

Armenian Style Meat Chicken Soujouk Shawarma

Product Description

Chicken Soujouk Shawarma is the quintessential street food throughout the Middle East. Typically used in sandwiches and wraps, Chicken Soujouk 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	Lemon juice	½ cup	Garlic – minced
1.5 Tbsp	Table salt	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 in 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. 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 Soujouk de la marca Souk	1 cup	Aceite Vegetal
1 taza	Jugo de Limón	½ cup	Ajo finamente picado
1.5 Tbsp	Sal de meza	10 libras	Pollo: utilice los muslos sin hueso/sin piel o 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 por el adobo
6. Coloque el pollo en 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. Adorna con perejil cortado