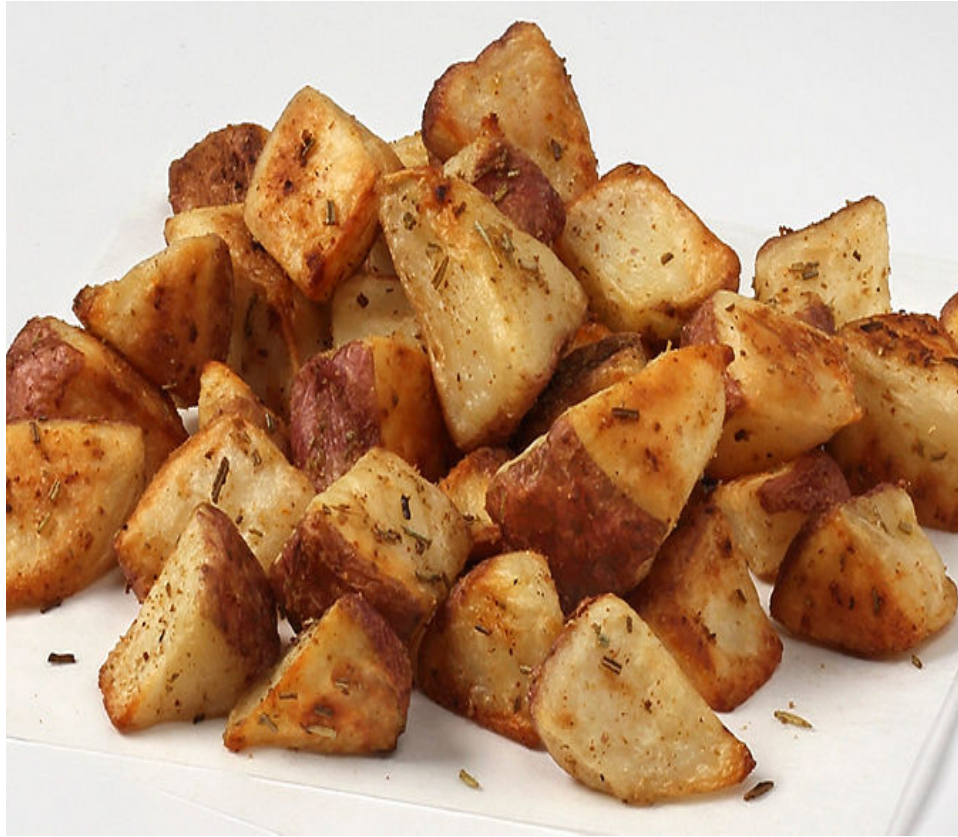




アイテム番号: LW585

ラムウェストン® オープンローズテッド レッドスキンポテト トライカットダイス ローズマリー&ガーリ ック

ブランド: Lamb Weston®
カットサイズ: 13/16"
(20.6mm) トライカットダイス
パッケージサイズ: 6/2.5#

ラムウェストン®はお客様のあらゆるニーズにお応えするために、ユニークな製品を幅広く展開し、ぴったりのポテトをご提供しています。このオープンで焼いたダイスは、朝食、ランチ、ディナーのレシピに非常に汎用性があり、また下ごしらえの必要がないため、時間と労力を節約することができます。フライヤーまたはオープンで短時間で調理できます。

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。



冷凍庫から取り出してすぐに使えるので、カットや皮むき、下ごしらえなどの手間が省けます。



厨房での取り扱いに手軽で便利な、さまざまな種類の味付け済み製品をご用意しています。

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た調理方法を必ずご確認ください。要冷凍 ー 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℃以上に達していることを確認してください。
従来型オープン	23分～25分	205℃	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	11分～13分	205℃	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。

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。