



アイテム番号: X7282

Lamb Weston ステルスフライ™ CrissCut™ スキンオン

ブランド: Lamb Weston®
ステルスフライ™
カットサイズ: 約24個 ポンド
パッケージサイズ: 6/4-1/2#

Lamb Weston
ステルスフライ™は、目立たないコーティングで従来のフライドポテトの見た目を保ちながら、歯ごたえは2倍長持ち。このクリスピーなワッフルフライは、食べ応えがありながらプレート占有率も高く、メニューに独自性を持たせることができます。

オペレーターのメリット



目立たないコーティングで従来のフレンチフライの見た目を保ちながら、歯ごたえは2倍長持ち。



ツイスターとワッフルフライは世界中で大人気のフレンチフライ！



クリスピーな溝があり、エッジが多いため、さらに満足のいく歯ごたえを提供します。



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。



60年以上にわたって、革新的な技術で冷凍ポテト業界をリードしています。

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
			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 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	9分～11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。