



アイテム番号: D76

Lamb Weston シュूपリーム™ 1/2" レギュラーカット

ブランド: Lamb Weston®
シュूपリーム™
カットサイズ: 1/2
パッケージサイズ: 6/5#

Lamb Weston
シュूपリーム™は品質が安定しており、
収益性も高い、米国の最高級の生産地
で生産された最高クラスのポテト製品を
提供しています。厚いカットでお皿をボ
リュームたっぷりに満たし、ホクホク感
あふれる食感と美味しさをお届けしま
す。

オペレーターのメリット



米国の最高級の生産地から、安定した収益性のあ
る最高クラスのポテト製品を提供しています。



本物のバイクドポテトの風味と食感を常に楽しみ
ます。



厚い形状になっているので、アツアツの状態が長
く続き、より長時間おいしさを保つことができま
す。



厚切りカットは、細切りのフレンチフライより丈
夫で折れにくいのが特徴です。

調理法

グレード: A
コーシャー: No
ハラル: Yes

調理方法	時間	温度	補足説明
			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℃以上 に達していることを確認してくださ い。

油調	3分45秒～4分15秒	174～177℃	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	27分～32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	14分～16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

落下厳禁。割れ物注意。生ものにつき、要冷凍。-18℃以下で保存してください。