



アイテム番号: S57

Lamb Weston ステルスフライ™ 3/8" レギュラーカット

ブランド: Lamb Weston[®]
ステルスフライ™
カットサイズ: 3/8
パッケージサイズ: 6/5#

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。外はカリカリとしたクリスピー食感、中はふわふわのベイクドポテトの風味と食感を楽しめる、外食産業界を代表するカットです。

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。



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。



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	3分～3分30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	8分～11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。