



Moleküler Gastronominin Türk Mutfak Kültürü Üzerine Etkisi (The Impact of Molecular Gastronomy on Turkish Cuisine Culture)

*Alper IŞIN^a , Yağmur KURT^b 

^a Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

^b Gazi University, MS Student, Institute of Social Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:22.10.2017

Kabul Tarihi:10.12.2017

Anahtar Kelimeler

Moleküler gastronomi

Türk mutfacı

Aşçı

Öz

Günümüzde insanların yeme-içme faaliyetine olan ilgisinin artması nedeniyle gastronomi turizmi hızla gelişmektedir. Hızla değişen rekabet ortamında, yenilikçi ve daha yaratıcı mutfaklarda, alışılmadık dışında farklı tatlar ve lezzetler yaratılmalıdır. Moleküler gastronomi geleneksel mutfağın modernleştirilmesini ve yemeğin duyuşsal bir deneyime dönüşmesini sağlamaktadır. Binlerce yıllık bir geçmişe sahip olan Türk mutfak kültürünün ve yeme-içme çeşitliliğinin yenilikçi bir yaklaşımla ön plana çıkarılması gerekmektedir. Bu konuda mutfak personeline ve gastronomi alanında eğitim gören şef adaylarına yeni akımlar, yöntemler ve teknikler hakkında eğitim verilmelidir. Bu çalışmanın amacı, gastronomi ve mutfak sanatları alanında lisans eğitimi gören öğrenciler ile beş yıldızlı otellerde çalışan aşçıların moleküler gastronominin Türk mutfak kültürüne etkisi üzerine bilgi ve görüşlerini belirlemektir.

Keywords

Molecular gastronomy

Turkish cuisine

Chef

Abstract

Nowadays, gastronomy tourism is developing rapidly due to the increasing interest of people in their eating and drinking activities. In a rapidly changing competitive environment, in innovative and more creative kitchens, different tastes and flavors should be created unusually. Molecular gastronomy provides the modernization of the traditional cuisine and the transformation of eating into a sensory experience. The Turkish culinary culture and eating and drinking diversity, which have a history of thousands of years, need to be brought to the forefront with an innovative approach. In this regard, new methods and techniques should be taught to kitchen staff and chef candidates who are studying in gastronomy. The aim of this study is to determine the knowledge and opinions of the students who have undergraduate education in the field of gastronomy and culinary arts and the influence of the molecular gastronomy of the students working in five star hotels on Turkish culinary culture.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: alper.isin@gazi.edu.tr (A. Işın),