איך עושים את זה ?

הפטנט הוא להשרות אותם למשך כחצי שעה בקערה עם מים קרים ומלח. הצ'יפס סופג את המליחות מראש, ובטיגון הוא הופך להיות פריך מאד. לעיבוי המעטפת והוספת פריכות אפשר לעשות כך: להכניס לשקית ניילון גדולה כף אחת או שתיים של קמח עם קצת מלח. לסנן את הצ'יפסים ממי המלח בהם היו שרויים, לנגב אותם היטב במגבת מטבח נקיה. להכניס בכל פעם כמות של צ'יפס לשקית הניילון, לנפח אותה כמו בלון, לשקשק ולנער. שכבה דקה של קמח תצפה את פני הצ'יפס, ותיתן לו קליפה פריכה בעת הטיגון.