



Tire şiş köfte, coğrafi işaret aldı

Tire'nin meşhur lezzeti "Tire Şiş Köfte" coğrafi işaret almaya hak kazandı. Tire Ticaret Odası'nın başvurusu neticesinde Türk Patent ve Marka Kurumu'nun onayıyla artık Tire Şiş Köfte, coğrafi işaretini almış oldu.



Yayınlanma Tarihi: 06 Şubat 2021 17:02 (2 sene önce)

Paylaş:



Google News

Geçtiğimiz günlerde Tire'ye has Tire beledi dokumasını coğrafi işaret ile koruma altına alan Tire Ticaret Odası, Tire Şiş Köfte'nin de coğrafi işaret sürecini başarıyla tamamladı.

27 Mart 2020 tarihinde Tire Ticaret Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumu'na yapılan başvuru neticesinde başlatılan süreç sona erdi ve Tire'nin meşhur lezzeti "Tire Şiş Köfte" coğrafi işaret almaya hak kazandı. Coğrafi işaretle birlikte Tire Şiş Köfte'nin marka değeri de koruma altına alınmış oldu.

Tire Şiş Köftenin 1900'lü yılların başından itibaren Tire'ye özgü aranan lezzetlerden biri olduğunu belirten **Tire Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Nadir Delikanlı**, "Tire Ticaret Odası olarak bu son derece kıymetli ve özel lezzetimizi coğrafi işaret ile koruma altına aldık. Coğrafi işaret sayesinde, belirlenen standartlara göre üretilecek olan bu meşhur lezzetimizin marka değerini de korumuş olacağız. Tiremize hayırlı olsun." dedi.

TÜKETİCİYE 2 ŞEKİLDE SUNULUYOR

2 şekilde tüketiciye sunulan Tire Şiş Köfte, tüketilmeden önce 2 kez pişirmeden geçirilen tek köfte olma ünvanını da taşımaktadır. Et işleme tesisleri tarafından hazırlanıp ön pişirmeden geçirilen Tire Şiş Köfte yarı mamül olarak satıldığı gibi aynı zamanda lokanta ve restoranlarda, bakır tavalarda terayağı ile pişirilerek tüketiciye sunulabilmekte.

ÜRETİM METODU

Mezbaha veya kasaptan alınan karkas ve / veya parça et kemik, damar, sinir, zar ve fazla yağından ayıklanır. Kemik, damar, sinir, zar ve fazla yağından ayıklanan etteki yağ oranı en fazla %20, toplam et protein oranı kütlede en fazla %16 dir. Temizlenen löp et tuzlanır (maximum tuz miktarı %2 oranındadır), tuz dışında Tire Şiş Köfte harcına tercihen unsuz veya en fazla %2 oranına kadar buğday unu ilave edilebilir. Belirtilenler dışında katkı maddesi içermemektedir. Tuzlanan et kıyma makinasının 3 veya 3,5'luk ayna/süzgecinden 2 kez geçirilerek kıyma haline getirilir. Kıyma tercihen 16-24 saat, 0+4 derece aralığında soğuk odada ya da dolapta dinlendirilmeye bırakılır. Dinlenen kıyma tekrar kıyma makinasının 3 veya 3,5'luk ayna/süzgecinden geçirilerek sıkma aşamasına getirilir. Sıkma için 50cm uzunluğunda, 5mm kalınlığında krom kare şiş gereklidir. Tire'de Tire Şiş Köfte yapımında ustalaşmış üreticilerin el yordamıyla şişe sıktıkları kıyma odun ateşindeki mangal üzerinde merkez ısı minimum 72 ° derece olana kadar tütsülenerek ön pişirmeden geçirilir.

Paylaş:



#Tire Şış Köfte

#Tire Ticaret Odası

#Tire Ticaret Odası Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Nadir Delikanlı

#Türk Patent ve Marka Kurumu

Narlidere'de naranciye bahçesinin bakımı ve dalında mandalina satış hizmeti alınacak

Narlidere Ege Ordu Komutanlığı, naranciye bahçesinin bakımı ve dalında mandalina satışı hizmeti alımına çıkıyor



Yayınlanma Tarihi: 06 Şubat 2021 16:59 (2 sene önce)

Paylaş:



Google News

Basın İlan Kurumu ilan portalı ilan.gov.tr'de yer alan ilana göre, Narlıdere Ege Ordu Komutanlığı, Naranciye Bahçesinin bakımı ve dalında mandalina satışı hizmeti alımına çıkacağını duyurdu.

Detaylar için [tıklayın](#)

Paylaş:



#Naranciye Bahçesi

#Narlıdre Ege Ordu Komutanlığı

Next post