



アイテム番号: S12

Lamb Weston ステルスフライ™ 5/16” 薄切りレギュラーカット スキンオン

ブランド: Lamb Weston®
 ステルスフライ™
 カットサイズ: 5/16
 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。ハンドカット、スキンオンで厚切りの魅力がありながら、1ケースあたりの提供食数が多く、短時間で調理できる汎用性の高いフライです。

オペレーターの特長



目立たないコーティングで従来のフレンチフライの見た目を保ちながら、歯ごたえは2倍長持ち。



高品質なプレミアムロングのフレンチフライは、安価なフレンチフライよりも少ない本数でお皿いっぱい盛ることができます。



薄切りなので、厚切りのフレンチフライよりも短時間で調理できます。



最も厳格な仕様に従って製造されたプレミアムフライ。食感も見た目も良く、1ケースあたりの提供食数が増えるほか、欠陥品が少ないので廃棄量も減ることになります。

調理法

グレード: A
 コーシャー: No
 ハラル: Yes

調理方法	時間	温度	補足説明
コンベクションオープン	10分~12分	205°C (400°F)	凍ったまま重ならないように並べます。
油調	3分~3分30秒	174~177°C	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°C以下で保存してください。