



アイテム番号: E02

Lamb Weston シュूपリーム™ステ ーキカット

ブランド: Lamb Weston®
シュूपリーム™

カットサイズ: 3/8" x 3/4" (9.5mm x 19.0mm) ステーキ

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。外はカリカリとしたクリスピー食感、中はふわふわのベイクドポテトの風味と食感をお楽しみいただけます。

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。



本物のベイクドポテトの風味と食感を常に取り入れます。



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

ハラール: Yes

調理方法	時間	温度	補足説明
油調	3分45秒～4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～28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	15分～18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。