



アイテム番号: LW203

## Lamb Weston クリスピーオンデ リバリー™フライ 1/4” シューストリング

ブランド: Lamb Weston®  
クリスピーオンデリバリー™  
カットサイズ: 1/4” Shoestrings  
パッケージサイズ: 6/4.5#

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。このクラシックで伝統的なQSRカットは、厚切りフライドポテトよりも1ケースあたりのフライドポテトの量が多く、オペレーションに合わせてすばやく調理できます。

### オペレーターの特長



Stays crispy up to 30 minutes.



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



These thin cuts cook up faster than thick cut fries.

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 1/2 – 3 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	20 – 25 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。