



アイテム番号: S34

Lamb Weston ステルスフライ™ 1/4” シューストリング

ブランド: Lamb Weston®
ステルスフライ™
カットサイズ: 1/4” Shoestrings
パッケージサイズ: 6/4-1/2#

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。このクラシックで伝統的なQSRカットは、厚切りフライドポテトよりも1ケースあたりのフライドポテトの量が多く、オペレーションに合わせた素早い調理が可能です。

オペレーターの特長



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。



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。



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増えるほか、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℃	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℃	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	7分～10分	205℃	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℃以下で保存してください。