



アイテム番号: A01

Lamb Weston シュープリーム™ 1/4” シューストリング

ブランド: Lamb Weston®
シュープリーム™
カットサイズ: 1/4” Shoestrings
パッケージサイズ: 6/4.5#

Lamb Weston
シュープリーム™は、品質が安定しており、収益性も高い、米国の最高級の生産地で生産された最高クラスのポテト製品を提供しています。このクラシックなカットは、厚切りフライよりも1ケースあたりの提供食数が多いだけでなく調理時間も短いのが特徴です。

オペレーターのメリット



Consistent, profitable, best-in-class potato offerings from the finest U.S. growing regions.



High-quality premium length fries fill up the plate more with fewer strips than budget fries.



These thin cuts cook up faster than thick cut fries.

調理法

グレード: A
コーシャー: No
ハラール: Yes

調理方法	時間	温度	補足説明
Deep Fry	2 1/2 – 3 minutes	345°–350°F (174°–177°C)	FOR FOOD SAFETY, FOLLOW COOKING INSTRUCTIONS ON THE PACKAGE. KEEP FROZEN – DO NOT THAW. For food safety, read and follow the cooking instructions as product must reach a minimum of 165°F (74°C) internal temperature as measured by a food thermometer in several spots. Amount: 1 1/2 LB (680g). Deep fry from frozen state. Fill basket 1/2 full.

Conventional Oven	25 – 30 minutes	400°F (205°C)	Amount: 1 1/2 LB (680g). Arrange frozen product in a single layer on a baking sheet lined with aluminum foil or parchment paper. Turn product halfway through baking time.
Convection Oven	11 – 13 minutes	400°F (205°C)	Amount: 1 1/2 LB (680g). Arrange frozen product in a single layer on a baking sheet lined with aluminum foil or parchment paper. Turn product halfway through baking time.

取扱い方法

取扱注意落下厳禁！ 要冷凍配送（生鮮食品）。要冷凍保存 -18℃以下。