

500 G DE NOIX

- 250 mL d'eau (1 tasse)
- 125 mL de sucre (1/2 de tasse)
- 30 mL de miel (2 c. à soupe)
- 500 g de pacanes entières (1 lb)
- 10 mL de gingembre en poudre (2 c. à thé)
- 5 mL de cannelle en poudre (1 c. à thé)
- 1 mL de piment de Cayenne (1/4 de c. à thé)
- 1.5 L d'huile d'arachide (6 tasses)

1. Dans une casserole de taille moyenne, mélanger l'eau, le sucre et le miel. Faire bouillir 1 minute. Réduire le feu au minimum, ajouter les pacanes et faire cuire une vingtaine de minutes afin de réduire le liquide (*il ne doit pas s'évaporer totalement*).
2. Dans un saladier, mélanger le gingembre, la cannelle et le piment de Cayenne. Incorporer les pacanes au mélange et bien les enrober.
3. Verser l'huile dans la friteuse. Régler la température à 365 °F ou 180 °C. Placer un plat allant au four de 38 x 25 x 2,5 cm (ou 15 x 10 x 1 pouce) à côté de la friteuse.
4. Le couvercle de la friteuse étant fermé, plonger le panier dans l'huile et le remonter rapidement en position haute. À l'aide d'une cuillère à égoutter, déposer la moitié des noix dans le panier, refermer le couvercle et le plonger le panier dans l'huile. Faire dorer de 2 à 3 minutes. Déposer dans le plat.
5. Attendre que l'huile atteigne de nouveau la température d'utilisation pour faire cuire le reste des noix.
6. Laisser les noix refroidir complètement et les séparer si elles collent les unes aux autres; les ranger dans un contenant qui ferme hermétiquement.

Pour bien réussir les boules de crème glacée frites, il est nécessaire de les préparer à l'avance et de les congeler au moins 24 heures avant de les frire.

BOULES DE CRÈME GLACÉE FRITES

8 PORTIONS

- 1,14 L de crème glacée à la vanille (1 pinte)
- 250 mL de noix broyées (1 tasse)
- 750 mL de flocons d'avoine givrés ou de gaufrettes à la vanille, broyés finement (3 tasses)
- 5 mL de cannelle en poudre (1 c. à thé)
- 1 œuf
- 1,75 L d'huile végétale (7 tasses)
- Sauce ou garniture pour crème glacée
- Crème fouettée, facultatif

1. Mettre un plat métallique peu profond ou une tôle à pâtisserie dans le congélateur pendant 15 minutes. Sortir la crème glacée pour la ramollir légèrement.
2. Sortir le plat du congélateur. Former les boules à l'aide d'une cuillère à crème glacée; travailler rapidement. Au besoin, utiliser les mains. Rouler les boules dans les noix broyées et les remettre 15 minutes au congélateur.
3. Dans un saladier, mélanger les flocons broyés et la cannelle. Casser l'œuf dans un autre saladier et battre à la fourchette. Sortir les boules du congélateur, les tremper dans l'œuf battu puis les rouler dans les flocons de façon à bien les enrober. Les remettre dans le plat, couvrir et congeler pendant au moins 24 heures.
4. Juste avant de servir, verser l'huile dans la friteuse. Régler la température à 375 °F/190 °C. Verser la sauce à crème glacée dans des coupelles. Recouvrir une grille de papier absorbant.
5. Lorsque l'huile est à la température voulue, sortir 3 boules de crème glacée du congélateur. Le panier en position haute, y déposer les 3 boules. Fermer le couvercle, plonger le panier dans l'huile et faire frire pendant une trentaine de secondes jusqu'à ce que les boules soient dorées et croustillantes. Les sortir à l'aide d'une cuillère à égoutter et les poser sur le papier absorbant, puis les transférer délicatement dans les coupelles.
6. Attendre que l'huile atteigne de nouveau la température d'utilisation pour faire cuire les 3 boules suivantes, puis les 2 dernières. Garnir de crème fouettée (facultatif) pour servir.

The secret to making perfect fried ice cream is to prepare the ice cream balls ahead of time and freeze them at least 24 hours before frying.

FRIED ICE CREAM

MAKES 8 SERVINGS

- 1 qt. favourite vanilla ice cream
- 1 cup finely chopped nuts
- 3 cups finely crushed sugar-frosted cornflakes or vanilla wafers
- 1 tsp. ground cinnamon
- 1 egg
- 7 cups vegetable oil

Favourite sundae sauce or topping

Whipped cream or whipped topping, optional

1. Place a shallow metal pan or baking sheet in freezer 15 minutes. Set ice cream out to soften slightly.
2. Remove pan from freezer. Using a 4 oz. or 1/2-cup size ice cream scoop and working quickly, form ice cream into balls. If necessary, use hands to shape and make solid. Place nuts in a bowl and roll ice cream balls in nuts to coat. Freeze ice cream balls 15 minutes.
3. In a medium bowl, stir together crushed cornflakes and cinnamon. Break egg into another bowl, and beat well with a fork. Remove balls from freezer and roll each in egg, then roll in crumb mixture to thoroughly coat. Return balls to baking pan; cover and freeze at least 24 hours.
4. Just before serving, pour oil into deep fryer. Set fryer temperature to 375°F/190°C. Prepare dessert plates or cups by drizzling each with favourite sundae sauce. Top a wire cooling rack with paper towels.
5. When oil reaches temperature, remove 3 ice cream balls from freezer. With fryer basket in highest position, add 3 ice cream balls to basket. Close lid, lower filled basket into oil and fry, about 30 seconds, until crisp and golden brown. Using a metal slotted spoon, remove balls from basket to paper towel-topped rack, then gently remove each to a dessert plate.
6. Return oil to temperature before repeating procedure with next 3 ice cream balls, then with the final 2 ice cream balls. If desired, serve with whipped cream or whipped topping.

BEIGNETS AUX FRUITS

ENVIRON 2 DOUZAINES

1,75 L d'huile d'arachide (7 tasses)
 1 kg de fruits frais épluchés et coupés : pommes,
 bananes, pêches, prunes ou nectarines (2 lb)

PÂTE À FRIRE :

375 mL de farine tout usage (1-1/2 tasse)
 30 mL de sucre (2 c. à soupe)
 5 mL de levure chimique (1 de c. à thé)
 1 mL de sel (1/4 de c. à thé)
 2 œufs, séparés
 225 mL de lait entier (2/3 tasse)
 15 mL de margarine fondue (1 c. à soupe)
 5 mL de zeste de citron (1 de c. à thé)

1. Dans un bol, mélanger la farine (1 tasse), le sucre, la levure chimique et le sel. Ajouter le lait, les jaunes d'œufs, et le zeste à la farine. Dans un autre bol, monter les blancs d'œufs en neige très ferme, à grande vitesse. Incorporer les blancs au mélange de farine, en soulevant la masse.
2. Verser l'huile dans la friteuse. Régler la température à 375 F ou 190 °C.
3. Recouvrir un plat allant au four qui mesure 38 x 25 x 2,5 cm de deux couches de papier absorbant et le placer à côté de la friteuse.
4. Bien sécher les fruits avec du papier absorbant. Mettre le reste de la farine dans un plat profond. Enrober les fruits de farine, puis les tremper dans la pâte et laisser égoutter au-dessus d'un saladier.
5. Le couvrir le panier dans l'huile, fermer, plonger le panier dans l'huile et le remonter rapidement en position haute. Déposer quelques morceaux de fruits dans le panier, refermer le couvercle et plonger le panier dans l'huile. Faire dorer de 2 à 3 minutes. Retirer et déposer sur du papier absorbant. Garder au chaud.
7. Attendre que l'huile atteigne de nouveau la température d'utilisation pour faire cuire les autres morceaux de fruits.

FRUIT FRITTERS

MAKES ABOUT 2 DOZEN

7 cups peanut oil

2 lbs. fresh, peeled or pared cut-up fruit;
 good choices include apples, bananas,
 peaches, plums or nectarines

FRITTER BATTER:

1-1/2 cups all-purpose flour, divided

2 Tbsp. sugar

1 tsp. baking powder

1/4 tsp. salt

2 eggs, separated

1/2 cup whole milk

1 Tbsp. melted butter or margarine

1 tsp. grated lemon zest

1. In a medium bowl, stir together 1 cup flour, the sugar, baking powder and salt. In another bowl, with electric mixer at high speed, beat egg whites until stiff peaks form. Stir milk, egg yolks, butter and zest into flour mixture, then fold egg whites into flour-egg mixture.
2. Pour oil into deep fryer. Set fryer temperature to 375°F/190°C.
3. Line a 15 x 10 x 1-inch baking pan with a double thickness of paper towels. Place pan near fryer.
4. Dry cut fruit thoroughly with paper towels. Place remaining 1/2 cup flour in a shallow dish. Roll fruit in flour to coat, then dip in batter, letting any excess batter drip back into bowl.
5. With fryer lid closed, lower empty fryer basket into oil and quickly bring back to highest position. Add a few pieces of coated fruit to the basket; close lid and lower filled basket into oil. Fry 2 – 3 minutes until light golden brown. Remove and place in paper towel-lined baking pan to drain. Keep warm.
6. Return oil to temperature before repeating process with remaining fritters.

AUTRES RECETTES

MORE RECIPES

MORE RECIPES

AUTRES RECETTES

Garantie limitée de un an

Sunbeam Products, Inc., ou, au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (en commun «Sunbeam») garantit cet article contre tout vice de matériau et de fabrication pendant un (1) an courant à compter de la date de l'achat. Sunbeam se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer l'article ou toute pièce de celui-ci dont la défectuosité a été constatée au cours de la période de garantie. Le remplacement se fera au moyen d'une pièce neuve ou reusinée. Si l'article n'est plus disponible, il sera remplacé par un article semblable de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive.

Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail original à partir de la date de l'achat au détail initial et elle n'est pas transférable. Veuillez garder votre reçu de caisse original. Une preuve d'achat est requise pour obtenir le service prévu par la garantie. Les concessionnaires Sunbeam, centres de service et détaillants qui vendent des articles Sunbeam n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni l'endommagement attribuable à la négligence, l'utilisation abusive de l'article, le branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, le non-respect du mode d'emploi, le démontage, la réparation ou l'altération par quiconque, sauf Sunbeam ou un centre de service Sunbeam agréé. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles sont les limites de la responsabilité de Sunbeam?

Sunbeam n'assume aucune responsabilité en cas de dommages accessoires ou indirects résultant du non-respect de toute garantie ou condition légale, explicite ou implicite.

Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie ou condition implicite de qualité commerciale ou d'application à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ou condition ci-dessus.

Sunbeam dénie toute responsabilité en ce qui concerne toutes autres garanties, conditions ou représentations expressives, tacites, légales, ou autres.

Sunbeam n'assume aucune responsabilité en ce qui concerne les dommages quels qu'ils soient résultant de l'achat, de l'utilisation abusive ou non du produit, de l'incompétence à employer le produit, y compris des dommages accessoires, particuliers, indirects ou similaires, de la perte de bénéfices, de l'inexécution de contrat, fondamentale ou autre, ou de tout procès intenté contre l'acheteur par une tierce partie.

Certains États, certaines provinces ou juridictions interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujéti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'un État ou d'une province ou juridiction à l'autre.

Service prévu par la garantie

Aux États-Unis

Pour toute question concernant la garantie ou pour obtenir le service prévu par la garantie, veuillez composer le 1 800 667-8623 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service agréé commodément situé.

Au Canada

Pour toute question concernant la garantie ou pour obtenir le service prévu par la garantie, veuillez composer le 1 800 667-8623 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service agréé commodément situé.

Aux États-Unis, cette garantie est fournie par Sunbeam Products, Inc. de Boca Raton, en Floride 33431. Au Canada, la garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, du 5975 Falbourne Street à Mississauga, en Ontario L5R 3V8.

NE RETOURNEZ CE PRODUIT NI À L'UNE DES ADRESSES CI-DESSUS NI AU LIEU D'ACHAT.

Imprimé en Chine

© 2003 Sunbeam Products, Inc. Tous droits réservés. SUNBEAM® est une marque déposée et FRYRIGHT™ est une marque de commerce de Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431. Importé et distribué par Sunbeam Corporation (Canada) Limited, Mississauga (Ontario) L5R 3V8.

Rev. 8/9/02

P.N. 111047

One-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc., or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited (collectively "Sunbeam") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Sunbeam, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or

remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Sunbeam dealers, service centers, or retail stores selling Sunbeam products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Sunbeam or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on Sunbeam's Liability?

Sunbeam shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

Sunbeam disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

Sunbeam shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800 667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1 800 667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc., located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 5975 Falbourne Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

Printed in China

© 2003 Sunbeam Products, Inc. All rights reserved. SUNBEAM® is a registered trademark and FRYRIGHT™ is a trademark of Sunbeam Products, Inc., Boca Raton, FL 33431. Imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, Mississauga, Ontario L5R 3V8.

Rev 8/9/02

P.N. 111047

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>