



Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme (An Assetments of Turkish Cuisine by the View of Foreign Cuisine Chefs)

*A. Celil ÇAKICI^a, Seçkin ESER^b

^aMersin University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Çiftlikköy Kampus, Mersin/Turkey

^bKırklareli University, Pınarhisar Vocational School, Department of Tourism and Travel Management, Kırklareli/Turkey

Anahtar Kelimeler

Türk mutfağı,
Yabancı mutfak şefleri

Öz

Yabancı mutfak şeflerinin, Türk mutfağı hakkındaki görüşlerini ortaya koymak amacıyla bir araştırma yapılmıştır. Veriler, Hatay ilinde 2014 yılı Eylül ayında gerçekleştirilen "Akdeniz Mutfak Günleri"ne katılan 11 şeften görüşme formu yaklaşımı ile toplanmıştır. Veriler içerik analizine tabi tutulmuştur. Görüşmeyi kabul eden şeflerin Türk Mutfağı hakkında daha önceden fikir sahibi oldukları, Türk Mutfağı porsiyon, baharat çeşitliliği, besin değeri, kalite, tat ve tat-uyum açısından çok beğendikleri belirlenmiştir. Ayrıca Türk Mutfağı'nın dünya mutfakları arasında özel bir yere sahip olduğu ortak görüşü ile birçok farklı ve ilginç özellikteki yemek çeşitlerini barındırdığı ifade edilmiştir. Buna karşın az da olsa hijyen, sindirim ve şeker oranının fazlalığı açısından da rahatsızlıklar yarattığı belirlenmiştir. Elde edilen sonuçlar ışığında, araştırmanın kısıtları da göz ardı edilmeden, Türk mutfağı'nın tanıtımı çerçevesinde bazı önerilerde bulunulmuştur.

Keywords

Turkish cuisine,
Foreign cuisine chefs

Abstract

A research was conducted to determine the views of the foreign chefs on Turkish cuisine. Data were collected via interview form approach from 11 chefs attending "Mediterranean Culinary Days" which was held in September 2014, in Hatay. The data were subjected to content analysis. It is determined that the chefs who were interviewed had already an idea about Turkish Cuisine and enjoyed very much the portions, variety of spices, nutritional value, quality, taste and taste-compliance of Turkish Cuisine. It has also been stated that Turkish Cuisine has a special place among the world's cuisines and hosts a variety of dishes with interesting features. However, it is determined that it has created some disturbance based on some of hygiene, digestion and excess sugar content. In light of the results obtained, without ignoring the limitations of the research, some suggestions for the promotion of Turkish cuisine were made.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: celilcakici@mersin.edu.tr (A. C. Çakıcı)