



## Pastacılıkta Kullanılan Tabakların Tarihsel Gelişimi ve Günümüzde Kullanılan Sunumlar ve Tabaklar Üzerine Bir İnceleme (Historical Development of Plates Used in Pastry and a Review of Presentations and Plates Used Today)

Menekşe CÖMERT<sup>a</sup> , \*Elanur ŞAHİN<sup>b</sup>

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

<sup>b</sup> İskenderun Technical University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Hatay/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 03.10.2021

Kabul Tarihi: 20.12.2021

### Anahtar Kelimeler

Tabak

Pasta sunumları

Dominique ansel

Cedric grolet

Jessica préalpato

### Öz

Tabak, medeniyetin doğuşuyla ortaya çıkan, yemeklerin konulması için kullanılan, zaman içerisinde sanatsal boyut kazanan mutfak aracıdır. Tabaklardaki sunumların günümüze kadar çeşitli değişimler gösterdiği görülmektedir. Çalışmada pastacılıkta kullanılan tabaklar ve sunumlardaki değişim incelenmiştir. Araştırmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Veriler doküman inceleme ve internet kaynaklı veriler kullanılarak toplanmıştır. Araştırmanın evrenini "The World's 50 Best Restaurants" tarafından "Dünyanın En İyi Pasta Şefi" olarak seçilen kişilerin instagram sayfalarında yer alan pasta sunumu fotoğrafları oluşturmaktadır. Örneklem grubunu "The World's 50 Best Restaurants" tarafından "Dünyanın En İyi Pasta Şefi" olarak seçilen Dominique Ansel, Cedric Grolet ve Jessica Préalpato'nun instagram sayfalarında 1 Mart 2020 ile 1 Mart 2021 tarihleri arasında paylaştıkları pasta sunum fotoğrafları oluşturmaktadır. Elde edilen veriler, içerik analizi tekniği kullanılarak analiz edilmiştir. Şeflerin instagram sayfalarında paylaştıkları pasta sunumlarının çoğunlukla tek porsiyon şeklinde, tezgah veya tabakta gerçekleştirildiği görülmektedir. Kullanılan tabaklar genellikle yuvarlak, beyaz ve standart boyutlardadır. Sunumlarda, doğallığın ve minimalist yapının ön planda olduğu tespit edilmiştir.

### Keywords

Plate

Pastry presentations

Dominique ansel

Cedric grolet

Jessica préalpato

### Abstract

Plate is a kitchen tool that emerged with the birth of civilization, used to put food, and gained an artistic dimension over time. It is seen that the presentations on the plates show various changes until today. In the study, the plates used in pastry and the change in presentations were examined. Qualitative research method was preferred in the study. Data were collected using document review and internet sourced data. The universe of the research consists of the pastry presentation photos on the instagram pages of the people selected as the "World's Best Pastry Chef" by "The World's 50 Best Restaurants". The sample group consists of the pastry presentation photos shared by Dominique Ansel, Cedric Grolet and Jessica Préalpato, who were selected as the "World's Best Pastry Chef" by "The World's 50 Best Restaurants", on their Instagram pages between March 1, 2020 and March 1, 2021. The obtained data were analyzed using the content analysis technique. It is seen that the pastry presentations shared by the chefs on their Instagram pages are mostly made in a single portion, on the counter or on a plate. The plates used are usually round, white and standard sizes. It has been determined that naturalness and minimalist structure are at the forefront in the presentations.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: elanur.sahin@iste.edu.tr (E. Şahin)

DOI: 10.21325/jotags.2021.925