



Moleküler Mutfak Tekniklerinden Kapsülleştirme: Standart Reçete Örnekleri (Encapsulation from Molecular Kitchen Techniques: Standard Recipes Examples)

*Fügen DURLU ÖZKAYA^a , Kübra ÖZEL^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
Kapsülleştirme
Standart Reçete

Öz

Bilim, sanat ve yaratıcılığın buluştuğu, tüketiciye tam anlamıyla görsel şölen sunan moleküler mutfak bu deneyimi yaşamak adına maliyetine katlanabilen, gelir düzeyi yüksek bir kitlenin ilgi duyduğu düşünüldüğünde moleküler mutfak çalışmalarının gerekliliği ortaya konulmaktadır. Türk mutfağının bu trendi takip edebilmesi çalışmanın gereğini ve önemini ortaya çıkarmaktadır. Bunun yanı sıra örnek standart reçetelerin oluşturulması, bu alana ilgi duyan ve alanla ilgili çalışma yapan araştırmacı ve uygulayıcılara yol gösterecek nitelikte olması çalışmanın diğer bir önemli boyutudur. Moleküler gastronomi ve moleküler mutfak akımlarının Türkiye'deki tanıtımına katkıda bulunabilmek ve tanınmasını sağlamak ile bu alanda çalışma yapan veya yapacak olan araştırmacılara ve uygulayıcılara kapsülleştirme tekniği kapsamında örnek standart reçeteler sunabilmek bu araştırmanın amacını oluşturmaktadır. Araştırmada deneysel araştırma yöntemi kullanarak reçeteler ön çalışmaların ardından iki kez duyu analizi testinden geçirilmiştir. Deneysel araştırmanın yapıldığı kısım kapsülleştirme tekniği ile sınırlıdır. Kapsülleştirme tekniği kapsamında yer verilen reçetelerin standart reçeteleri geliştirilmiştir.

Keywords

Molecular gastronomy
Molecular kitchen
Encapsulation
Standard recipe

Abstract

Molecular kitchens, where science, art and creativity meet, consumers offer a visual feast in full, and the need for molecular kitchen studies is emphasized when it is thought that a high income level person is interested in cost to live this experience. The ability of the Turkish kitchen to follow this trend reveals the necessity and importance of working. In addition to this, the creation of sample standard prescriptions is another important aspect of studying the relevance of this field and its qualities that will lead researchers and practitioners working in the field. To provide examples of standard prescriptions in molecular gastronomy and molecular kitchen flows to contribute to the promotion of Turkey and the researchers and practitioners in the field conducting work or to do with the gain recognition encapsulation technique is the objective of this research. Using the experimental research method in the study, prescriptions were subjected to sensory analysis test twice after preliminary studies. The part of the experimental study is limited to the encapsulation technique. Standard prescriptions for prescriptions covered by the encapsulation technique have been developed.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: fugen@gazi.edu.tr (F. D. Özkaya)