



## Otel Aşçıların Moleküler Gastronomi Üzerine Düşünceleri: Nevşehir Örneği<sup>1</sup> (The Opinions of Hotel Cooks on Molecular Gastronomy: The Case of Nevşehir)

\*Emrah Örgün<sup>a</sup>, Emrah KESKİN<sup>a</sup>, Günay EROL<sup>a</sup>

<sup>a</sup> Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Ürgüp Sebahat ve Erol Toksöz Vocational School, Nevşehir/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 17.07.2018

Kabul Tarihi: 23.09.2018

### Anahtar Kelimeler

Moleküler gastronomi

Yiyecek-içecek

Aşçı

Otel

Turizm

### Öz

Çalışmada moleküler gastronomi kavramı ve gelişim süreci ele alınmış, moleküler mutfaklarda kullanılan bazı katkı maddelerine değinilmiştir. Çalışmanın amacı Kapadokya bölgesinde yer alan Nevşehir'deki otel aşçıların moleküler gastronomiye yönelik düşüncelerini belirlemektir. Veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla elde edilmiştir. Çalışmadan elde edilen sonuçlara göre; moleküler gastronominin kısmen bilindiği, bölgede moleküler gastronominin gelişmediği, yeterli malzeme ve ekipmanın olmadığı, moleküler gastronominin sağlık açısından olumsuz değerlendirildiği ve destinasyona yönelik özelliklerden dolayı geleneksel mutfak anlayışının devam ettirilmesi gerektiği tespit edilmiştir.

### Keywords

Molecular gastronomy

Food-beverage

Cook

Hotel

Tourism

### Abstract

In this study, the concept of molecular gastronomy and its development process are discussed and some molecular additives are mentioned. The aim of the study is to determine the opinions of the hotel cooks about molecular gastronomy in Nevşehir, Cappadocia region. The data were obtained through semi-structured interview form. According to the results, it has been determined that the molecular gastronomy is partially known, the molecular gastronomy is not developed in the region, there are not enough materials and equipments, the molecular gastronomy is negatively evaluated for health and the traditional kitchen understanding should be maintained due to the properties for the destination.

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [emrahorgun@gmail.com](mailto:emrahorgun@gmail.com) (E. Örgün)

**Makale Künyesi:** Örgün, E., Keskin, E. ve Erol, G. (2018). Otel Aşçıların Moleküler Gastronomi Üzerine Düşünceleri: Nevşehir Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6(3), 215-227

<sup>1</sup>Bu makale 22-25 Mart 2018 tarihinde Gastronomi Zirvesinde bildiri olarak sunulan çalışmadan geliştirilerek üretilmiştir.