



アイテム番号: 2200D

Lamb Weston® フライドポテトスキン

ブランド: Lamb Weston®

カットサイズ: Approx. 12-13 ct./lb

パッケージサイズ: 4/4#

ラムウェストン®はお客様のあらゆるニーズにお応えできるよう、ユニークなポテト製品を幅広く展開しています。ポテトスキンはフライヤーやオーブンで簡単に調理が可能で、油の吸収や型崩れを最小限に抑えています。チーズやベーコンの中に入れたり、マッシュポテトを詰めて2度焼きポテトすることもでき、アペタイザーにぴったり。

オペレーターの特長



さまざまなフレーバーやサイズの製品をお選びいただけます。



冷凍庫から取り出してすぐに使えるので、カットや皮むき、下ごしらえなどの手間が省けます。



本物のバイクドポテトの風味と食感を常に楽しめます。



サイズが統一されているので、ポーション管理が容易になり、オペレーション上の無駄を省き、製品コストも計算しやすくなっています。

調理法

グレード: A

コーシャー: No

ハラル: No

調理方法	時間	温度	補足説明
油調	3分~3分30秒	174~177°C	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ている調理方法に従ってください。要冷凍 解凍しないでください。安全にお召し上がりいただくため、調理方法をお読みの上、指示に従ってください。調理用温度計で内部温度を複数箇所測り、74°C以上となるように調理してください。
			内容量: 450g。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	15分～20分	205℃	内容量：450g。凍ったままの状態 アルミホイルかクッキングシートを 敷いた天板の上に重ならないように 並べます。調理時間の途中でひっく り返します。
コンベクションオープン	10分～12分	205℃	内容量：450g。凍ったままの状態 アルミホイルかクッキングシートを 敷いた天板の上に重ならないように 並べます。調理時間の途中でひっく り返します。

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。