



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® Supreme
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™は米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。

オペレーターの特長



米国の最高級の生産地から、安定した収益性のある最高クラスのポテト製品を提供しています。



本物のベイクドポテトの風味と食感を常に楽しめます。



厚い形状になっているので、アツアツの状態が長く続き、より長時間おいしさを保つことができます。



厚切りカットは、細切りのフレンチフライより丈夫で折れにくいのが特徴です。

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
コンベクションオープン	15分~18分	205℃	凍ったままの状態でも重ねずに並べます。
従来型オープン	25分~28分	205℃	重ねずに並べます。
油調	3分45秒~4分15秒	174 - 177℃	冷凍のままたっぷりの油で揚げます。バスケットに半分まで入れます。

取扱い方法

落下厳禁。割れ物注意。生ものにつき、要冷凍。-18℃以下で保存してください。