Lamb Weston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

アイテム番号: S01

Lamb Weston ステルスフライ™ 3/16” ジュリエンヌ スキンオン

ブランド: Lamb Weston®
ステルスフライ™
カットサイズ: 3/16
パッケージサイズ: 6/4# STLTH

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。弊社製品の中で最薄、かつ最もクリスピー感の高いカットで、短い調理時間と最大のプレート占有率をご提供いたします。

オペレーターのメリット

INVISIBLE COATING

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。

GREATER PLATE COVERAGE

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。

FRIES UP FAST

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。

BEST POTATOES BEST FRIES

最も厳格な仕様に従って製造されたプレミアムフライ。食感も見た目も良く、1ケースあたりの提供食数が多くなるほか、欠陥品が少ないので廃棄量も減ることになります。

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	2分15秒～2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	20分～25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	7分～9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。