



アイテム番号: B03

Lamb Weston® トライアングル ハッシュブラウンパテ イ

ブランド: Lamb Weston®
カットサイズ: 成型パティ 56.7g
パッケージサイズ: 6/5#

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。食べきりサイズのハッシュブラウンパティは、朝食を始め様々なシーンで愛される定番メニューで、オーブンやフライヤーで簡単に調理することができます。

オペレーターのメリット



Choose from a variety of flavors and sizes in our wide portfolio of offerings.



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



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



Heat up and crisp up in the microwave! Also great for back-of-house flexibility to serve re-freshable product.

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

			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.
--	--	--	--

Deep Fry

3 – 3 1/2 minutes

345°–350°F (174°–177°C)

Amount: 1 1/2 LB (680g). Deep fry from frozen state. Fill basket 1/2 full.

Conventional Oven	20 – 25 minutes	400°F (205°C)	Amount: 1 1/2 LB (680g). Arrange frozen product in a single layer on a baking sheet lined with aluminum foil or parchment paper. Turn product halfway through baking time.
Convection Oven	13 – 15 minutes	400°F (205°C)	Amount: 1 1/2 LB (680g). Arrange frozen product in a single layer on a baking sheet lined with aluminum foil or parchment paper. Turn product halfway through baking time.

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℃以下。