



Türk Mutfağına Ait Yemeklerin Özelliklerinin Değerlendirilmesi: Ankara İli Örneği (Evaluation of the Properties of Turkish Cuisine Foods: The Case of Ankara Province)

*Menekşe CÖMERT^a , Cengiz Han ALABACAK^b 

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

^b Isparta University of Applied Science, Isparta Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Service, Isparta/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 11.06.2019

Kabul Tarihi: 20.09.2019

Anahtar Kelimeler

Türk Mutfağı

Gastronomi

Yemek

Öz

Bu araştırma ile Ankara'da yaşayan halkın Türk Mutfağına ait yemekleri lezzet, yağ/ şeker miktarı, görünüş, doyuruculuk, çeşit, besin değeri ve kalite gibi özellikleri beğenme durumlarına ilişkin sonuçları tespit etmeye çalışılmaktadır. Araştırmanın evrenini Ankara ilinde yaşayan halk oluşturmaktadır. Ankara'da yaşayan halka 391 adet anket uygulanmıştır. Türk mutfağına ait yemeklerin özellikleri bakımından beğeni durumlarının karşılaştırılmasında ikiden fazla grubun karşılaştırıldığı durumlarda "Tek Yönlü Varyans Analizi (One Way ANOVA)", iki grubun karşılaştırıldığı durumlarda ise "Bağımsız İki Örneklem T-Testi" kullanılmıştır. Tek yönlü Varyans analizinde, fark saptanan durumlarda grubun/ grupların belirlenmesi için Post-Hoc testlerinden Tukey Testi kullanılmıştır. Araştırmaya katılanların yaş grubuna, cinsiyete, medeni duruma, öğrenim durumuna, memleket grubuna göre değerlendirildiğinde Türk Mutfağına ait yemek özellikleri ile arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir ($p < 0,05$).

Keywords

Turkish Cuisine

Gastronomy

Food

Abstract

The aim of this research is to determine the results of the people living in Ankara about the characteristics of Turkish Cuisine such as taste, fat / sugar amount, appearance, saturation, variety, nutritional value and quality. The population of the study consists of the people living in Ankara. 391 questionnaires were applied to the people living in Ankara. One way ANOVA analysis was used in comparison of more than two groups in terms of the characteristics of the dishes belonging to the Turkish cuisine. In the cases where two groups were compared, "Independent Two Sample T-Test was used. In the one-way analysis of variance, Tukey test was used from Post-Hoc tests to determine the group (s). When the participants were evaluated according to age group, gender, marital status, education level and country group, a statistically significant difference was found between the food properties of Turkish Cuisine ($p < 0.05$).

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: menekse.comert@hbv.edu.tr (M. Cömert)

Makale Künyesi: Cömert, M. & Alabacak, C. H. (2019). Türk Mutfağına Ait Yemeklerin Özelliklerinin Değerlendirilmesi: Ankara İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2123-2143.

DOI: