



アイテム番号: L0095

Lamb Weston スイートポテトフライ ™ 3/16” ジュリエンヌ

ブランド: Lamb Weston®

カットサイズ: 3/16

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。この薄くてクリスピーなカットは、最速の準備時間と最大のプレート占有率をご提供します。

オペレーターのメリット



このようなユニークな商品は高い価値を認められるため、トラフィックを促進し、より高い価格に設定することができます。



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。



薄切りなので、厚切りのフレンチフライよりも短時間で調理できます。

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
油調	1分45秒～2分15秒	174～177°C	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た調理方法を必ずご確認ください。要冷凍 解凍せずに調理してください。安全にお召し上がりいただくため、調理方法をよく読み、必ず指示に従ってください。食品用温度計で複数箇所を測定し、製品の中心温度が74°C以上に達していることを確認してください。
			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 凍ったままの製品を、アルミホイルまたはクッキングシートを敷いた天板に、重ならないように並べてください。調理時間の途中で製品を裏返してください。
コンベクションオープン	10分～12分	205℃	内容量：680g 凍ったままの製品を、アルミホイルまたはクッキングシートを敷いた天板に、重ならないように並べてください。調理時間の途中で製品を裏返してください。

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。