



アイテム番号: LW200

Lamb Weston クリスピーオンデ リバリー™ 3/8” レギュラーカット

ブランド: Lamb Weston®
クリスピーオンデリバリー™
カットサイズ: 3/8
パッケージサイズ: 6/5#

Lamb Weston
クリスピーオンデリバリー™フライ
は、外は適度なカリカリ感、中はふわふわのフライを実現するために、滑らかな衣でサクサク感が最長30分持続します。お店でお皿に乗せて食べても、テイクアウトやデリバリーでも、カリカリのままおいしく召し上がれます。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楽しめる、外食産業界を代表するカットです。

オペレーターの特典



Stays crispy up to 30 minutes.



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.

Study conducted without packaging.

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

			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	2 3/4 – 3 1/4 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	12 – 14 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。