

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ..... xiii

BİRİNCİ BÖLÜM GASTRONOMİYE GİRİŞ

1.1. GASTRONOMİ İLE İLGİLİ GENEL KAVRAMLAR.....	1
<i>Yrd. Doç. Dr. Betül ÖZTÜRK ve Okutman Sırma GÜVEN</i>	
1.2. TURİSTİK ÜRÜN, ÇEKİCİLİK VE AĞIRLAMANIN BİR UNSURU OLARAK GASTRONOMİ	14
<i>Öğr. Gör. Selin İŞEVCAN ERTAMAY ve Arş. Gör. Feray İRİGÜLER</i>	
BİRİNCİ BÖLÜM KAYNAKÇASI.....	30

İKİNCİ BÖLÜM GASTRONOMİ TURİZMİ

2.1. GASTRONOMİ TURİZMİNİN ÖNEMİ	35
<i>Arş. Gör. Şaban KARGİGLİOĞLU</i>	
2.2. GASTRONOMİ TURİZMİNİN ÖZELLİKLERİ.....	47
<i>Öğr. Gör. Egem ZAĞRALI</i>	
2.3. GASTRONOMİ TURİZMİNİN ÇEŞİTLERİ.....	54
<i>Prof. Dr. Düriye BOZOK ve Arş. Gör. Nilgün KARAMAN</i>	
2.4. YİYECEK, KÜLTÜR VE TURİZM İLİŞKİSİ	73
<i>Yrd. Doç. Dr. Özay YILDIZ</i>	
İKİNCİ BÖLÜM KAYNAKÇASI	89

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GASTRONOMİNİN TARİHSEL GELİŞİMİ

3.1. TARİH ÖNCESİ ÇAĞLAR	93
<i>Yrd. Doç. Dr. Neslihan ÇETİNKAYA</i>	
3.2. TARİH ÇAĞLARI	106
<i>Yrd. Doç. Dr. Neslihan ÇETİNKAYA</i>	
3.3. ORTA ASYA'DAN SELÇUKLU'YA ANADOLU MUTFAĞI	125
<i>Yrd. Doç. Dr. Neslihan ÇETİNKAYA</i>	
3.4. OSMANLI SARAY MUTFAK HİYERARŞİSİ	138
<i>Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN ve Gıda Yük. Müh. Yeşim Gül ÖZDOĞAN</i>	
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM KAYNAKÇASI	152

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

GASTRONOMİDE YENİ TRENDLER

4.1. SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ	161
<i>Öğr. Gör. Dr. Alper KURNAZ ve Öğr. Gör. Adem ARMAN</i>	
4.2. KÜLTÜREL MİRAS KAPSAMINDA GASTRONOMİ	178
<i>Arş. Gör. Özgür SARIBAŞ ve Prof. Dr. Zafer ÖTER</i>	
4.3. SOSYAL MEDYA VE GASTRONOMİ	188
<i>Doç. Dr. Semra Akar ŞAHİNGÖZ</i>	
4.4. GASTRONOMİ ROTALARI VE TURLARI	211
<i>Arş. Gör. Zühal AKSAKALLI ve Arş. Gör. Yusuf BAYRAKTAR</i>	
4.5. GASTRONOMİ KURUMLARI	223
<i>Arş. Gör. Talha Serdar SEZEN</i>	
4.6. GASTRONOMİ İŞLETMELERİNDE KURUMSALLAŞMA	237
<i>Yrd. Doç. Dr. Ebru ZENCİR</i>	
4.7. GASTRONOMİ KONULU FESTİVALLER	247
<i>Uzman Özlem YATKIN ve Arş. Gör. Özge TOLGA</i>	
4.8. GASTRONOMİ MÜZELERİ	265
<i>Arş. Gör. Talha Serdar SEZEN</i>	
4.9. YEŞİL RESTORANLAR	278
<i>Öğr. Gör. Özlem YAY ve Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN</i>	

4.10. SLOW FOOD-FAST FOOD	294
<i>Arş. Gör. Dr. Aykut ŞİMŞEK</i>	
4.11. YENİLEBİLİR ÇİÇEKLER VE YENİLEBİLİR BÖCEKLER	308
<i>Öğr. Gör. Elif Zeynep ÖZER</i>	
4.12. FÜZYON MUTFAK.....	327
<i>Öğr. Gör. Hacı Ahmet ÇAKIR</i>	
4.13. MOLEKÜLER GASTRONOMİ	338
<i>Arş. Gör. Emre AKOĞUL ve Yüksek Lisans Öğrencisi Yasin ÖZTÜRK</i>	
4.14. FONSIYONEL GIDALAR.....	352
<i>Yrd. Doç. Dr. Perihan KENDİRCİ</i>	
4.15. HELAL GIDALAR.....	363
<i>Yrd. Doç. Dr. İbrahim Tuğkan ŞEKER</i>	
4.16. COĞRAFİ İŞARETLEME.....	373
<i>Yrd. Doç. Dr. Turgay BUCAK</i>	
4.17. SOKAK YEMEKLERİ.....	392
<i>Yrd. Doç. Dr. İbrahim Tuğkan ŞEKER</i>	
4.18. ORGANİK TARIM VE DİKEY TARIM.....	401
<i>Arş. Gör. Erdem AKTAŞ</i>	
4.19. NÖROGASTRONOMİ.....	419
<i>Doç. Dr. Işıl ÖZGEN ve Yrd. Doç. Dr. Nihan GÖĞÜŞ</i>	
4.20. RAW FOOD	434
<i>Doç. Dr. Leyla ÖZGEN</i>	
4.21 ETNİK RESTORANLAR.....	450
<i>Arş. Gör. Nihan AKDEMİR</i>	
4.22. AKDENİZ DİYETİ.....	466
<i>Doç. Dr. Semra Akar ŞAHİNGÖZ</i>	
4.23. GASTRONOMİ TURİZMİNDE PERMAKÜLTÜR ÇİFTLİKLERİ.....	481
<i>Yrd. Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ ve Arş. Gör. Aykut Göktuğ SOYLU</i>	
4.24.GASTRONOMİNİN RESİM SANATINA ETKİSİ.....	490
<i>Yüksek Lisans Öğrencisi Elif KAYMAZ</i>	
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM KAYNAKÇASI	523