



アイテム番号: E02

Lamb Weston シュूपリーム™ステ ーキカット

ブランド: Lamb Weston®
シュूपリーム™
カットサイズ: 3/8" x 3/4" (9.5mm x
19.0mm) ステーキ
パッケージサイズ: 6/5#

Lamb Weston
シュूप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。外はカリカリとしたク
リスピー食感、中はふわふわのバイクド
ポテトの風味と食感をお楽しみいただけ
ます。

オペレーターの特長



米国の最高級の生産地から、安定した収益性のある最高クラスのポテト製品を提供しています。



本物のバイクドポテトの風味と食感を常に楽しめます。



厚い形状になっているので、アツアツの状態が長く続き、より長時間おいしさを保つことができます。



厚切りカットは、細切りのフレンチフライより丈夫で折れにくいのが特徴です。

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
油調	3分45秒~4分15秒	174~177°C	安全にお召し上がりいただくため、パッケージに記載されている調理方法に従ってください。要冷凍 - 解凍しないでください。安全にお召し上がりいただくため、調理方法をお読みの上、指示に従ってください。調理用温度計で内部温度を複数箇所測り、74°C以上となるように調理してください。
			内容量: 680g。冷凍のままたっぷりの油で揚げます。バスケットに半分まで入れます。

従来型オープン	25分～28分	205°C	内容量：680g。凍ったままの状態 でアルミホイルかクッキングシートを 敷いた天板の上に重ならないように 並べます。調理時間の途中でひっく り返します。
コンベクションオープン	15分～18分	205°C	内容量：680g。凍ったままの状態 でアルミホイルかクッキングシートを 敷いた天板の上に重ならないように 並べます。調理時間の途中でひっく り返します。

取扱い方法

落下厳禁。割れ物注意。生ものにつき、要冷凍。-18°C以下で保存してください。