



アイテム番号: X9182

Lamb Weston® Seasoned™ CrissCut® オリジナルレシピ

ブランド: Lamb Weston® Seasoned
カットサイズ: Waffle Cut Approx. 24/lb.
パッケージサイズ: 6/4-1/2#

Lamb Weston® Seasoned™ フライは、味付けした衣が食欲をそそり、サクサク感が持続。店内だけでなく、ドライブスルー、テイクアウトにも最適なフライです。このクリスピーなワッフルフライは、食べ応えがありながらプレート占有率も高く、メニューに独自性を持たせることができます。

オペレーターのメリット



味付けした衣が食欲をそそり、サクサク感が最大30分間持続。店内だけでなく、ドライブスルー、テイクアウトにも最適なフライです。



ツイスターとワッフルフライは世界中で大人気のフレンチフライ!



クリスピーな溝があり、エッジが多いため、さらに満足のいく歯ごたえを提供します。



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。



60年以上にわたって、革新的な技術で冷凍ポテト業界をリードしています。

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
油調	2分45秒~3分15秒	174~177°C (345~350°F)	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 - 30	205°C (400°F)	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 - 13	205°C (400°F)	凍ったままの状態では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。生もののため、要冷凍。-18°C以下で保存してください。