



アイテム番号: L0084

## Lamb Weston スイートポテトフライ ™ 3/8” クリンクルカット

ブランド: Lamb Weston®  
カットサイズ: 3/8”  
(9.5mm) クリンクルカット  
パッケージサイズ: 5/3#

Lamb Weston スイートポテトフライ™ は、よりヘルシーなメニューオプションを探しているお客様に最適な選択肢。メニューの差別化と拡大に貢献します。サツマイモのサクサク食感とクリーミーな食感の絶妙なバランスを味わえる、ボリュームのあるクリスプなクリンクルカット。最大の保持時間とサクサク感を提供するために、透明な衣で軽くコーティングされています。

### オペレーターの特長



さまざまなフレーバーやサイズの製品をお選びいただけます。



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。



厚切りカットは、細切りのフレンチフライより丈夫で折れにくいのが特徴です。



本物のベイクドポテトの風味と食感を常に楽しめます。

### 調理法

グレード: A

コーシャー: No

ハラール: No

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15秒～2分45秒	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	21分～25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	10分～12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。
インピンジメントオープン	8分～10分	260°C	内容量：680g。凍ったまま重ならないように並べます。

## 取扱い方法

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