SECRETS OF FROZEN FOOD (CRISPY, ESCALOPE, SHISH TAWOOK)

Ingredients
For season the crispy and scallops :
Half a kilo of chicken breast (for scallops)
Half a kilo of shredded chicken (for crispy)
1 teaspoon of salt
Half a teaspoon of ginger
Half a teaspoon of white pepper
1 teaspoon of garlic powder
1 teaspoon of onion powder
1 teaspoon of mahlab (as desired)
Half a teaspoon of cardamom
A little of vegetable oil (a cup of coffee)
A little of white vinegar (a cup of coffee)
Flour + water + soft rusks (for scallops)
Flour + water + panko (for crispy)
For the Shish Tawook seasoning :
1 kilo of chicken breast, cut to large cubes
1 teaspoon of salt
A quarter teaspoon of white pepper
Half a teaspoon of ginger
1 teaspoon of garlic powder
A quarter teaspoon of cinnamon
Half a teaspoon of cardamom
1 teaspoon of dried coriander
A little of olive oil (a cup of coffee)
A little of white vinegar (a cup of coffee)
1 teaspoon of tomato molasses (for the red shish)
1 teaspoon of pepper molasses (for red shish)
Half a teaspoon of oregano (for white shish)

Directions

لتحضير تتبيلة الاسكالوب والكرسبي: اولاً نأتي بصدر الدجاج ونقطعه إلى شرائح كبيرة (بتجيبوا صدر دجاج وبتثبتوا بأيدكم وبتمسكوا السكين بتمشوا بنص ليطلع شرحات) ونضعهم في وعاء ونضع فتايل الدجاج في نفس الوعاء، ثم نأتي بوعاء و نضع فيه ملح ، زنجبيل , فلفل ابيض ، بودرة ثوم،بودرة بصل ،محلب (فيكم ماتحطوه ، حسب الرغبة)، هيل مطحون ، ثم نخلط البهارات مع بعضهم، ثم نضع عليهم زيت نباتي ، خل ابيض (ليش الخل الابيض ؟ الخل مع الزيت بشكلوا مادة بتخلي الجاج طري وبحافظ عليه لوقت اطول)، ثم نخلط المكونات مع بعضها، ومن ثم نضع التتبيلة على قطع الدجاج ونخلطهم جيداً ، ثم نقسم كل نصف كيلو بوعاء. طريقة تحضير الاسكالوب : نأخذ قطعة من الدجاج المقطعة لشرائح كبيرة و نضعها في وعاء الحين قليلاً ، ثم نضعها في وعاء الماء قليلاً، ثم في وعاء البقسماط ((بتجيبوا شرحة من الاسكالوب بتغطوها اول شي بوعاء الطحين، ثم بالماء وبترفعوها من الماء وبتتركوها تنشف شوي ليش لازم تحطوها بالماء؟ لان لما تحطوا طحين مع ماء بصير عندكم عجينة هي العجينة بتسبب انو لما حط عليها بقسمات بيلزق عليها بكل سهولة) ،(وهيك بكون الاسكالوب هيك صار جاهز للتفريز)، (فيكم تقلوهم قلي وفيكم تشوهم شوي بالفرن بتحطوا القطعة وبتحطوا عليها قطعة زبدة بتشوها بالفرن للاطفال))، ومن ثم نضعها في صحن التفريز ونكمل باقي القطع بنفس الطريقة ، ثم نقوم بتغطيتهم في ورق نايلون ونضعهم في الثلاجة (وهيك بكون الاسكالوب جاهز للتفريز).

طريقة تحضير الكرسبي : نأخذ قطعة من فتايل الدجاج ونضعها في وعاء الطحين قليلاً ثم في وعاء الماء قليلاً ، ثم في وعاء البانكو (بتجيبوا شرحة من الكرسبي بتغطوها اول شي بالطحين ثم بالماء وبترفعوها من الماء وبتتركوها تنشف شوي، ليش بتحطوها بالماء؟ لان لما تحط طحين مع الماء بصير عندكم عجينة و هي العجينة بتسبب انو لما حط عليها البانكو بتلزق بكل سهولة)، ثم نضعها في صحن التفريز ونكمل باقي القطع بنفس الطريقة، ومن ثم ونضع عليهم ورق نايلون ونضعهم في الثلاجة ((وهيك بكون الكرسبي جاهز للتفريز)،(ملاحظة : ليش ما عملنا الطريقة الي منعملها على عطول تبع الحراشف بالطحين والكورن فليكس؟ لان الحراشف الي منعملها بالطحين فوراً لازم نقليها ولتعمل طبقة عجين)، (الاسكالوب والكرسبي ايمت ما بدكم تاكلوا منهم، لازم تطلعوهم قبل بنص ساعة)). لتحضير تتبيلة الشيش طاووق : اولاً نقطع صدر الدجاج لمكعبات كبيرة (اول شي لما بدكم تقطعوا دجاج لشيش طاووق بتقطعوا صدر دجاج إلى 3 قطع وبترجعوا بتاخدوا اصبع وبتقطعوها لمكعبات كبيرة ليش ؟ منشان تضل معكم طرية بالقلي او حتى بالشوي) ونضعهم في وعاء، ثم نأتي بوعاء ونضع فيه ملح ، فلفل ابيض ، زنجبيل ،ثوم بودرة(وفيكم تحطوا ثوم فريش)، هيل ،كزبرة يابسة ،قرفة، زيت زيتون ، خل (ليش الخل؟ الخل مع الزيت بشكلوا مادة بتخلي الجاج طري وبحافظ عليه لوقت اطول منشان التفريز)، ثم نخلط المكونات مع بعضهم ونضعهم على قطع الدجاج المقطعة ، ومن ثم نخلط الدجاج مع البهارات جيداً، ثم نأتي بوعاء ثاني ونقسم كل نصف كيلو بوعاء ((للشيش الاحمر بتحطوا دبس بندورة ، دبس فليفلة واذا ما متوفر دبس الفليفلة عندكم بتحطوا فليفلة يابسة بتخلطوهم مع بعضهم)،(للشيش الابيض بتحطوا اوريغانو وبتدعكوهم بلاوريغانو))، ثم نأتي بسيخ ونضعه في منتصف كل قطعة من الدجاج بشكل طولي، وبعدها نقوم بتغطيتهم في ورق نايلون ونضعهم بالثلاجة ((هيك بكون الشيش طاوق جاهز للتفريز)،(الشيش طاووق لازم تطلعوه قبل بيوم وقت بدكم تاكلوه)).

C H E F O M A R

Bon Apetit!