



アイテム番号: LW201

Lamb Weston クリスピーオンデ リバリー™フライ 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ハンドカット、スキンオンのカットです。

オペレーターのメリット



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盛ることができます。

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°C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。