

**EYLÜL 2016 TARİH BASKILI
MENÜ YÖNETİMİ
DERS KİTABINA İLİŞKİN DÜZELTME CETVELİ**

- 1- **Ünite 8, “Moleküler Gastronomi” başlığı altındaki paragraflar aşağıdaki şekilde düzenlenmiştir.**

MOLEKÜLER GASTRONOMİ

Nicolas Kurti ve Herve This, moleküler gastronominin öncüleridir. Moleküler gastronomi, ilk olarak bir fizik profesörü olan Kurti ve daha sonraları fizikokimyacı olan This'in karşılaşmaları ile birlikte öncülüğünü yaptıkları farklı bir mutfak kültürüdür. Bu alana bilimsel anlamda katkı yapan pek çok bilim adamı vardır. Kurti ve This'in dışında, Harold McGee ve Peter Barham'ın da önemli katkılarına olduğu bilinmektedir. McGee pişirme kimyası konusunda, Barham ise likit nitrojen kullanımı ile ilgili katkılarda bulunmuştur (molecularrecipes.com).



This'e göre moleküler gastronomi, gıdaların pişirilmesi sırasında oluşan fizyo-kimyasal değişimleri ve gıdayı oluşturan bileşenlerinin neden olduğu duyuşsal algılamayı açıklayan disiplinlerarası bir bilim dalıdır (Ulusoy, 2014). Moleküler gastronomi yiyeceklerin tat ve dokularını değiştirmek için fizik ve kimyanın bileşiminden yararlanmaktadır. Bunun sonucunda da yeni ve yenilikçi yeme içme deneyimleri sunmaktadır. Başka bir ifadeyle moleküler gastronomi, yiyeceklerin pişirilmeleri sırasında meydana gelen fiziksel ve kimyasal süreçleri inceleyen bilimsel bir alandır. Ayrıca pişirme sürecinde ortaya çıkan değişimlerin yanında olayın teknik, sosyal ve görsel sonuçlarını da araştırmayı ve açıklamayı amaçlamaktadır (molecularrecipes.com).

Beyaz çikolatalı-çilekli spagetti, vanilya dondurmaları poşe armut, zeytinyağından yapılmış havyar, buz kürelerinde kokteyller vb. daha pek çok yeni ve farklı, ismi bile yabancı ama hepsi yenilebilir birçok lezzet moleküler gastronomi ile hazırlanmaktadır.

Günümüzde pek çok mutfak profesyoneli yapmış oldukları yeni ve yenilikçi yemekler için moleküler gastronomi yerine; modern mutfak, modernist mutfak, deneysel mutfak, avant garde (öncü) mutfak terimlerini kullanmayı tercih etmektedirler. Adı ne şekilde ifade edilirse edilsin moleküler gastronomi araştırmalarının yerinin mutfaklar olduğu açıktır. Savarin, bilim adamları ve aşçılar arasındaki bu iş birliğini şöyle açıklamıştır: Fizik gastronomide kullanılan malzemelerin özelliklerini ve kalitesini, kimya onları konu alan ayrışmaları ve farklı analizleri, aşçılık ise gıdaların hazırlanması ve hazır hale getirilmesi görevini yerine getirmektedir (Özdoğan, 2014).

- 2- **Ünite 8, sayfa 240'da yer alan “Kendimizi Sınayalım Yanıt Anahtarı” 4. sorunun yanıtı “d” olarak değiştirilmiştir.**