



アイテム番号: 32L

Lamb Weston プライベートリザーブ ™ 3/8” レギュラーカット スキンオン

ブランド: Lamb Weston Private Reserve
カットサイズ: 3/8
パッケージサイズ: 6/5#

Lamb Weston
プライベートリザーブ™ポテトは、キッチンでカットされたような本格的な外観と最高の味付けをお届けします。外はカリカリとしたクリスピーな食感、中はふわふわのベイクドポテトの風味と食感を楽しめる、外食産業界を代表するハンドカット、スキンオンのカットです。

オペレーターの特長



Crafted with an authentic kitchen-cut appeal and exceptional taste.



High-quality premium length fries fill up the plate more with fewer strips than budget fries.



Premium fries have the strictest specifications resulting in more servings per case, fewer defects for less waste, and better texture and visual appeal.

調理法

グレード: A

コーシャー: No

ハラール: No

調理方法

時間

温度

補足説明

FOR FOOD SAFETY, FOLLOW COOKING INSTRUCTIONS ON THE PACKAGE. KEEP FROZEN – DO NOT THAW. For food safety, read and follow the cooking instructions as product must reach a minimum of 165°F (74°C) internal temperature as measured by a food thermometer in several spots.

Deep Fry	3 1/2 – 4 minutes	345°–350°F (174°–177°C)	Amount: 1 1/2 LB (680g). Deep fry from frozen state. Fill basket 1/2 full.
Conventional Oven	25 – 30 minutes	400°F (205°C)	Amount: 1 1/2 LB (680g). Arrange frozen product in a single layer on a baking sheet lined with aluminum foil or parchment paper. Turn product halfway through baking time.
Convection Oven	11 – 13 minutes	400°F (205°C)	Amount: 1 1/2 LB (680g). Arrange frozen product in a single layer on a baking sheet lined with aluminum foil or parchment paper. Turn product halfway through baking time.

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°C 以下。