



アイテム番号: X9131

Lamb Weston シーズンド™ 5/16” 薄切りレギュラーカット ト ケイジャンスタイルレ シピ

ブランド: Lamb Weston® シーズンド™
カットサイズ: 5/16
パッケージサイズ: 6/2KG

自然な風味からスパイシーな味付けまで、Lamb Weston シーズンド™は、幅広いフレーバーをご用意。味付きなので時短商品としても重宝します。細めのカットをお探しのお客様にピッタリの形状です。

オペレーターの特長



Seasoned batter that keeps fries crispy and craveable for up to 30 minutes – perfect for dine in, drive-through, and takeout.



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.

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	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。