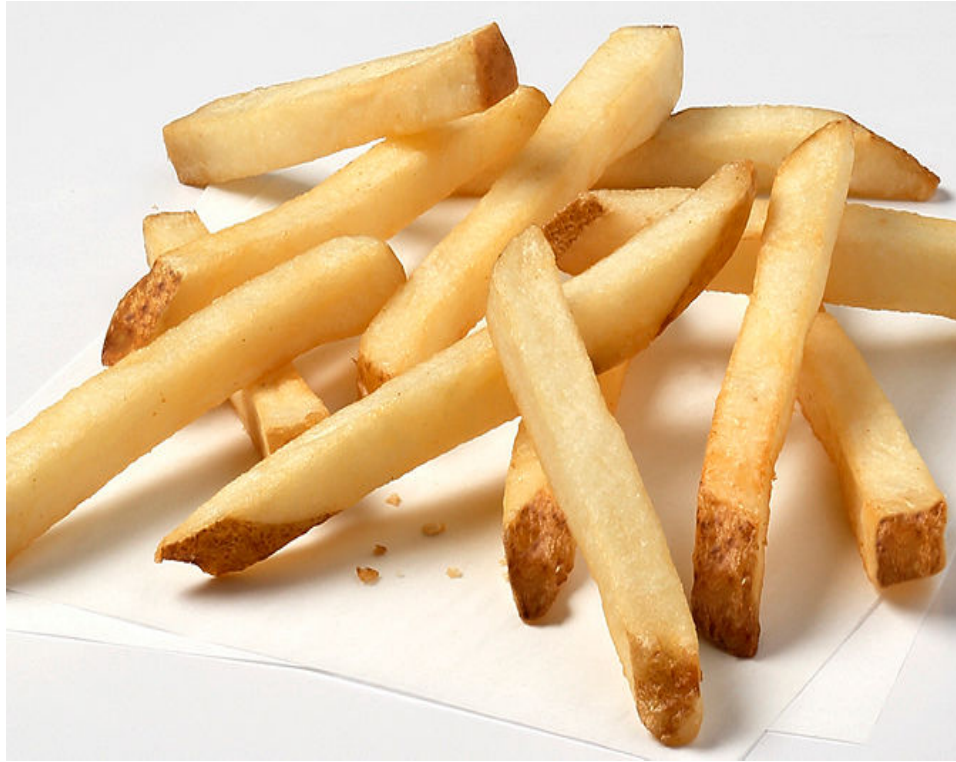




アイテム番号: 32L

Lamb Weston プライベートリザーブ ™ 3/8” レギュラーカット スキンオン

ブランド: Lamb Weston®
プライベートリザーブ™
カットサイズ: 3/8
パッケージサイズ: 6/5#

Lamb Weston
プライベートリザーブ™ポテトは、キッチンでカットされたような本格的な外観と最高の味付けをお届けします。外はカリカリとしたクリスピーな食感、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



キッチンでカットされたような本格的な見栄え、最高の味付けで仕上げています。



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。



最も厳格な仕様に従って製造されたプレミアムフライ。食感も見た目も良く、1ケースあたりの提供食数が増えるほか、欠陥品が少ないので廃棄量も減ることになります。

調理法

グレード: A
コーシャー: No
ハラール: No

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ている調理方法に従ってください。要冷凍 ー 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。

油調	3分30秒～4分	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。凍ったままの状態であるみほ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	11分～13分	205℃	内容量：680g。凍ったままの状態であるみほ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。