

# North African Style Meat Merguez Beef Shawarma

## Product Description

The Merguez flavors are true to the North African region. This recipe is a twist on the classic Shawarma flavor.

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

## Product Recipe

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

## 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, then carve against the grain
9. Reserve pan dripping and spoon over meat
10. Garnish with chopped parsley

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

## Receta del Producto

Medida	Ingredientes	Medida	Ingredientes
1 taza	Mezcla de especias Merguez marca Souk	1.5 Tsp	Sal de mesa
1 taza	Aceite vegetal	10 libras	Carne (Use flap, flank o skirt steak)
1 taza	Vinagre de manzana	3 Tbsp	Perejil – picado
½ taza	Ajo - finamente picado		

## Pasos de la preparación

1. Comience con guantes en las manos y un gante de cortar
2. Caliente 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 esté totalmente cubierta por el adobo
6. Coloque la cacerola 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, después corte contra el grano
9. Reserve el jugo de la cacerola y ponga sobre la carne
10. Adorne con el perejil