

Najlepsze odmiany ziemniaków na placki ziemniaczane – wybór 2025

Odmiany mączyste ziemniaków stanowią fundament doskonałych placków ziemniaczanych. **Irga** wyróżnia się wysoką zawartością skrobi (16-19%) i suchą, mączystą konsystencją po ugotowaniu. Jej jasny miąższ doskonale absorbuje tłuszcz podczas smażenia, co przekłada się na chrupiącą skórkę placków. **Bryza** charakteryzuje się regularnym kształtem, żółtym miąższem i zawartością skrobi na poziomie 17-20%, co sprawia, że [placki](#) z tej odmiany są wyjątkowo puszyste wewnątrz. **Tajfun** to odmiana późna o zawartości skrobi dochodzącej do 21%, zapewniająca idealną spoistość masy na placki bez nadmiernego chłonięcia tłuszczu.

Kluczowa zasada doboru ziemniaków na placki: im wyższa zawartość skrobi, tym lepiej ziemniaki będą się ze sobą łączyć, eliminując potrzebę dodawania nadmiernej ilości mąki.

Wpływ parametrów ziemniaka na jakość placków

Zawartość skrobi w ziemniakach bezpośrednio wpływa na teksturę placków ziemniaczanych. Odmiany o zawartości skrobi powyżej 15% zapewniają odpowiednią spoistość masy bez konieczności dodawania dużej ilości mąki. Ziemniaki z wysoką zawartością suchej masy (powyżej 22%) gwarantują, że placki nie będą wodniste i zachowają chrupkość nawet po ostygnięciu.

Odmiany wczesne (np. Lord, Denar) zawierają mniej skrobi (12-15%) i więcej wody, co sprawia, że placki z nich przygotowane wymagają dodatkowej mąki i mogą być bardziej miękkie. Odmiany późne (Tajfun, Jelly) dojrzewają dłużej,

gromadząc więcej skrobi, co przekłada się na lepszą strukturę placków – chrupiących z zewnątrz i delikatnych w środku.

W naszej firmie Multi Cook do produkcji placków ziemniaczanych wybieramy wyłącznie odmiany o optymalnej zawartości skrobi, gwarantujące najwyższą jakość produktu finalnego. Starannie selekcjonowane surowce pozwalają nam oferować placki o idealnej konsystencji i autentycznym smaku.

Przygotowanie ziemniaków do placków ziemniaczanych

Techniki tarcia ziemniaków – od tradycji do nowoczesności

Tarcie ziemniaków to kluczowy etap przygotowania idealnych placków ziemniaczanych. **Metoda ręczna** z wykorzystaniem tarki o drobnych oczkach zapewnia najlepszą konsystencję masy, choć wymaga więcej wysiłku. Ziemniaki tarte ręcznie mają nieregularną strukturę, która po usmażeniu daje charakterystyczną chrupkość na zewnątrz i miękkość w środku.

Metody mechaniczne znacznie przyspieszają proces:

- Malakser z tarczą do tarcia – szybki, ale może nadmiernie rozdrobnić ziemniaki
- Robot kuchenny z odpowiednią końcówką – wygodny dla większych ilości
- Specjalistyczne elektryczne tarki do ziemniaków – nowość na rynku od 2024 roku, wyposażone w funkcję automatycznego odcedzania

Kluczowa wskazówka: Niezależnie od wybranej metody, ziemniaki należy trzeć bezpośrednio przed smażeniem, aby zapobiec ciemnieniu masy i zachować świeży smak.

Odcedzanie i wzbogacanie masy ziemniaczanej

Prawidłowe odcedzenie nadmiaru wody z utartych ziemniaków decyduje o jakości placków. Najskuteczniejsze metody to:

Metoda tradycyjna: Przełożenie utartej masy do lnianej ściereczki i odciśnięcie nadmiaru płynu. Warto zachować skrobię osadzającą się na dnie naczynia i dodać ją z powrotem do masy.

Nowoczesne rozwiązania obejmują specjalne sita ze stali nierdzewnej z prasą oraz wirówki kuchenne, które w 2025 roku zyskały funkcje dedykowane specjalnie do przygotowywania placków ziemniaczanych.

Dodatki wzbogacające masę ziemniaczaną:

- Cebula (drobno posiekana lub utarta) – dodaje aromatu i wilgotności
- Czosnek – intensyfikuje smak
- Majeranek, kminek lub tymianek – zioła podkreślające charakter placków
- Ser żółty (tarty) – dla uzyskania bardziej kremowej tekstury
- Boczek wędzony (drobno pokrojony) – dla miłośników intensywnych smaków

Przechowywanie ziemniaków przeznaczonych na placki wymaga temperatury 4-8°C przy wilgotności 85-90%. **Najnowsze badania kulinarne** wykazały, że ziemniaki przechowywane w specjalnych woreczkach z naturalnych materiałów zachowują odpowiednią wilgotność i dłużej nadają się do przygotowania placków.