



项目编号: X9116

Lamb Weston
Seasoned™
CrispCut™ 薯格

品牌: Lamb Weston Seasoned™
切割尺寸: 华夫状切割, 约24个 磅
包装尺寸: 6/4.5#

Lamb Weston Seasoned™
调味薯条系列以调味粉确保产品的酥脆可口, 非常适合堂食、得来速和外卖。这款酥脆薯格可为您的菜单增添独特性, 具有令人满足的嚼劲口感与极高的覆盘率。

运营商优势



让薯条保持酥脆诱人长达 30 分钟的调味粉——非常适合堂食、得来速和外卖。



拥有更多边缘结构的酥脆沟纹, 提供令人满足的嚼劲口感。



60 多年来引领冷冻土豆行业的创新技术。



圈圈薯与华夫薯条是全球消费者的最爱!



相比廉价薯条, 优质长薯条用更少的薯条即可将盘子装得更满。

烹饪方法

级别: A
犹太洁食: No
清真: Yes

烹调方法	时间	温度	附加说明
			为确保食品安全, 请遵守包装上的烹饪说明。冷冻储存 – 切勿解冻。为确保食品安全, 请阅读并遵守烹饪说明, 使用食品温度计测量几处位置, 以确保产品内部温度至少达到 74 摄氏度 (165 华氏度)。
油炸	2 分钟 45 秒至 3 分钟 15 秒	174°C 至 177°C (345°F 至 350°F)	数量: 680 克 (1.5 磅)。在冷冻状态下油炸。产品装满半篮。
传统烤箱	25 分钟至 30 分钟	205 摄氏度 (400 华氏度)	数量: 680 克 (1.5 磅)。将冷冻产品单层放置在衬有铝箔或羊皮纸的烤盘上。烘焙中途将产品翻面。

对流式烤箱

11 分钟至 14 分钟

205°C (400°F)

数量：680 克 (1.5 磅)。将冷冻产品
单层放置在衬有铝箔或羊皮纸的烤盘
上。烘焙中途将产品翻面。

操作说明

不要掉落。小心轻放。易腐坏，冷冻储存。贮存温度应为 -18°C (0°F) 或以下。