



アイテム番号: X0036

Lamb Weston® チェダーチーズスタッ フドスパッズ™

ブランド: Lamb Weston®

カットサイズ: 約25-31個 ポンド

パッケージサイズ: 12/1KG P

ラムウェストン®はお客様のあらゆるニーズにお応えするために、ユニークな製品を幅広く展開し、ぴったりのポテトをご提供しています。てんこもりのトツツの味を準備や手間をかけずに楽しめます！チェダーチーズスタッフドスパッズ™は、チェダーチーズとモッツァレラチーズをブレンドしたダイス状のポテトを、小さくサクサクとした食感に仕上げた一品です。前菜またはプレミアムサイドメニューとして美味しく召し上がれます。

オペレーターのメリット



サイズが統一されているので、ポーション管理が容易になり、オペレーション上の無駄を省き、製品コストも計算しやすくなっています。



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。

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ている調理方法に従ってください。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。料理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	3分30秒～4分	174～177°C	調理量 - 453g。冷凍のままたっぷりの油で揚げます。バスケットを半分まで満たします。2～3分待ってからお召し上がりください。
----	----------	-----------	--

従来型オープン	14分～16分	205℃	調理量 – 453g。凍ったままの状態 で、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。調理時間の半 ばで製品を裏返してください。2～3 分待ってからお召し上がりください 。
コンベクションオープン	9分～10分	205℃	調理量 – 453g。凍ったままの状態 で、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。調理時間の半 ばで製品を裏返してください。2～3 分待ってからお召し上がりください 。

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。