



アイテム番号: LW203

Lamb Weston クリスピーオンデ リバリー™フライ 1/4” シューestring

ブランド: Lamb Weston®
クリスピーオンデリバリー™
カットサイズ: 1/4” Shoestrings
パッケージサイズ: 6/4.5#

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。このクラシックで伝統的なQSRカットは、厚切りフライドポテトよりも1ケースあたりのフライドポテトの量が多く、オペレーションに合わせてすばやく調理できます。

オペレーターの特長



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盛ることができます。



薄切りなので、厚切りのフレンチフライよりも短時間で調理できます。

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℃以上となるように調理してください。
油調	2分30秒～3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	20分～25分	205℃	内容量：680g。凍ったままの状態です。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	11分～13分	205℃	内容量：680g。凍ったままの状態です。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。