

بهارات شاورما دجاج Chicken shawarma spices

ملاحظات notes	item	الكمية غرام Quantity gr	الصنف
	coriander	500	كزبرة
	Ginger powder	400	زنجبيل بودرا
	Paprika sweet	250	بابريكا حلوة
	cumin	200	كمون
	Carey	100	كاري
	White pepper	60	فلفل ابيض
	Cinnamon powder	50	قرفة بودرا
	cardamom	60	هال
Galangal Root (جذر الخولنجان)، وهو جذر عطري من الفصيلة الزنجبيلية يستخدم بكثرة في المطابخ الآسيوية ويشبه الزنجبيل والكرم لكن بنكهة ممي	Galangal	30	خولنجان
	Cloves	30	مسمار بودرا
	Mahaleb powder	30	محلّب بودرا
	Dried thyme	10	زعترا ورق
	Nutmeg powder	20	جوزة الطيب بودرا

خطوات التحضير Preparation Steps

نطحن جميع المقادير معًا جيدًا، ثم تخلط وتحفظ في علبة محكمة الإغلاق. يُفضّل تخزينها في مكان بارد وجاف، وتُستخدم خلال شهر كحدّ أقصى لضمان ثبات الجودة.

All ingredients are ground together well, then mixed and stored in an airtight container. It is preferable to keep it in a cool, dry place and use it within one month at most to ensure consistent quality.

ملاحظات اضافية لضبط الجودة Additional notes for quality control

- Use fresh raw ingredients free from moisture or mold.
- Grind spices in small batches to preserve their essential oils.
- Ensure spices are completely dry before grinding to prevent clumping.
- Use a clean grinder free from any previous odors.
- Store spices in airtight containers away from light and heat.
- Label each container with the grinding date and expiry date.
- Do not mix new spices with old batches.
- Follow a defined usage period to maintain consistent flavor and quality.

- استخدام مواد خام طازجة وخالية من الرطوبة أو العفن.
- طحن التوابل على دفعات صغيرة للحفاظ على الزيوت العطرية.
- التأكد من جفاف التوابل تمامًا قبل الطحن لتجنب التكتل.
- استخدام مطحنة نظيفة وخالية من أي روائح سابقة.
- حفظ التوابل في علب محكمة الإغلاق بعيدًا عن الضوء والحرارة.
- تدوين تاريخ الطحن وتاريخ الانتهاء على كل عبوة.
- عدم خلط التوابل الجديدة مع القديمة.
- الالتزام بفترة استخدام محددة لضمان ثبات النكهة والجودة.

لمسة شيف Chef's Touch



اطبخ بذكاء - Cook smart