



アイテム番号: S0022

## Lamb Weston ステルスフライ™ 5/16” 薄切りクリンクルカット

ブランド: Lamb Weston®  
ステルスフライ™  
カットサイズ: 5/16”  
(7.9mm) スィンクリンクルカット  
パッケージサイズ: 6/5# CLR CT

Lamb Weston  
ステルスフライ™は、目立たないコーティングで従来のフライドポテトの見た目を保ちながら、歯ごたえは2倍長持ち。薄切りクリスピークリンクルカットはクラシックで見た目にも楽しく、厚いカットより1ケースあたりの提供食数が多くなります。

### オペレーターのメリット



目立たないコーティングで従来のフレンチフライの見た目を保ちながら、歯ごたえは2倍長持ち。



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。

### 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 - 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	2分45秒～3分15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	27分～32分	205°C	内容量：680g。凍ったままの状態であるみほ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	8分～12分	205°C	内容量：680g。凍ったままの状態であるみほ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。