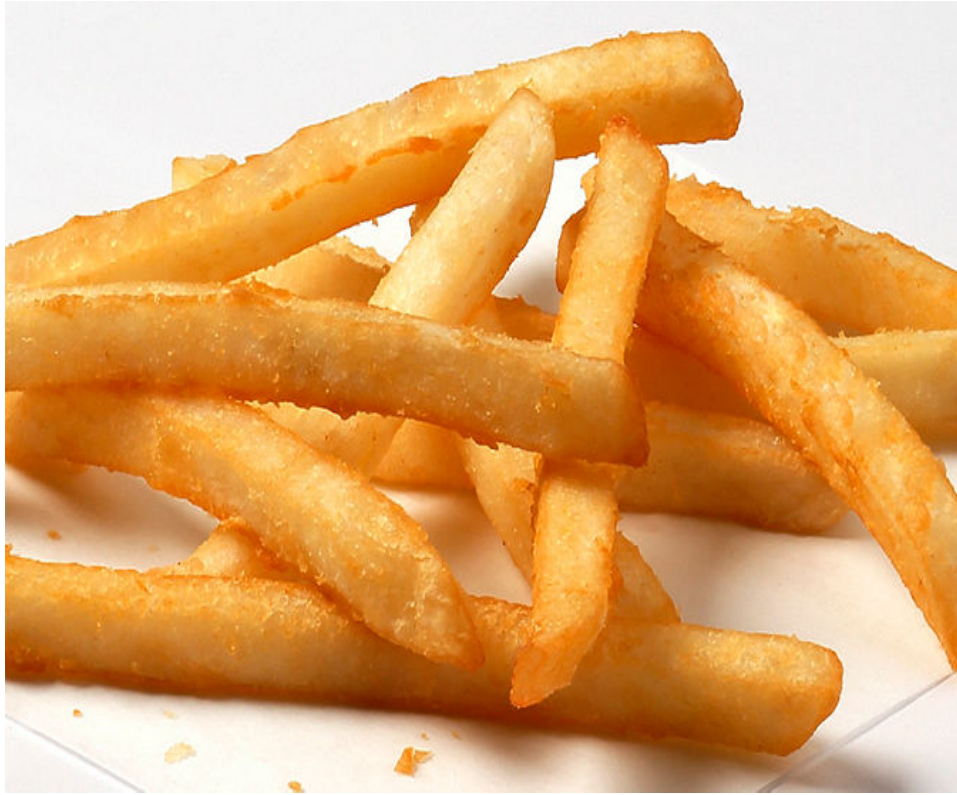




アイテム番号: LW200

Lamb Weston クリスピーオンデ リバリー™ 3/8” レギュラーカット

ブランド: Lamb Weston®
クリスピーオンデリバリー™
カットサイズ: 3/8
パッケージサイズ: 6/5#

Lamb Weston
クリスピーオンデリバリー™フライ
は、外は適度なカリカリ感、中はふわ
ふわのフライを実現するために、滑らかな
衣でサクサク感が最長30分持続します
。お店でお皿に乗せて食べても、テイク
アウトやデリバリーでも、カリカリのま
まおいしく召し上がれます。外はカリカ
リとしたクリスピー食感、中はふわふわ
のベイクドポテトの風味と食感を楽しめ
る、外食産業界を代表するカットです。

オペレーターの特典



最大30分間、クリスピーさを確保。



高品質なプレミアムロングのフレンチフライは、
安価なフレンチフライよりも少ない本数でお皿い
っぱいに盛りつけることができます。



最も厳格な仕様に従って製造されたプレミアムフ
ライ。食感も見た目も良く、1ケースあたりの提
供食数が増えるほか、欠陥品が少ないので廃棄
量も減ることになります。

パッケージなしで行われた調査。

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
------	----	----	------

			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た調理方法を必ずご確認ください。要冷凍 ー 解凍せずに調理してください。安全にお召し上がりいただくため、調理方法をよく読み、必ず指示に従ってください。食品用温度計で複数箇所を測定し、製品の中心温度が74℃以上に達していることを確認してください。
油調	2分45秒～3分15秒	174～177℃	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～30分	205℃	内容量：680g。凍ったままの製品を、アルミホイルまたはクッキングシートを敷いた天板に、重ならないように並べてください。調理時間の途中で製品を裏返してください。
コンベクションオープン	12分～14分	205℃	内容量：680g。凍ったままの製品を、アルミホイルまたはクッキングシートを敷いた天板に、重ならないように並べてください。調理時間の途中で製品を裏返してください。

取扱い方法

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