



アイテム番号: L0089

Lamb Weston
スイートポテトフライ
™ 5/16”
薄切りレギュラーカット
バニラシュガーシーズ
ンド

ブランド: Lamb Weston®
カットサイズ: 5/16
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。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5/16イン
チのレギュラー
カットフライです。バニラシュガーで味
付けした透明な衣で軽くコーティングし
、フレーバー、保持時間、サクサク感を
最大限に高めています。

オペレーターの特典



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。



このようなユニークな商品は高い価値を認められるため、トラフィックを促進し、より高い価格に設定することができます。



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。



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ている調理方法に従ってください。要冷凍 ー 解凍しないでください。安全にお召し上がりいただくため、調理方法をお読みの上、指示に従ってください。調理用温度計で内部温度を複数箇所測り、74℃以上となるように調理してください。
油調	2分～2分30秒	174～177℃	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	20分～25分	205℃	内容量：680g。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	10分～12分	205℃	内容量：680g。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。

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。