



عينة مجانية تماماً 📁

2/60

تتبيلة وصوص من ملف الشاورما

تتبيلة شاورما الدجاج الكلاسيكية العراقية وطرطور الطحينة الأصيل، بنفس التفصيل الكامل للملف: نسب بالغرام لكل كيلو وطريقة موثقة ونصائح المختبر. جربهما في محلك هذا الأسبوع.

- طبق التتبيلة **حرفياً بالنسب** واضربها في 10 لسيحك
- أعجبك المستوى؟ الملف الكامل يعطيك **60 تتبيلة ووصفة وملف مردود السيخ Excel**

شاورما الدجاج الكلاسيكية العراقية

CLASSIC IRAQI CHICKEN SHAWARMA

عراقي أصيل

الأكثر مبيعاً

يحتفظ بارداً استخدام واحد ثم يتلف	6-24 ساعة زمن التتبيل مبرداً	15 دقيقة تحضير التتبيلة
--------------------------------------	---------------------------------	----------------------------



CLASSIC IRAQI CHICKEN SHAWARMA

طريقة العمل

1. قطع الأفخاذ شرائح كبيرة رقيقة بسماكة 1 سم تقريباً.
2. اخلط كل مكونات التتبيلة حتى تصير عجينة حمراء متجانسة.
3. اعجن الدجاج بالتتبيلة عجنًا حقيقياً حتى تختفي التتبيلة في اللحم.
4. تبّل من 6 ساعات إلى 24، والليلة الكاملة هي المعيار.
5. رص السيخ حسب تقنية الرص المصورة (في الملف) مع جلد الدجاج بين الطبقات.

الاستخدام الأمثل



توصيل

صحن

لقة

نصيحة المختبر: الأفخاذ لا الصدور: الصدر ينشف على السيخ مهما فعلت، والفخذ بجلده هو سر شاورما المحلات التي لا تشبه شاورما البيوت.

المكونات (لكل 1 كغم أفخاذ دجاج مسحبة (اضرب 10x للسيخ))

المكوّن	INGREDIENT	غرام
أفخاذ دجاج مسحبة شرائح	Boneless Chicken Thighs	1000
بهار الشاورما الأم (خلطته كاملة في الملف)	Master Shawarma Spice	28
زبادي	Yogurt	120
خل أبيض	White Vinegar	30
عصير ليمون	Lemon Juice	25
زيت نباتي	Oil	40
ثوم مهروس	Garlic	15
ملح	Salt	14
معجون طماطم (للحمرة)	Tomato Paste	20

مردود السيخ 10 كغم 55-65 ساندويتشاً بحصة 130-150 غ

طرطور الطحينة

TAHINI TARATOR

مشرقي أصيل

شريك اللحم الأول

يُحفظ بارداً



لا يترك خارج التبريد

4-6 أيام



مبرداً بوعاء محكم

10 دقائق



تحضير



TAHINI TARATOR

طريقة العمل

1. اخفق الطحينة بالليمون وستتجدد ثم تعود، وهذا طبيعي.
2. أضف الماء البارد تدريجياً حتى قوام يسيل ببطء.
3. ثوم وملح وكمون وذق حموضته.
4. يثخن مبرداً؛ عدله بماء بارد بداية كل وردية.

الاستخدام الأمثل



عائلي



صحن



لقة

نصيحة المختبر: طرطور جاهز في عبوة ضغط بجانب سيخ اللحم يسرع اللفة ثانيتين كاملتين: في الذروة هذه ثواني تصنع طابوراً أقصر.

المكونات (دفعة 430 غرام تقريباً)

المكوّن	INGREDIENT	غرام
طحينة	Tahini	200
ماء بارد	Cold Water	130
عصير ليمون	Lemon Juice	60
ثوم مهروس	Garlic	8
ملح	Salt	4
كمون	Cumin	2

شاورما اللحم بالطرطور والدجاج بالتومية: هكذا
القاعدة الأصول



تتبيلة وصوص بين يديك.. والـ 58 الباقية تنتظرك

لاحظت أن التتبيلة تحتاج بهار الشاورما الأم وتقنية رص السيخ؟ كلاهما في الملف الكامل: 12 تتبيلة شاورما، و24 وصفة مشاوي وكباب، و12 صوصاً ومرافقاً، و12 أساساً وتقنية تشغيل، وملف Excel يحسب مردود سيخك وكلفة لفتك، مع تحديثات مدى الحياة.

احصل على الملف الكامل: 60 تتبيلة ووصفة

beitlab.store/shawarma

© 2026 • V.01 • SHAWARMA LAB • يسمح بمشاركة هذه العينة كما هي دون تعديل