



アイテム番号: LW201

Lamb Weston クリスピーオンデリバリー™フライ 3/8" レギュラーカット

ブランド: Lamb Weston®
クリスピーオンデリバリー™
カットサイズ: 3/8
パッケージサイズ: 6/5#

Lamb Weston クリスピーオンデリバリー™フライは、外は適度なカリカリ感、中はふわふわのフライを実現するために、滑らかな衣でサクサク感が最長30分持続します。お店でお皿に乗せて食べても、テイクアウトやデリバリーでも、カリカリのままおいしく召し上がれます。外はカリカリとしたクリスピー食感、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



最大30分間、クリスピーさを確保。



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。

パッケージなしで行われた調査。

調理法

グレード: A

コーチャー: No

ハラル: 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

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。

従来型オーブン

25分～30分

205°C

内容量: 680g。凍ったままの状態で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ブン

12分～14分

205°C

内容量: 680g。凍ったままの状態で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°C以下で保存してください。