



アイテム番号: S01

Lamb Weston ステルスフライ™ 3/16” ジュリエンヌ スキンオン

ブランド: Lamb Weston®
ステルスフライ™
カットサイズ: 3/16
パッケージサイズ: 6/4# STLTH

Lamb Weston ステルスフライ™ は、目立たないコーティングで従来のフライドポテトの見た目を保ちながら、歯ごたえは2倍長持ち。弊社製品の中で最薄、かつ最もクリスピー感の高いカットで、短い調理時間と最大のプレート占有率をご提供いたします。

オペレーターのメリット



目立たないコーティングで従来のフレンチフライの見た目を保ちながら、歯ごたえは2倍長持ち。



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なり盛ることができます。



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。



最も厳格な仕様によって製造されたプレミアムフライ。食感も見た目も良く、1ケースあたりの提供食数が増えるほか、欠陥品が少ないので廃棄量も減ることになります。

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 |
|------|----|----|---|
| | | | 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。 |

| | | | |
|-------------|-------------|-----------|--|
| 油調 | 2分15秒～2分45秒 | 174～177°C | 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 | 20分～25分 | 205°C | 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 | 7分～9分 | 205°C | 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°C以下で保存してください。