

## طاووق ابيض "لمسة شيف" - نكهات و تجربة واحدة لا تُنسى!

### وصفة طاووق الدجاج الأبيض - سر الطعم الناعم والراقي

هذه الوصفة تجمع بين التتبيلة البيضاء الغنية بالنكهات الشرقية ولمسة عصرية تجعلها مثالية للمطاعم، الحفلات أو حتى وجبات العائلة.

ماذا ستحصل؟

- وصفة دقيقة مجربة بنسب مدروسة تضمن لك نفس الطعم في كل مرة.
- خطوات تحضير سهلة وسريعة مع أسرار تثبت النكهة واللون الأبيض الكريمي.
- أفكار للتقديم تجعل الطبق يبدو احترافياً كما لو كنت شيف فندقي.
- نصائح للحفاظ والإعداد المسبق لتوفير الوقت دون فقدان الجودة.

لماذا هذه الوصفة؟

- طعم راقٍ يناسب الذوق العصري.
- سهل التحضير حتى للمبتدئين.
- مثالي للمطاعم والبوفيهات المنزلية.
- مجرب ومضمون من خبرات لمسة شيف - اطبخ بذكاء.

## طاووق الدجاج الابيض

طريقة التحضير	الوزن غرام	الصنف
<p>الوصفة تحضر على مرحلتين</p> <p>( 1 )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• نضع جميع المقادير في الجزء رقم ( 1 ) في خلاط كهربائي وتطحن حتى تنعم</li> </ul> <p>( 2 )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• نخلط جميع المقادير رقم ( 1 و 2 ) مع بعض جيدا ونضيفها للدجاج المقطع</li> <li>• نقطع صدر الدجاج مكعبات بوزن 20 غرام</li> </ul> <p>ملاحظات هامة</p> <p>✓ قبل تتبيل الدجاج يوضع في مصفاة ويصفى 6 ساعات حتى نتخلص من جميع السوائل داخله</p> <p>حضر خلطة البهارات الخاصة في الطاووق واحفظها في عبوة محكمة الاغلاق واستخدم منها 30 غرام بدلا من اضافة البهارات بشكل منفصل ( الوصفة ضمن الملف )</p>	1	
	10	زنجبيل طازج
	30	ليمون ربع حبة
	40	خل ابيض
	60	ثوم
	2	
	300	زبادي
	70	زيت نباتي
	30	ملح
	30	كريمة طبخ
20	بهارات الدجاج	
15	كزبرة بودرة	
10	فلفل ابيض	
8	زنجبيل بودرا	
5	هال مطحون	
1	زعر مجفف	
1	جوزة الطيب بودرا	
3000	دجاج مقطع	

## بهارات طاووق دجاج ابيض

طريقة التحضير	الوزن غرام	الصنف
<p>نخلط جميع مع بعض جيدا وتحفظ بعلبة محكمة الاغلاق</p> <p>ملاحظة: يفضل استخدام بهارات حبوب وتطحن بكميات مناسبة حسب الاستهلاك الاسبوعي حتى نحصل على افضل طعم</p>	400	كزبرة بودرة
	200	فلفل ابيض
	150	زنجبيل بودرا
	100	هال مطحون
	10	زعر مجفف
	5	جوزة الطيب بودرا
	600	وزن الخلطة

## نصائح هامة للحفاظ على الجودة

- ✓ ثبت مشترياتك ولا تغيرها للحفاظ على الجودة و التكلفة
- ✓ عدل المقادير بشكل بسيط اذا دعت الحاجة بناء على الذوق العام
- ✓ اذا تغيرت المدخلات للوصفات سيتغير الطعم لذلك عدل الوصفة عند عدم توفر نفس العلامة التجارية للمشتريات
- ✓ قم بتجهيز جميع المقادير قبل البدء بصنع الوصفة
- ✓ ضع ارشادات للحفاظ المباشر للمنتجات بعد تحضيرها تجنباً لتركها وقت طويل في حرارة المطبخ مما سيجعلها تتلف اسرع
- ✓ احفظ جميع المنتجات المحضرة بعلب ستانلس متوسطة الحجم وتجنب الحفظ بعلب كبيرة

اطبخ بذكاء - Cook smart

متوفر قريباً باللغة الإنجليزية - تواصل معنا للحجز المسبق.