

Middle Eastern Style Meat Chicken 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.

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

Product Recipe

Measurement	Ingredients	Measurement	Ingredients
1 cup	Souk brand Shawarma Spice blend	1 cup	Vegetable oil
1 cup	lemon juice	1/2 cup	Garlic – minced
1.5 Tsp	Table salt	3 Tbsp	Parsley – Chopped
10 lbs	Chicken: use boneless/skinless thighs or bone in chicken such as quarter legs		

Preparation Steps

1. Begin with Gloved hands & Knife Guard
2. Preheat oven to 350°
3. Mix top five ingredients in a large bowl to create marinade (everything except chicken)
4. Add Chicken into bowl
5. Hand mix all ingredients until meat is completely coated
6. Place meat onto a greased hotel pan (s)
7. Place pan into oven and cook (approximately 15 minutes) to an internal temperature of 165° (Use thermometer to check)
8. Let meat rest for 10 minutes
9. Cut into 1/2 inch slices
10. Reserve pan drippings to spoon over meat
11. Garnish with chopped parsley

Tamaño de la porción: 4 onzas.

Rinde : 40 porciones (aproximadas)

Receta del Producto

Medida	Ingredientes	Medida	Ingredientes
1 taza	Mezcla de especias Shawarma de la marca Souk	1 taza	Aceite vegetal
1 taza	jugo de limon	1/2 taza	Ajo - picadito
1.5 Tsp	Sal de mesa	3 Tbsp	Perejil picado
10 libras	Pollo: utilice los muslos sin hueso/sin piel o el pollo con hueso tal como piernas con cadera		

Pasos de la preparación

1. Comience con guantes en las manos y guante para cortar
2. Precaliente el horno a 350°
3. Mezcle los primeros 5 ingredientes en un tazón grande para crear el adobo (todo excepto pollo)
4. Agregue el pollo en el tazón
5. Mezcle todos los ingredientes hasta que el pollo esté totalmente cubierto
6. Coloque el pollo sobre una cacerola engrasada
7. Coloque la cacerola en el horno y el cocine (aproximadamente 15 minutos) a una temperatura interna de 165° (use termómetro)
8. Deje reposar la carne por 10 minutos
9. Corte en rebanadas de 1/2 pulgada
10. Reserve el jugo de la cacerola para poner sobre el pollo
11. Adorne con perejil cortado