



项目编号: X9121

Lamb Weston Seasoned™ 调味薯角

品牌: Lamb Weston Seasoned™
切割尺寸: 10切薯角
包装尺寸: 6/5#

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。这种具有乡村特色的 10 切薄薯角具有出色的覆盘率，方便容器分装。

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。



每一口都能享受纯正的烘烤土豆风味与质地。



相比薄切薯条而言，厚切薯条更为坚实，不容易断裂。



由于较粗的尺寸和形状，这些产品可更持久地保留热量，延长保持时间。



以统一规格确保更好的份量控制、减少运营中的浪费、简化产品成本计算。

烹饪方法

级别: A
犹太洁食: No
清真: No

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	3 分钟 15 秒至 3 分钟 45 秒	174 摄氏度至 177 摄氏度（345 华氏度至 350 华氏度）	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	22 分钟至 25 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

12 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。