



项目编号: X7211

Lamb Weston Stealth Fries™ (隐形薯制品系列) 3/8 英寸常规切割带皮薯条

品牌: Lamb Weston® Stealth Fries™ (隐形薯制品系列)
切割尺寸: 3/8英寸切割
包装尺寸: 6/5#

Lamb Weston Stealth Fries™ (隐形薯制品系列) 薯条采用隐形裹粉技术，确保传统薯条外观与双倍的保存时间。以餐饮业领先的切割技术提供外酥里嫩的完美均衡体验，享受薯条内部松软的烘烤马铃薯质地。

运营商优势



采用隐形裹粉技术，确保传统薯条外观与双倍的保存时间。



相比薄切薯条而言，厚切薯条更为坚实，不容易断裂。



每一口都能享受纯正的烘烤土豆风味与质地。

烹饪方法

级别: A
犹太洁食: No
清真: Yes

烹调方法	时间	温度	附加说明
			为确保食品安全，请遵守包装上的烹饪说明。冷冻储存 – 切勿解冻。为确保食品安全，请阅读并遵守烹饪说明，使用食品温度计测量几处位置，以确保产品内部温度至少达到 74 摄氏度（165 华氏度）。
油炸	3 分钟 15 秒至 3 分钟 45 秒	174 摄氏度至 177 摄氏度（345 华氏度至 350 华氏度）	数量：680 克（1.5 磅）。在冷冻状态下油炸。产品装满半篮。
传统烤箱	25 分钟至 30 分钟	205 摄氏度（400 华氏度）	数量：680 克（1.5 磅）。将冷冻产品单层放置在衬有铝箔或羊皮纸的烤盘上。烘焙中途将产品翻面。

对流式烤箱	11 分钟至 13 分钟	205 摄氏度 (400 华氏度)	数量: 680 克 (1.5 磅)。将冷冻产品单层放置在衬有铝箔或羊皮纸的烤盘上。烘焙中途将产品翻面。
-------	--------------	-------------------	---

操作说明

不要掉落。小心轻放。易腐坏，冷冻储存。贮存温度应为 -18°C (0°F) 或以下。