



アイテム番号: X0036

## Lamb Weston® チェダーチーズスタッ フドスパズ™

ブランド: Lamb Weston®  
カットサイズ: 約25-31個 ポンド  
パッケージサイズ: 12/1KG P

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。てんこもりのトツツの味を準備や手間をかけずに楽しめます！チェダーチーズスタッフドスパズ™は、チェダーチーズとモツァレラチーズをブレンドしたダイス状のポテトを、小さくサクサクとした食感に仕上げた一品です。前菜またはプレミアムサイドメニューとして美味しく召し上がれます。

### オペレーターのメリット



The uniform size leads to better portion control, less waste for your operations, and makes it easier to calculate product costs.



Due to their thick size and shape, these products stay hotter longer providing superior hold time.

### 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
Deep Fry	3 1/2 – 4 minutes	345°-350°F (174°-177°C)	FOR FOOD SAFETY, FOLLOW COOKING INSTRUCTIONS ON THE PACKAGE. KEEP FROZEN – DO NOT THAW. For food safety, read and follow the cooking instructions as product must reach a minimum of 165°F (74°C) internal temperature as measured by a food thermometer in several spots.  Cooking Amount– 1 LB (453g). Deep fry from frozen state. Fill basket 1/2 full. Let stand for 2 – 3 minutes prior to serving.

Conventional Oven	14 – 16 minutes	400°F (205°C)	Cooking Amount– 1 LB (453g). Arrange frozen product in a single layer on a baking sheet lined with aluminum foil or parchment paper. Turn product halfway through baking time. Let stand for 2 – 3 minutes prior to serving.
Convection Oven	9 – 10 minutes	400°F (205°C)	Cooking Amount– 1 LB (453g). Arrange frozen product in a single layer on a baking sheet lined with aluminum foil or parchment paper. Turn product halfway through baking time. Let stand for 2 – 3 minutes prior to serving.

## 取扱い方法

取扱注意落下厳禁！要冷凍配送（生鮮食品）。要冷凍保存 -18°C以下。