



アイテム番号: X9131

Lamb Weston
シーズンド™ 5/16”
薄切りレギュラーカット
ト
ケイジャンスタイルレ
シピ

ブランド: Lamb Weston® シーズンド™
カットサイズ: 5/16
パッケージサイズ: 6/2KG

自然な風味からスパイシーな味付けまで、Lamb Weston シーズンド™は、幅広いフレーバーをご用意。味付きなので時短商品としても重宝します。細めのカットをお探しのお客様にピッタリの形状です。

オペレーターの特長



味付けした衣が食欲をそそり、サクサク感が最大30分間持続。店内だけでなく、ドライブスルー、テイクアウトにも最適なフライです。



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。



薄切りなので、厚切りのフレンチフライよりも短時間で調理できます。

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°C	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°C	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	11分～13分	205°C	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°C以下で保存してください。