



アイテム番号: A01

Lamb Weston シュープリーム™ 1/4” シューestring

ブランド: Lamb Weston®
シュープリーム™
カットサイズ: 1/4” Shoestrings
パッケージサイズ: 6/4.5#

Lamb Weston シュープリーム™は、品質が安定しており、収益性も高い、米国の最高級の生産地で生産された最高クラスのポテト製品を提供しています。このクラシックなカットは、厚切りフライよりも1ケースあたりの提供食数が多いだけでなく調理時間も短いのが特徴です。

オペレーターの特長



米国の最高級の生産地から、安定した収益性のある最高クラスのポテト製品を提供しています。



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。

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た調理方法を必ずご確認ください。要冷凍 - 解凍せずに調理してください。安全にお召し上がりいただくため、調理方法をよく読み、必ず指示に従ってください。食品用温度計で複数箇所を測定し、製品の中心温度が74°C以上に達していることを確認してください。 |

| | | | |
|-------------|----------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 油調 | 2分30秒～3分 | 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。 |
| 従来型オープン | 25分～30分 | 205°C | 内容量：680g。凍ったままの製品を、アルミホイルまたはクッキングシートを敷いた天板に、重ならないように並べてください。調理時間の途中で製品を裏返してください。 |
| コンベクションオープン | 11分～13分 | 205°C | 内容量：680g。凍ったままの製品を、アルミホイルまたはクッキングシートを敷いた天板に、重ならないように並べてください。調理時間の途中で製品を裏返してください。 |

取扱い方法

落下厳禁。割れ物注意。生ものにつき、要冷凍。-18°C以下で保存してください。