



Doğu Karadeniz Bölgesindeki 4 ve 5 Yıldızlı Otel Restoranlarının Menülerinin İncelenmesi: Eşlikçiler ve Mezeler (Analysis of the Menus of 4 and 5-Star Hotel Restaurants in the Eastern Black Sea Region: Appetizers and Mezzes)

* Kemal ENES ^a , Büşra KAYA ^b , Bayram KANCA ^c 

^aTarsus University, Vocational School, Department of Civil Air and Transportation Management, Mersin/Turkey

^bGiresun University Institute of Social Sciences, Department of Ecotourism Guidance, Giresun/Turkey

^cGiresun University, Faculty of Tourism, Department of Recreation Management, Giresun/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 11.08.2022

Kabul Tarihi: 22.09.2022

Anahtar Kelimeler

Doğu karadeniz

Otel Restoranları

Menü

Eşlikçiler

Mezeler

Öz

Çalışmada Türkiye'nin Doğu Karadeniz Bölgesi'ndeki 4 ve 5 yıldızlı otellerin restoran menülerinde yer alan ve alkollü içeceklerle birlikte tüketilebilen eşlikçiler ve mezeler incelenmiştir. Böylece bölgedeki otel restoranlarında alkollü içeceklerle birlikte tüketilebilecek yiyecek maddelerinin bulunma sıklığı ve özelliklerinin ortaya koyulması amaçlanmaktadır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Araştırmada amaçları bakımından betimsel araştırma yaklaşımı ve tarama modeli benimsenmiştir. Çalışma verilerini toplamak için ölçüt örnekleme tekniği kullanılmıştır. Bölgede bulunan 4 ve 5 yıldızlı otellerden restoranları bulunan ve hizmet verenlerden 1 Aralık 2021 ile 3 Mart 2022 tarihleri arasında menüleri hakkında bilgi toplanmıştır. Bu restoranlara ait menülere içerik analizi uygulanmıştır. Bölgedeki 45 otelin restoran menüleri incelendiğinde 172 adet eşlikçi ve meze çeşidine ulaşılmıştır. Eşlikçi ve meze çeşitlerinin menülerde toplam 453 defa bulunma sıklığı görülmektedir. Eşlikçi ve meze çeşitleri uzman görüşlerinden ve literatürden yararlanılarak 11 kategoride sınıflanmıştır. Belirlenen kategoriler “iştah açıcı ve eşlikçiler”, “peynir ve şarküteri çeşitleri”, “zeytinyağlılar”, “yemekler ve ara sıcaklar”, “deniz ürünleri”, “yöresel ürünler”, “kuruyemiş”, “meyveler”, “turşular”, “salatalar” ve “diğerleri” olarak isimlendirilmiştir.

Keywords

Eastern Black Sea

Hotel restaurants

Menu

Appetizers

Mezzes

Abstract

In the study, appetizers and mezzes that are included in the menus of the restaurants of 4 and 5 star hotels in the Eastern Black Sea Region of Turkey and which can be consumed together with alcoholic beverages are examined. Thus, it is aimed to reveal the frequency and characteristics of food items that can be consumed together with alcoholic beverages in hotel restaurants in the region. Qualitative research method was preferred in the study. In the research, a descriptive research approach and scanning model were adopted in terms of its aims. The criterion sampling technique was used to collect study data. Between 1 December 2021 and 3 March 2022, information about menus was collected from those who have restaurants and serve in 4 and 5 star hotels in the region. Content analysis was applied to the menus of these hotel restaurants. It was obtained with the frequency of 453 presence of 172 appetizers and mezzes types in the menus of restaurants in 45 hotels in region. These appetizers and mezzes have been classified into 11 categories, using expert opinions and literature. Identified categories are “savory accompaniments”, “cheese and delicatessen varieties”, “olive oil dishes”, “meals and warm starter”, “seafood”, “local foods”, “nuts”, “fruits”, “pickles”, “salads” and “others”.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: kemalenes@gmail.com (K. Enes)

DOI:10.21325/jotags.2022.1105