



アイテム番号: X9182

Lamb Weston シーズンド™ CrissCut™ オリジナルレシピ

ブランド: Lamb Weston® シーズンド™
カットサイズ: Waffle Cut Approx. 24/lb.
パッケージサイズ: 6/4-1/2#

Lamb Weston
シーズンド™フライは、味付けした衣が
食欲をそそり、サクサク感が持続します
。店内だけでなく、ドライブスルー、テ
イクアウトにも最適なフライです。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。

オペレーターのメリット



味付けした衣が食欲をそそり、サクサク感が最大
30分間持続。店内だけでなく、ドライブスルー
、テイクアウトにも最適なフライです。



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℃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	11分～13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。