



# Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: [www.jotags.org](http://www.jotags.org)



ISSN: 2147-8775

2017

Volume 5

Special Issue 2

[www.jotags.org](http://www.jotags.org)

## Contents

- Restoran Müşterilerinin Helal Gıdaya Yönelik Algılarının Belirlenmesi: Tekirdağ Örneği** (Determination of Restaurant Customers' Perception of Halal Food: Tekirdağ Sample)  
Hasibe YAZIT, Hasan CİNNİOĞLU, Derya DEMİRDELEN.....3-17
- Yiyecek İçecek İşletmelerine Yerel Ürün Önerisi: Çerez Tarhana** (Local Product Suggestion for Food and Beverage Operations: Çerez Tarhana)  
Buğra ÖZDEMİR, Ebru ZENCİR.....18-27
- Gastronomi Festivallerinin Algılanan Destinasyon İmajına ve Tekrar Ziyaret Etme Niyetine Etkisi: Fethiye Yeşilüzümlü ve Yöresi Kuzugöbeği Mantar Festivali Örneği** (The Impact of Gastronomy Festivals Intended to Visit the Perceived Destination and Visit Again: Fethiye Yeşilüzümlü and Region Morel Mushroom Festival Example)  
Aydan BEKAR, Emine KOCATÜRK, Çağrı SÜRÜCÜ.....28-36
- Muğla Karabaşının (Lavandula Stoechas L.) Yiyecek ve İçecek Olarak Değerlendirilmesine Yönelik Bir Öneri** (A Suggestion for evaluating of Muğla Karabaşı [Lavandula Stoechas L.] as Food and Beverage)  
Özer ŞAHİN.....37-49
- Otel İşletmelerinde Gastronomi Etkinlikleri: Bir Örnek Olay Analizi** (Gastronomy Activities in Hotel Businesses: A Case Study Analysis)  
Önder MET, Cansu ARSLAN.....50-63
- Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi** (The Local Products Role in Developing Gastronomic Identification: An Example of Case Study Intended to Sales and Marketing of Products)  
Hümeyra TÖRE BAŞAT, Mustafa SANDIKÇI, Sabri ÇELİK.....64-76
- Turizm Sektöründe Etnik Restoranlar: İstanbul Örneği** (Ethnic Restaurants in Tourism Industry: An Example of İstanbul)  
Görkem TEYİN, Nalan ASLAN, Ümit SORMAZ, Yeliz PEKERŞEN, Hatice FERHAN  
NİZAMLIOĞLU.....77-87
- Geçmişten Günümüze Gastronomi Bilimi: Bibliyometrik Bir Analiz** (Gastronomy From Past to Today: A Bibliometrical Analysis)  
Cem Oktay GÜZELLER, Nuri ÇELİKER.....88-102

<b>Antik Dönemdeki Damak Tadının Günümüz Yansıması (Reflection the Palatal Delight of Ancient Period to Modern-Day)</b> Özge TOLGA, Özlem YATKIN.....	103-116
<b>Gastronomide Sokak Yiyecekleri ve Satıcıları: Teorik Bir Çalışma (Street Foods and Suppliers in Gastronomy: A Theoretical Study)</b> Dilek DÖNMEZ POLAT, Aslı GEZEN.....	117-124
<b>Turistlerin Yöresel Mutfak Tercihleri İle İlgili Bir Araştırma: Bozcaada Örneği (A Research on Tourists' Local Cuisine Preferences: The Case of Bozcaada)</b> Murat AKSU, Aslı GEZEN, Sedef ÖZCAN.....	125-137
<b>Restorandaki Fiziksel Çevre Unsurlarının Algılanması (The Perception of Physical Elements in Restaurants)</b> Reyhan ARSLAN AYAZLAR, Gamze GÜN.....	138-150
<b>Trakya Bölgesinin Ekolojik Tarım Turizmi Potansiyeli ve Pazarlanabilirliği (Potential and Marketability of Ecological Agriculture Tourism in Thrace Region)</b> Kaplan UĞURLU, Handan ÖZTÜRK.....	151-161
<b>Gastronomi Eğitimi Alan Öğrencilerde Yiyecekte Yenilik Korkusu (Food Neophobia): Balıkesir Üniversitesi Örneği (In the Gastronomy Educated Students Fear of the New Foods (Food Neophobia): Example of Balıkesir University)</b> Serkan YİĞİT, Murat DOĞDUBAY.....	162-168
<b>Turizm ve Yiyecek ve İçecek Endüstrisinde Sahnelenen Otantiklik (Eleştirel Bakış) (Authentication in Tourism and Food and Beverage Industry-Critical Overview)</b> Selin İLSAY, Nur NEŞE ŞAHİN, Murat DOĞDUBAY.....	169-181
<b>Mutfak Şeflerinin Gastronomi ile İlgili Görüşleri: Nitel Bir Araştırma (Chefs' Opinions of Gastronomy: A Qualitative Study)</b> Gülçin ALGAN ÖZKÖK.....	182-193
<b>Trakya Turizm Rotası Projesi: Lezzet Rotası Üzerine Bir Değerlendirme (Thrace Tourism Route Project: An Evaluation on the Taste Route)</b> Ali ÇAKIR, Gülsel ÇİFTÇİ, Gülay ÇAKIR.....	194-205
<b>Aşçılık Programı Öğrencilerinin Sosyal Medyaya Yönelik Bilişsel Yapılarının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla İncelenmesi (Examining Culinary Students' Cognitive Structure Towards Social Media Through Word Association Test)</b> Mehtap YÜCEL GÜNGÖR, Seden DOĞAN, Ozan GÜNGÖR.....	206-218
<b>Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı (The Best Cuisines in the World and Turkish Cuisine)</b> Göksel Kemal GİRGİN, Özkan DEMİR, Vahide ÇETİNKAYA.....	219-229
<b>Bölge Gastronomi Turizmi Üzerine Yöresel Ürün Festivallerinin Etkisi: Urla Örneği (The Impact of Local Product Festivals on Regional Gastronomy Tourism: Case of Urla)</b> Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI, Turgay BUCAK, K. Nazan TURHAN.....	230-240
<b>Veganların Restoranlarda Karşılaştıkları Sorunlar Üzerine Bir Araştırma (A Research on the Problems of Vegans Compare in Restaurants)</b> Serdar SÜNNETÇİOĞLU, Şefik Okan MERCAN, Hacı Mehmet YILDIRIM, Serkan TÜRKMEN.....	241-252

**Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Atmosfer, Tüketim Duyguları, Müşteri Menuniyeti ve Yeniden Satın Alma Davranışı Arasındaki İlişkinin İncelenmesi (Study of the Correlation Between Atmospheres, Consumption Sentiments, Customer Satisfaction and Re-Purchasing Behavior in Food and Beverage Businesses)**

Erdem TEMELLİOĞLU, Oğuz TAŞPINAR, Yasin SOYLU.....253-264

**Renklerin Çorbaların Tat Algısı Üzerindeki Etkilerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma (A Research on Investigating the Effects of Colors on Soups' Taste Perception)**

Hakan YILMAZ, Gamze ERDEN.....265-275

**Geleneksel Meyan Kökü Şerbeti Hazırlama Sürecinde Farklı Sıcaklık Uygulamalarının Şerbetin Mikrobiyolojik Kalitesi ve Biyoaktif Bileşenleri Üzerine Etkisi (The Effects of Different Temperature Applications on Microbiological Quality and Bioactive Compounds of Licorice Root Sherbet During Traditional Production)**

Çiğdem UYSAL PALA, Caner Nurettin EKŞİ, Egemen ÖZÇELİK, Belgizar AYANA ÇAM.....276-286

**Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Duyusal Pazarlama Uygulamaları (Sensory Marketing Practices in Food and Beverages Companies)**

Hakan ASLAN, Cafer TOPALOĞLU, Burhan KILIÇ, Nisan YOZUKMAZ.....287-300

**Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Otantik Yiyeceklere Yönelik Bir İnceleme (A Research on Authentic Foods Within the Scope of Sustainable Gastronomy Tourism)**

Gürkan AKDAĞ, Meral ÜZÜLMEZ.....301-309

**Gıda Güvenliğinde Risk Faktörleri ve Hijyenin Önemi (Risk Factors and Hygiene Importance in Food Safety)**

Seydi Ahmet ÇETİN, Bayram ŞAHİN.....310-321

**Yöneticilerin Perspektifinden Yiyecek İçecek İşletmelerinde Gizli Müşteri Uygulamaları (Mystery Shopping in Food and Beverage Operations Through Managers' Perspective)**

Emrah YILDIZ, Burhan KILIÇ.....322-332

**Geleneksel Türk Tatlısı Olarak Lokum ve Safranbolu Lokumu (Turkish Delight As a Traditional Dessert and Safranbolu Turkish Delight)**

Oğuz DİKER, Nuray TÜRKER, Adnan ÇETİNKAYA, F. Behzat KAYA.....333-344

**Turizm Alanında Yazılmış Olan Gastronomiye İlişkin Tezlerin Bibliyometrik Profili (Bibliometric Profile of Thesis Related to Gastronomy in the Field of Tourism)**

Ayşe SÜNNETÇİOĞLU, Pınar YALÇINKAYA, Merve OLCAY, Şefik Okan MERCAN.....345-354