



Kapadokya Bölgesindeki Şeflerin Füzyon Mutfak Bilgi Düzeyleri ve Kullanım Sıklıkları Üzerine Bir Araştırma (A Study on Knowledge Level and Usage Frequency of Fusion Cuisine by Chefs in Cappadocia Region)

* **Gülşeli EVLİYAĞLU**^a , **Emrah KESKİN**^b 

^a Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Tourism Research Institute, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Nevşehir/Türkiye

^b Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Nevşehir/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 09.08.2023

Kabul Tarihi: 26.12.2023

Anahtar Kelimeler

Füzyon mutfak

Kapadokya

Mutfak uygulamaları

Öz

Füzyon mutfak, farklı kültürlerin mutfak geleneklerini birleştirerek yeni ve benzersiz lezzetler yaratmayı amaçlayan bir yaklaşımdır. Göç, küreselleşme ve kültürel etkileşim gibi faktörler, füzyon mutfağın kökenlerini oluşturur. Bu yaklaşım, geleneksel tarifleri ve pişirme tekniklerini bir araya getirerek mutfağa yenilik kazandırır. Füzyon mutfağın popülerliği, insanların yeni ve farklı lezzetler keşfetme isteğiyle artmıştır. Restoranlar, şeflerin yaratıcılığını kullanarak farklı kültürlerden esinlenen menüler sunar. Füzyon mutfağın gelişimi, gastronomi biliminin ilerlemesiyle birlikte yiyecek ve içecek üretiminin çeşitlenmesini ve ticari değerini artırmıştır. Bu çalışmada, Kapadokya bölgesinde çalışan şeflerin füzyon mutfak bilgi düzeylerinin ve bu uygulamayı mutfaklarında kullanma sıklıklarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda nitel araştırma yöntemlerinden biri olan görüşme tekniği kullanılarak Kapadokya bölgesinde çalışan 18 mutfak şefi ile görüşülmüştür. Turistik açıdan önemli bir bölge olması ve bölgede çok sayıda restoran ve otel bulunması sebebiyle araştırma bölgesi olarak Kapadokya bölgesi seçilmiştir. Aynı zamanda bu bölgede mutfak şefi sayısı oldukça fazla olduğundan, araştırmaya önemli katkıları olabileceği düşünülmüştür. Çalışma sonucunda Kapadokya bölgesindeki şeflerin füzyon mutfak kavramına hakim oldukları fakat füzyon mutfak ürünlerine menülerinde yeterince yer vermedikleri belirlenmiştir.

Keywords

Fusion cuisine

Cappadocia

Culinary applications

Abstract

Fusion cuisine is an approach that aims to create new and unique flavors by combining the culinary traditions of different cultures. Factors such as migration, globalization and cultural interaction are the origins of fusion cuisine. This approach brings innovation to cuisine by combining traditional recipes and cooking techniques. The popularity of fusion cuisine has increased with people's desire to discover new and different flavors. Restaurants offer menus inspired by different cultures, using the creativity of chefs. The development of fusion cuisine has increased the diversification and commercial value of food and beverage production with the advancement of gastronomy science. In this study, it was aimed to determine the level of fusion cuisine knowledge of chefs working in the Cappadocia region and the frequency of using this practice in their kitchens. For this purpose, 18 chefs working in the Cappadocia region were interviewed using the interview technique, one of the qualitative research methods. Cappadocia region was chosen as the research region because it is an important touristic region and there are many restaurants and hotels in the region. At the same time, since the number of chefs in this region is quite high, it was thought that they could make important contributions to the research. As a result of the study, it was determined that the chefs in the Cappadocia region are familiar with the concept of fusion cuisine, but they do not include fusion cuisine products in their menus sufficiently.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: gulselievliyaoğlu@gmail.com (G. Evliyaoğlu)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1352