



アイテム番号: L0089

Lamb Weston スイートポテトフライ ™ 5/16” 薄切りレギュラーカット バニラシュガーシーズ ンド

ブランド: Lamb Weston®
カットサイズ: 5/16
パッケージサイズ: 5/3#

Lamb Weston
スイートポテトフライ™は、よりヘルシ
ーなメニュー
オプションを探しているお客様に最適な
選択肢。メニューの差別化と拡大に貢献
します。厚切りの魅力はそのままに、1
ケースあたりの提供食数が多く、短時間
で調理できる汎用性の高い5/16イン
チのレギュラー
カットフライです。バニラシュガーで味
付けした透明な衣で軽くコーティングし
、フレーバー、保持時間、サクサク感を
最大限に高めています。

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.



Drive traffic and charge more for these unique products due to their higher perceived value.



High-quality premium length fries fill up the plate more with fewer strips than budget fries.



These thin cuts cook up faster than thick cut fries.

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	2 – 2 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	10 – 12 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。