



アイテム番号: E02

Lamb Weston シュープリーム™ステ ーキカット

ブランド: Lamb Weston®
シュープリーム™
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
シュープリーム™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



Consistent, profitable, best-in-class potato offerings from the finest U.S. growing regions.



Real baked potato flavor and texture in every bite.



Due to their thick size and shape, these products stay hotter longer providing superior hold time.



Thick cuts are sturdier and are less prone to breaking than thinner fries.

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
Deep Fry	3 3/4 – 4 1/4 minutes	345°–350°F (174°–177°C)	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. Amount: 1 1/2 LB (680g). Deep fry from frozen state. Fill basket 1/2 full.

Conventional Oven	25 – 28 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	15 – 18 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℃以下。