



Yöresel Yemeklerin Ön Standart Tarifeleri Hazırlanarak Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanıma Kazandırılması¹ (Preliminary Standard Recipes of Local Foods for Their Usage in Food and Beverage Operations)

Ebru ZENCİR^a , *Tuğçe ÖZOĞUL^b , Merve ÖZGÜR GÖDE^a , Sema EKİNCEK^a 

^a Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Turkey

^b Anadolu University, PhD Student, Institute of Social Science, Eskişehir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 15.05.2018

Kabul Tarihi: 19.06.2018

Anahtar Kelimeler

Yerelleşme

Yöresel mutfaklar

Reçete standartlaştırma

Tadım menüsü

Öz

Yerleşmenin yükselen bir değer haline gelmesi ile yöresel yemeklerin yiyecek içecek işletmelerinde kullanıma kazandırılması önem taşıyan bir konu haline gelmiştir. Evlerde standartlaşma ihtiyacı duyulmazken turistik işletmelerin yöresel yemek reçetelerinin uygulayabilmesi açısından reçetelerin standart hale getirilmesi gerekmektedir. Bu doğrultuda bu çalışmanın amacı yöresel yemek reçetelerinin ön standart tarifelerinin oluşturulmasıdır. Araştırma kapsamında, öncelikle ikincil kaynak taraması gerçekleştirilmiş ve Türkiye'nin yedi bölgesinin yöresel yemekleri ve ortak tatları incelenerek yöresel 75 reçete seçilmiştir. Sonraki aşamada, Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün mutfak laboratuvarında reçetelerin standart hale getirilebilmesi için MEGEP'in (Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi) standartlaştırma adımları uygulanmıştır. Uygulanan her reçete, alan uzmanlarından oluşan jüri üyeleri tarafından uluslararası yarışma standartlarına göre değerlendirilerek puanlanmıştır. Lezzet puanı yüksek olanlar standart reçete olarak belirlenmiştir. Son aşamada, denenen reçeteler yazılı hale getirilmiştir. Ayrıca sunum puanlarına göre en yüksek puan alan görsellere ve ideal reçetelerin besin değerlerine çalışmada yer verilmiştir. Araştırma sonucunda elde edilen bulgulardan hareketle, yedi bölgenin yöresel yemeklerinden oluşan yöresel tadım menüsü önerisi sunulmuştur.

Keywords

Localization

Local cuisine

Recipe standardization

Tasting menu

Abstract

As localization becomes a rising value, the use of local food in food and beverage business has become an important issue. While standardization at home is not necessary, local food recipes must be standardized for food and beverage businesses for their usage. In this respect, the aim of this study is to preliminary standardize local food recipes. Firstly, written sources were reviewed and 75 local and common recipes from seven regions of Turkey were chosen for this study. At the next stage, the standardization steps of the SVET (Strengthening the Vocational Education and Training System Project) were implemented so that the recipes could be standardized in the kitchen laboratory of the Gastronomy and Culinary Arts Department of the Tourism Faculty of Anadolu University. Each applied recipe was graded according to international competition standards by jury members composed of field experts. Those with a high taste score are designated as standard prescriptions. At the last stage, the tested recipes were written. In addition, nutritional values of ideal recipes and images with the highest score according to presentation scores were added to final recipes. As a result of the findings of the research, a regional tasting menu consisting of seven regional dishes was proposed.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: tugceozogul@anadolu.edu.tr (T. Özoğul)

¹Bu çalışma Anadolu Üniversitesi Bilimsel Araştırma Proje Birimi tarafından desteklenmiştir. Proje yürütücüsü; Dr. Öğr. Üyesi Ebru ZENCİR. "Yöresel Yemek Reçetelerinin Standart Hale Getirilmesi" (No:1605E187) projesi 01.12.2017 tarihinde tamamlanmıştır. Standartlaştırılan reçetelerin tamamına proje kapanış raporundan ulaşılabilir.