



アイテム番号: E0030

Lamb Weston シュूपリーム™ ワッフルカットフライ

ブランド: Lamb Weston®
シュूपリーム™
カットサイズ: ワッフルカット
パッケージサイズ: 10/1KG

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。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



目立たないコーティングで従来のフレンチフライの見た目を保ちながら、歯ごたえは2倍長持ち。



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。

フライパン / 炒める	9分～10分	中火～強火	分量：396g（約4人分） 31cmのノンスティック加工のフライパンに植物油大さじ3を入れ、加熱しておきます。冷凍の商品をフライパンに均一に広げ、厚さが約1.32.5cmになるようにします。加熱しながら、ポテトをまんべんなく返してください。注意：冷凍食品に氷が付着していると、熱い油が飛び散ることがあります。油に入れる際には十分にご注意ください。
-------------	--------	-------	---

エアフライヤー	12分～14分	199℃	分量：500g（一袋の半分） エアフライヤーを予熱します。エアフライヤーのバスケットに半分以下の分量を入れます。調理時間の半분이経過したら、バスケットを引き出して振ってください。
---------	---------	------	---

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。