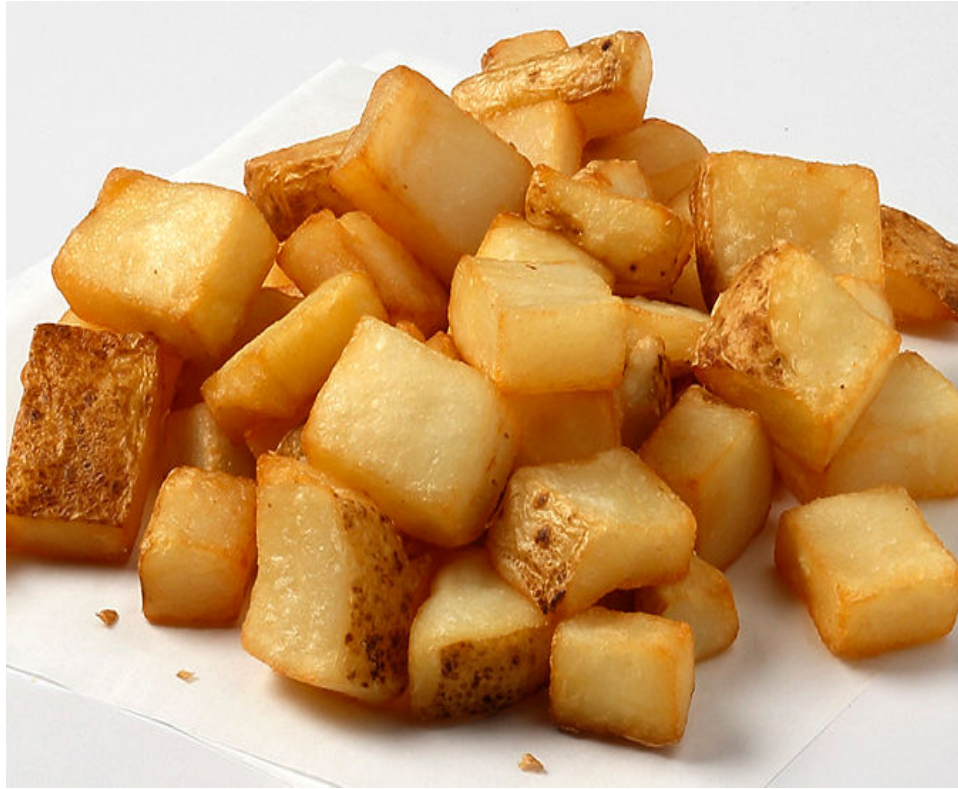




アイテム番号: 32N

Lamb Weston
プライベートリザーブ
TM

ブレックファストキュー
ーブ 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: キューブ
パッケージサイズ: 6/6#

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をお届けしま
す。この揚げたスキンオンダイスは、朝
食、ランチ、ディナーのどのレシピにも
活躍し、下ごしらえの必要がないため、
時間と労力を節約することができます。
フライヤーまたはオーブンで短時間で調
理できます。

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。



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。



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。



厨房での取り扱いに手軽で便利な、さまざまな種
類の味付け済み製品をご用意しています。

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 - 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45秒～4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	18分～22分	205℃	内容量：680g。凍ったままの状態であ 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	8分～13分	205℃	内容量：680g。凍ったままの状態であ 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。
クイッククックオープン	3分	260℃	調理量 – 170g。モデル：TurboChef Sota。凍ったままの状態、穴の空いたノンスティックバスケットの上に重ならないように並べます。注：クイッククックオープンごとに違いがあります。それに応じて調理設定を調節してください
グリル	11分～13分	191℃	内容量：680g。凍った状態からグリルします。調理時間の途中でひっくり返します。注意：冷凍食品に氷が付着していると、熱い油が飛び散ることがあります。油に入れる際には十分にご注意ください。

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。