

Ankara, 2020

DETA  
YAYINGILIK

---

(A'dan Z'ye)

---

GASTRONOMİ SÖZLÜĞÜ

---

Editorler  
Mehmet SARIŞIK | Gülçin ÖZBAY | Veli CEYLAN

**DETAY YAYINLARI** : 1193  
1. Baskı : Mayıs 2020  
**ISBN** : 978-605-254-253-8  
Yayıncı Sertifika No : 46573  
Matbaa Sertifika No : 26649

© Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti.

*Her hakkı saklıdır. Yazarından ve yayınevinden yazılı izin alınmaksızın bu kitabın fotokopi veya diğer yollarla kısmen veya tamamen çoğaltılması, basılması ve yayınlanması yasaktır. Aksine davranış, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu gereğince, 5 yıla kadar hapis ve adli para cezaları ile fotokopi ve basım aletlerine el konulmasını gerektirir.*

Dizgi : Detay Yayıncılık  
Kapak Tasarım : Detay Yayıncılık  
Baskı ve Cilt : Bizim Büro Matbaacılık ve Basımevi  
1. Sanayi Caddesi Sedef Sokak No: 6/1 İskitler-Ankara

---

**Kütüphane Bilgi Kartı**

Editörler: Mehmet Sarıışık, Gülçin Özbay, Veli Ceylan  
Gastronomi Sözlüğü (A'dan Z'ye), 1. Baskı  
ISBN: 978-605-254-253-8, vi + 784 sayfa, kaynakça var, dizin var

---



**GENEL DAĞITIM ve İSTEME ADRESİ**  
**DETAY ANATOLIA AKADEMİK YAYINCILIK LTD. ŞTİ.**

Adakale Sokak No: 14/4 Kızılay/ANKARA

Tel : (0.312) 434 09 49 • Faks: (0.312) 434 31 42

Web: [www.detayyayin.com.tr](http://www.detayyayin.com.tr) • e-posta: [detayyay@gmail.com](mailto:detayyay@gmail.com)

suları, donut ve unlu gıda süslemelerinde kullanılır. Özellikle meyveli pasta-ların dolgularında, pastaların içindeki kremalarda ve bunlara benzer fırıncı-lık/pastaneçilik ürünlerinde dayanıklılığı arttırmak için kullanılmakta ve in-san sağlığını tehdit etmektedir (Glicksman 1969; Sungur ve Ercan, 2004; Kı-vanç vd., 2017).

MERVE İSKİN

## Aging

Et ve peynir gibi yiyeceklerin üzerinde kontrollü kimyasal değişimler oluş-masına izin verilerek yiyecekleri lezzetli kılma veya lezzetini arttırma işlemi-dir (Kunt, 2004). Aging işlemi özellikle etlerde lezzet ve aroma arttırmada son-yıllarda sıklıkla kullanılmaktadır. Etlerin dinlendirilmesi veya yaşlandırıl-ması anlamına gelen *aging* işlemi genellikle iki yöntem kullanılarak gerçekleştir-ilir. Bu yöntemler; kuru dinlendirme (*dry aged*) ve ıslak dinlendirme (*wet aged*) yöntemleridir (Kahraman ve Gürbüz, 2018). Son yıllarda yiyecek-ler için dinlendirme etin dinlendirilmesi işlemi özellikle kuru dinlendirme (*dry aged*) yöntemi kullanılarak yapılmaktadır. Kuru dinlendirme yön-te-minde etler; nemin (%80-86), sıcaklığın (2 - 4 C) ve hava dolajım hızının kont-rol altında tutulduğu temiz kabinler içerisinde iki ile altı hafta arasında tutul-maktadır. Dinlendirme esnasında et üzerinde oluşan kimyasal değişimler ile-ette yüzde yirmi oranında bir su kaybı meydana gelmektedir. Dinlendirme işlemi genellikle değeri olan sırt etleri kullanılarak yapılmaktadır. Dinlen-dirme işlemi sonucu etler daha sağlıklı, yumuşak, lezzetli ve sindirimi kolay-hale gelmektedir (Müftüoğlu, 2014). Ancak aging işlemi yiyecek işleme-leri açısından kurulum maliyetinin yanında etin miktarında genellikle %20 ile %30 oranında bir kayıp meydana getirmektedir. Bu nedenle aging işlemi gör-müş etler menülerde daha yüksek fiyata satılmaktadır.

SERKAN YİĞİT

## Ağartma

Sebzeletin kaynayan suda kısa bir süre pişirilmesi (Bateman vd., 2006: 26). Özellikle meyve ve sebzeler kısa bir süre kaynayan suda daldırılır ve sonra da pişirme sürecinin durdurulması için soğuk suya sokulur (Dictionary of Food Science and Technology, 2009: 52). Bu sayede enzimlerin faaliyetlerini durdu-rularak renk ve besin değeri korunur. Raf ömrü uzatılır ve depolama süre-cinde renk, koku ve besin değeri kayıpları önlenir (Sinclair, 2005: 72). Aynı zamanda, yiyeceğin sıcak gaz, sıcak su, buhar, süper ısıtılmış buhar ve mik-rodalgı ile kısa bir zaman için kısmen ön pişirmeye tabi tutulmasıdır. Ku-ruma ve dondurma işleminden önce meyve ve sebzelerin haşlanmasıdır. Bu

uygulamayla malzemenin yapısını yumuşatmak, büzüştürmek, havasını almak, bozucu enzimleri yok etmek ve arzu edilmeyen kokulardan arındırmak amaçlanır. Korunmuş etin fazla tuzunu çıkarmak, badem ve domatesin kabuğunun soyulması, derinin yüzülmesini kolaylaştırmak için de kullanılmaktadır (Bender, 2006: 65-66). Sebzeler önce kaynar suya batırılıp yumuşatılır sonra soğuk sudan geçirilip süzülür. Etler ve baklagiller ise önce soğuk suya konup kaynayana kadar ısıtılır sonra soğuk sudan geçirir ve süzülür. Pastacılıkta ise ağartma, vanilya sos yapımında olduğu gibi şeker ile yumurta sarısını çırparak, yumurta sarısını beyazlatma işlemi için kullanılmaktadır.

İBRAHİM İLHAN

### Ağdalaşma

Sıvıların koyu ve yapışkan bir hale gelmesi, kalın ve ağır hareket etmesi (Bateman vd., 2006: 249) durumu olarak tanımlanır. Örneğin tabakta akarak bir sıvı birikintisi oluşturmaması gereken sosların, yiyeceğe hafifçe yapışacak kadar kalınlaşması istenmektedir. Bir başka deyişle, ağdalaşma (viscosity), sıvıların akışkanlık özellikleri açısından niteliklerini ifade etmektedir (Sinclair, 2005: 605). Ağdalaşma kavramının en sık kullanıldığı alan pastacılıktır. Pek çok üründe kaynatılmış şekerin ağda kıvamını alması gerekir. Şeker çözeltisi uzun süre kaynatıldığında sakaroz kimyasal bir değişim geçirir. Bu süreçte, önce sakarozu bir başka su molekülü eklenir, daha sonra ise kimyasal yapı ikiye bölünerek basit şeker molekülleri (glikoz ve früktoz) ortaya çıkar. Böylece, sakarozun hidrolizinden kaynaklanan eşit miktarda glikoz ve früktoz içeren bir karışım elde edilir. Kaynama hızının da ağdalaşmanın kıvamı üzerinde etkisi vardır. Kaynama ne kadar yavaş olursa ağdalaşma düzeyi o derecede artmaktadır (Hanneman, 2005:261).

EBRU GÜNEREN ÖZDEMİR - LÜTFİ BUYRUK

### Ağırlama Endüstrisi

Soyutluk düzeyi yüksek olan (hizmet odaklı faaliyet gösteren) ağırlama niteliğindeki ürünleri üreten işletmelerin oluşturduğu endüstriye "ağırlama endüstrisi" denilmektedir (Karamustafa, 2019). Ağırlama endüstrisi dünyanın en büyük ve önemli endüstrilerinden birisidir ve toplumun büyük kesimine sağladığı milyarlarca dolarlık ekonomik getirisiyle doğrudan ve dolaylı olarak milyonlarca kişiye istihdam olanağı sunmaktadır (Pizam ve Shani, 2009). Ağırlama endüstrisi, dünyanın hemen hemen her ülkesinde başta konaklama işletmeleri olmak üzere turizm ile ilgili farklı işletmecilik alanlarının bir bileşimidir (Slattery, 2002). Ağırlama endüstrisi, sürekli olarak yaşadıkları yerlerin dışında, kişilerin her türlü konaklama, yeme içme ve eğlence ihtiyaçlarını karşılayan işletmelerin oluşturduğu endüstridir. Sunulan hizmet türleri dikkate alındığında ağırlama