



アイテム番号: X9182

Lamb Weston シーズンド™ CrissCut™ オリジナルレシピ

ブランド: Lamb Weston® シーズンド™
カットサイズ: Waffle Cut Approx. 24/lb.
パッケージサイズ: 6/4-1/2#

Lamb Weston
シーズンド™フライは、味付けした衣が
食欲をそそり、サクサク感が持続します
。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。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



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。



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℃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	11分～13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。