



アイテム番号: S19

Lamb Weston ステルスフライ™ 3/8” レギュラーカット スキンオン

ブランド: Lamb Weston®
ステルスフライ™
カットサイズ: 3/8
パッケージサイズ: 6/5# STLTH

Lamb Weston
ステルスフライ™は、目立たないコーティングで従来のフライドポテトの見た目を保ちながら、歯ごたえは2倍長持ち。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ハンドカット、スキンオンのカットです。

オペレーターのメリット



Invisibly coated to provide the look of traditional fries with 2x the hold time.



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

			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 1/4 – 3 3/4 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	9 – 12 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。