



Türkçe Alanyazında Sous Vide Yöntemi (Sous Vide Technique in Turkish Literature)

*Muhammed YILDIZ^a , Meral YILMAZ^a 

^a Sivas Cumhuriyet University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Sivas /Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:09.09.2020

Kabul Tarihi:27.09.2020

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Sous vide

Pişirme

Öz

Sous vide (Fransızca “vakum altında”) isimli yeni bir pişirme tekniğinin ortaya çıktığı tarihten günümüze kadar bu teknik başta et grubu olmak üzere çeşitli yiyeceklerin pişirilmesinde yaygın olarak kullanılmaktadır. Sous vide tekniği yiyeceğin vakumlanmış paket içerisinde belirli bir sıcaklıkta tutulan ve sirkülasyon halinde su kullanılarak pişirildiği bir tekniktir. Tekniğin hem sıcaklık hem de süre açısından kontrollü hassasiyet sağlaması nedeniyle yiyeceklerin duyuşal özelliklerine katkı yapması ve gıda güvenliği sağlaması açısından avantajlı bir tekniktir. Ayrıca kullanılan vakumlu paket sayesinde yiyeceğin besin değerinin pişirme sıvısına geçişi önlenmektedir. Özel bir yöntem olmasından dolayı uygulanmasında geleneksel yöntemlere göre çeşitli avantaj ve dezavantajları bulunmaktadır. Bu çalışmanın amacı sous vide tekniğini değerlendirmek ve Türkçe alanyazında yapılmış çalışmaları irdelemektir. Bu amaç doğrultusunda, Türkçe alanyazında bulunan kaynaklar taranarak nitel araştırma kapsamında doküman incelemesi yapılmıştır. Elde edilen bulgulara göre Türkçe alanyazında sous vide konulu 33 adet çalışmaya rastlanmıştır. Bu çalışmalarda genel olarak balık ve kırmızı et üzerinde durulmuş olup sous vide yöntemi kullanılarak hazırlanan bu ürünlerde pişirme kaybı, duyuşal özellikler, mikrobiyolojik özellikler ve depolama süresi gibi unsurlar incelenmiştir. Ayrıca bir çalışmada sous vide yönteminin yiyecek-içecek hizmeti veren işletmelerde uygulanma durumu araştırılmıştır. Kanatlı etleri, sebzeler ve sous vide yönteminin incelendiği çalışmaların kısıtlılığı dikkat çeken bir bulgudur. Toplu yemek sistemlerinde uygun olduğu bildirilen ve turizm işletmelerde önemli kolaylıklar sağladığı düşünülen bu yöntem Türk yemek alışkanlıkları bakımından değerlendirildiğinde henüz kabul görmediği sonucuna da ulaşılmıştır. Bunun yanı sıra yabancı alanyazına kıyasla Türkçe çalışmaların kısıtlı olduğu sonucuna ulaşılmış, sektöre ve akademiye çeşitli öneriler sunulmuştur.

Keywords

Gastronomy

Sous vide

Cooking

Abstract

Since the emergence of a new cooking technique called "sous vide" (French word for "under vacuum"), this method has been widely used in the cooking of various foods, especially the meat group. Sous vide is a technique that food is cooked using water in circulation at a certain temperature in a vacuumed package. It is an advantageous technique in terms of contributing to sensory properties of foods and providing food safety because of the controllability of both temperature and time. Also, because of the vacuum package that used in this method, nutritional value of food is prevented from passing into cooking liquid. Since it is a special method, it has various advantages and disadvantages compared to traditional methods. The aim of this study is to evaluate the sous vide technique and to examine the studies made in Turkish literature. For this purpose, Turkish literature about sous vide was investigated and document analysis was conducted within the scope of qualitative research. According to findings, 33 studies on sous vide were found in the Turkish literature. In these studies, fish and red meat were generally focused on, and factors such as cooking loss, sensory properties, microbiological properties and storage time were examined. The limitation of studies that investigated sous vide technique and limitation of food groups such as poultry and vegetables are also among the findings. This method, which is reported to be suitable in catering systems and is considered to provide significant convenience in tourism establishments, has reached the conclusion that it has not been accepted yet when evaluated in terms of Turkish food habits. In addition, it was concluded that Turkish studies are limited compared to foreign literature, and various suggestions have been made to the industry and the academy.

Makalenin Türü

Kavramsal Makale

* Sorumlu Yazar

E-posta: yildizmd@yandex.com.tr (M. Yıldız)

DOI: 10.21325/jotags.2020.662