

# Armenian Style Meat Beef Soujouk Shawarma

## Product Description

Shawarma is the quintessential street food throughout the Middle East. Typically used in sandwiches and wraps, Shawarma is a delicious addition to a platter. This recipe is seasoned with Soujouk spices inspired by the flavors of Armenian cuisine.

Serving Size: 4 oz. Yields: 40 servings (Approx)

## Product Recipe

Measurement	Ingredients	Measurement	Ingredients
1 cup	Souk brand Soujouk Spice blend	1 cup	Vegetable oil
1 cup	Apple cider vinegar	½ cup	Garlic – minced
1.5 Tbsp	Table salt	10 lbs	Beef
½ cup	Parsley – Chopped		(use beef flap, flank steak or skirt steak)

## Preparation Steps

1. Begin with Gloved hands & Knife Guard
2. Preheat oven to 325°
3. Mix top five ingredients in a large bowl to create a marinade (everything except beef)
4. Add beef into bowl
5. Hand mix all ingredients until meat is completely coated
6. Place meat in a greased hotel pan(s)
7. Place pan into oven and cook (approximately 15 minutes) to an internal temperature of 145° (Use thermometer to check)
8. Let meat rest for 10 minutes and carve against the grain
9. Reserve pan dripping and spoon over meat
10. Garnish with chopped parsley

Tamaño de la porción: 4 onzas. Producciones: 40 porciones (aproximadas)

## Receta del Producto

Medida	Ingredientes	Medida	Ingredientes
1 taza	Mezcla de la especia de Soujouk de la marca Souk	1 cup	Aceite Vegetal
1 taza	Apple cider vinegar	½ cup	Ajo - picado
1.5 Tbsp	Sal de meza	10 lbs	Carne
½ cup	Perejil-picado		(use beef flap, flank steak or skirt steak)

## Pasos de la preparación

1. Comience con guantes en las manos y guante para cortar
2. Precaliente el horno a 325°
3. Mezcle los primeros 5 ingredientes en un tazón grande para crear un adobo (todo excepto la carne)
4. Agregue la carne en el tazón
5. Mezcle todos los ingredientes hasta que la carne este totalmente cubierta por el adobo
6. Coloque la carne en una cacerola engrasada
7. Coloque la cacerola en el horno y el cocine (aproximadamente 15 minutos) a una temperatura interna de 145° (use termómetro)
8. Deje reposar la carne por 10 minutos y corte contra el grano
9. Guarde el jugo de la cacerola y viertalo sobre la carne
10. Adorne con perejil cortado.