



アイテム番号: L0095

## Lamb Weston スイートポテトフライ ™ 3/16” ジュリエンヌ

ブランド: Lamb Weston®  
カットサイズ: 3/16  
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。この薄くてクリスピーなカットは、最速の準備時間と最大のプレート占有率をご提供します。

### 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なり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
油調	1分45秒~2分15秒	174~177°C	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 - 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°C以上となるように調理してください。
			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°C	内容量：680g。凍ったままの状態 で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°C	内容量：680g。凍ったままの状態 で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°C以下で保存してください。