



Moleküler Gastronomi Kavramı (The Concept of Molecular Gastronomy)

*Menekşe CÖMERT^a, Osman ÇAVUŞ^b

^a Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

^b Abant İzzet Baysal University, Mengen Vocational School, Cookery Program, Bolu/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:28.07.2016

Kabul Tarihi:15.12.2016

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Moleküler gastronomi

Gastronomi eğitimi

Öz

Teknolojinin hızla gelişmesi birçok alanda olduğu gibi gastronomi alanında da farklı ekipman ve tekniklerin kullanılmasına imkan sağlamıştır. Bu çalışmada gastronomi dünyasında son yıllarda oldukça popüler hale gelen moleküler gastronomi kavramının detaylı olarak incelenmesi amaçlanmaktadır. Çalışma sonucunda moleküler gastronomi tekniklerinden sadece şeflerin yararlanmadığı bu tekniklerden gıda sektörü, bilim adamları ve öğrenciler gibi birçok kişinin de faydalandığı görülmektedir. Moleküler gastronomi tekniklerinin halen dünyanın ünlü şefleri tarafından sürekli geliştirilerek kullanıldığı da anlaşılmaktadır. Moleküler gastronomi teknikleri uygulayan şefler en başarılı şefler arasında gösterilmektedir. Bu şeflerin birçoğunun gastronomi alanında eğitilmiş olduğu gözlemlenmekte ve moleküler gastronomi tekniklerini uygulama konusunda üniversiteler ile ortak çalışmalar yaptıkları görülmektedir. Ülkemizde bu konuda eğitim veren okullarda ders programları içerisinde daha fazla yer verilmesi ülkemizdeki gastronomi gelişimi açısından önemli olacağı ve dünya gastronomisi ile rekabet edecek konuma gelmesi düşünülmektedir.

Keywords

Gastronomy

Molecular gastronomy

Gastronomy education

Abstract

The rapid development of technology has made it possible to use different equipment and techniques in the field of gastronomy as in many areas. This study is a review on molecular gastronomy which has become quite popular in gastronomy world in recent years. In this study it has been revealed that there is a wrong perception that only chefs take advantage of the techniques of molecular gastronomy; however, food industry, chefs and students also use the techniques. It is understood that molecular gastronomy techniques are still used by the famous chefs around the world. The ones applying the molecular gastronomy techniques are shown among the most famous chefs in the world. It is observed many of these chefs have been trained in the field of molecular gastronomy and they seem to make joint efforts with universities to follow the molecular gastronomy techniques. In Turkey, In the curriculum of the schools that provide gastronomy education molecular gastronomy courses are included. Molecular gastronomy will be significant in terms of Turkish gastronomy's competing with the world gastronomy.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: meneksecomert@gazi.edu.tr (M. CÖMERT)