



Moleküler Mutfakta Standart Reçetelerin Geliştirilmesi (Development of Standard Prescriptions in Molecular Kitchen)

*Mustafa AKSOY^a , Gülistan SEZGİ^b 

^a Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Anahtar Kelimeler

Moleküler gastronomi

Moleküler mutfak

Standart reçete

Öz

Yemek pişirmede meydana gelen değişimler bilimsel olarak ifade edilebilirken, Nouvelle mutfak akımıyla önem kazanan standart reçetelerin moleküler mutfakta yer almadığını gözlemlemiştir. Özellikle moleküler mutfakta ürünleri tutturabilmek ve standartı yakalamak için ölçülü ve püf noktalara dikkat ederek çalışmak gerekmektedir. Bu yüzden moleküler mutfakta da standart reçetelere ihtiyaç duyulmaktadır. Bu araştırma ile moleküler gastronomide kullanılmakta olan “köpükleştirme” tekniğinin duyu analizi yöntemiyle incelenmesi ve bu tekniğe dair standart reçetenin oluşturulması amaçlanmıştır. Soya köpüğü reçetesi ön çalışmalardan sonra iki kez duyu testten geçirilmiştir. Tadım 1 değerleri yorumlandıktan sonra gereken reçete düzenlemeleri yapılarak tadım 2 testi uygulanmıştır. Her iki tadımın duyu özelliklerinin ortalaması 3,2 olduğu görülmüş ve ürünün kabul edilebilir nitelik taşıdığı tespit edilmiştir. Deneysel araştırma yönteminin kullanıldığı araştırma sonucunda moleküler mutfakta standart reçete geliştirilmesine dair bir yöntem ortaya konularak standart reçete geliştirmenin mümkün olduğu tespit edilmiştir

Keywords

Molecular gastronomy

Molecular kitchen

Standard prescriptions

Abstract

While the changes from cooking to cooking can be expressed scientifically, it has been observed that standard prescriptions that are important with Nouvelle kitchen trend do not take place in molecular kitchen. Especially in the molecular kitchen, it is necessary to work with attention to measure and tricky points in order to catch products and to catch standards. Because of this, standard prescriptions are also needed in the molecular kitchen. In this research, it is aimed to investigate the "foaming" technique used in molecular gastronomy by sensory analysis method and to establish a standard prescription for this technique. The soya foam prescription was passed through the sensory test twice after preliminary work. After tasting 1 values were interpreted, the necessary tasting regimens were made and the tasting 2 test was applied. The sensory characteristics of both tastes were found to be 3.2 and the product was found to be acceptable. As a result of the research using experimental research method, it has been determined that standard recipe can be developed by introducing a method of developing standard recipe in molecular kitchen.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: maksoy@gazi.edu.tr (M.Aksoy)