



アイテム番号: X7282

## Lamb Weston ステルスフライ™ CrissCut™ スキンオン

ブランド: Lamb Weston®  
ステルスフライ™  
カットサイズ: 約24個 ポンド  
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。このクリスピーなワッフルフライは、食べ応えがありながらプレート占有率も高く、メニューに独自性を持たせることができます。

### 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。



ツイスターとワッフルフライは世界中で大人気のフレンチフライ!



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。



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。



60年以上にわたって、革新的な技術で冷凍ポテト業界をリードしています。

### 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°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	25分～30分	205°C	内容量：680g。凍ったままの状態であるみほいか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	9分～11分	205°C	内容量：680g。凍ったままの状態であるみほいか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。