



项目编号: X7900

Lamb Weston Supreme™ 1/4 英寸细薯条

品牌: Lamb Weston Supreme™
切割尺寸: 1/4" Shoestrings
包装尺寸: 6/4.5#

Lamb Weston Supreme™ 薯条所用的马铃薯产自美国最为优质的种植地区，性状一致、易于盈利、品质出众。相比厚切薯条，这种经典的快速服务餐厅传统切割技术的成品数量更多，烹饪也更为快捷，适合商业运营。

运营商优势



产自美国最为优质的种植地区的性状一致、易于盈利、品质出众的土豆。



相比廉价薯条，优质长薯条用更少的薯条即可将盘子装得更满。



薄切薯条比厚切薯条的烹饪时间更短。

烹饪方法

级别: A
犹太洁食: No
清真: No

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	2 分钟 30 秒至 3 分钟	174°C 至 177°C (345°F 至 350°F)	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。