

ÖZET

Dışı galeta ile kaplanmış, kısmen kızartılmış, dondurulmuş, midye topları

- 5 Bu ürün, midyeli piringle hazırlanan ve farklı baharatlarla hazırlanarak özel bir şekillendirmeye servise sunulan bir pilavdır. Midye Dolma, Kabuklu midyelerin temizlenip, içlerinin iç pilavla doldurup, sıcak suda pişmesi ile hazırlanmakta olup, her zaman çok da sağlıklı olmamaktadır. Ürünü; haşlanmış ve mikrobiyolojik analizlerinin sonucuna göre alınan iç midyelerin, pirincin, pilav olma aşamasında katılarak tekrar ısıtma işlem görmesi midyeli pilav olarak hazırlandıktan sonra, pilavımız çeşitli şekillere (koni, küre, çubuk vb gibi) getirilir. Damak tadına göre İzmir usulü veya İstanbul usulü gibi 10 baharatlarla zenginleştirilerek alternatif tatlar ile hazırlanan midyeli piring topları, üzerinin sırasıyla un, yumurta ve galeta unu ile kaplanır. 170-180°C sıcaklığındaki yağda kısmen kızartılır. Daha sonra, kısmen kızartılmış midyeli piring topları dondurulur ve paketlenir.

İSTEMLER

- 5 1. Bu ürün, kızartılarak tüketilebilen, farklı baharatlarla hazırlanan midyeli pirinç pilavının çeşitli şekillere (koni, küre, çubuk gibi) getirilip, üzerinin un, yumurta ve galeta unu ile kaplanmış olması ile karakterize edilen bir gıda ürünüdür.
2. İstem 1'e göre gıda ürünü olup, özelliği; midyeli ve baharatlı pilav olmasıdır.
- 10 3. İstem 1'e göre gıda ürünü olup, özelliği; üzerinin un, yumurta ve galeta unu ile kaplanmış olmasıdır.
4. İstem 1'e göre gıda ürünü olup, özelliği; yağda, fırında veya tavada kızartılarak yenilmesidir.

TARİFNAME

Dışı galeta ile kaplanmış, kısmen kızartılmış, dondurulmuş, midye topları

Buluşun ilgili olduğu teknik saha

- 5 Bu ürün, Türkiye'nin özellikle Ege ve Marmara bölgesinde kara veya mavi midyenin pişirildikten sonra iç pilav ile doldurulmasıyla yapılan dolmanın, sağlıklı üretimi, sunum şekli ve tadı ile atıştırmalık olarak yenilmesi ile ilgilidir. Midye Dolma, Kabuklu midyelerin temizlenip, içlerinin iç pilavla doldurup, sıcak suda pişmesi ile hazırlanmakta olup, her zaman çok da sağlıklı olmamaktadır. Ürünümüz; haşlanmış ve mikrobiyolojik analizlerinin
- 10 sonucuna göre alınan iç midyelerin, pirincin, pilav olma aşamasında katılarak tekrar ısıtma işlem görmesi ile midyeli pilav olarak hazırlandıktan sonra, pilavımız çeşitli şekillere (koni, küre, çubuk vb gibi) getirilir. Damak tadına göre İzmir usulü veya İstanbul usulü gibi baharatlarla zenginleştirerek alternatif tatlar ile hazırlanan midyeli piring topları, üzerinin sırasıyla un, yumurta ve galeta unu ile kaplanıp, (tercihe göre yağda, fırında veya tavada)
- 15 kızartılarak tüketilen bir gıda ürünüdür.

Tekniğin bilinen durumu

Bu ürün, benzer olarak Sokakta satılan Midye Dolma tadına çok benzemekte olup, üretilme şekli ile daha sağlıklıdır. Tüm Dünyada benzer bir ürün üretilmemekte ve satılmamaktadır.

Buluşun amacı

Midye dolma seven ve/veya hiç sevmeyen tüketicilere sağlıklı değişik tat seçeneğini sağlamaktır.

Buluşun bir başka amacı, piyasada bulunan sağlıksız atıştırmalıkların yerini alabilecek, çok sağlıklı bir atıştırmalık ürün sunmaktır.

- 25 Buluşun bir başka amacı, lezzetli bir besin olması yanında önemli bir sağlık kaynağı olan pirincin her öğün yenebilen bir atıştırmalık ürün olanağı sunmaktır.

Buluşun açıklaması

- Ürün, midyeli piringle hazırlanan ve farklı baharatlarla hazırlanarak özel bir şekillendirmeye servise sunulan bir pilavdır. Midye Dolma, Kabuklu midyelerin temizlenip, içlerinin iç pilavla doldurup, sıcak suda pişmesi ile hazırlanmakta olup, her zaman çok da sağlıklı olmamaktadır. Ürünümüz; haşlanmış ve mikrobiyolojik analizlerinin sonucuna göre alınan iç midyelerin, pirincin, pilav olma aşamasında katılarak tekrar ısıtma işlem görmesi ile midyeli pilav olarak hazırlandıktan sonra, pilavımız çeşitli şekillere (koni, küre, çubuk vb gibi) getirilir. Damak tadına göre İzmir usulü veya İstanbul usulü gibi baharatlarla zenginleştirerek alternatif tatlar ile hazırlanan midyeli piring topları, üzerinin sırasıyla un, yumurta ve galeta unu ile kaplanır. 170-180°C sıcaklığındaki yağda kısmen kızartılır. Daha sonra, kısmen kızartılmış midyeli piring topları dondurulur ve paketlenir.
- 30
- 35