



アイテム番号: C5501

Lamb Weston シュूपリーム™ 5/16” 薄切りカット

ブランド: Lamb Weston®
シュूपリーム™
カットサイズ: 5/16
パッケージサイズ: 6/5#

Lamb Weston
シュूपリーム™は、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。厚切りの魅力はそのままに、1ケースあたりの提供食数が多く、短時間で調理できる汎用性の高いフライです。

オペレーターのメリット



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。



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。



最も厳格な仕様に従って製造されたプレミアムフライ。食感も見た目も良く、1ケースあたりの提供食数が増えるほか、欠陥品が少ないので廃棄量も減ることになります。

調理法

グレード: A
コーシャー: No
ハラル: No

調理方法	時間	温度	補足説明
油調	3分～3分30秒	174～177℃	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℃以上に達していることを確認してください。 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℃	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℃	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℃以下で保存してください。