アイテム番号: LW202

Lamb Weston クリスピーオンデリバリー™フライ 1/2” コンサーティナ™

ブランド: Lamb Weston®
クリスピーオンデリバリー™
カットサイズ: 1/2”（12.7㎜）クリンクルカット
パッケージサイズ: 6/5#

Lamb Weston クリスピーオンデリバリー™フライは、外は適度なカリカリ感、中はふわふわのフライを実現するために、滑らかな衣でサクサク感が最長30分持続します。お店でお皿に乗せて食べても、テイクアウトやデリバリーでも、カリカリのままおいしく召し上がれます。このコンサーティナ™カットは、クラシックなクリンクルカットを現代風にアレンジしたもの。より深く、カリッとしたギザギザを備えています。

オペレーターのメリット

最大30分間、クリスピーさを確保。

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。

パッケージなしで行われた調査。

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°C以上となるように調理してください。
油調	3分15秒～3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。
従来型オーブン	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ブン	11分～13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℃以下で保存してください。