

Middle Eastern Style Meat Chicken Tawuk

Product Description

A popular dish throughout the Middle East made with boneless/skinless thigh meat, and chopped into strips for a sandwich, wrap, or part of an Entrée

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

Product Recipe

Measurement	Ingredients	Measurement	Ingredients
2 cups	Souk brand Tawuk Marinade	1.5 cups	Unsweetened plain yogurt (not vanilla)
2 tbsps	Table Salt	10 lbs	Boneless/skinless thigh meat
3 tbsps	Parsley – Chopped		

Preparation Steps

1. Begin with Gloved hands & Knife Guard
2. Preheat oven to 325°
3. Mix top three 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. Let meat marinade for a minimum of 30 minutes or overnight
7. Place meat onto a hotel pan(s)
8. Place pan into oven and cook (approximately 15 minutes) to an internal temperature of 165° (Use thermometer to check)
9. Let rest for 10 minutes before carving into ½ inch strips
10. Reserve pan drippings and spoon over chicken
11. Garnish with chopped parsley

Tamaño de la porción: 4 onzas.

Rinde : 40 porciones (aproximadas)

Receta del Producto

Medida	Ingredientes	Medida	Ingredientes
2 tazas	Souk adobo de Tawuk	1.5 tazas	Yogur Natural sin azucar (no vainilla)
2 tbsps	Sal de mesa	10 libras	Muslo sin hueso/sin piel
3 tbsps	perejil - cortado		

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 3 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. Deje el pollo en el adobo un mínimo de 30 minutos o durante la noche
7. Coloque el pollo en una cacerola
8. Coloque la cacerola en el horno y el cocine (aproximadamente 15 minutos) a una temperatura interna de 165° (Use termómetro)
9. Corte en rebanadas de ½ pulgada
10. Guarde el jugo de la cacerola y ponga sobre el pollo
11. Adorne con el perejil cortado