

AYDIN GASTRONOMY

Yıl 8 Sayı 2 - Temmuz 2024 | Year 8 Issue 2 - July 2024

Doi Numaraları - Doi Numbers

Genel DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016

Cilt 8 Sayı 2 DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/2024.802

Ethnic Food Consumption: Mediating Role of Food Involvement and Food Neophilia

Etnik Gıda Tüketimi: Gıda Katılımı ve Gıda Neofilisinin Aracı Rolü

Merve ÇETİN

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2001

Calculating the Protein Quality of Soups Consumed in Türkiye

Türkiye'de Tüketilen Çorbaların Protein Kalitesinin Hesaplanması

Kevser KARLI, Beyza AKSU, Burcu ÖZAYDIN, İrem POLAT

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2002

Consumers' Perception of Menu Card Quality: The Case of Istanbul Province

Tüketicilerin Menü Kartı Kalitesi Algısı: İstanbul İli Örneği

Zeynep BAKKALOĞLU, Aslı AKSOY

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2003

Türkiye Selçuklu Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecek Sunan İşletmeler Üzerine Bir Değerlendirme

An Evaluation on Businesses Offering Food and Beverage Specific to Turkish Seljuk Cuisine

Melike SOY, Serkan ŞENGÜL

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2004

Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Düzeyi: Trabzon'a Yönelik Bir Araştırma

Gastronomy Tourism Development Level: A Research on Trabzon

Murat ÖDEMiŞ

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2005

Sürdürülebilir Mutfak Kültürü: Adana'nın Unutulmaya Yüz Tutmuş Yerel Yemekleri Üzerine Bir Çalışma

Sustainable Culinary Culture: A Study on Adana's Nearly Forgotten Local Dishes

Pınar ŞENEL, Ali Sarper KARABULUT

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2006

Mübadil Mutfağından Geleneksel Bir Lezzet: Yaprak Pidesi

A Traditional Taste from the Exchanged Cuisine: Yaprak Pidesi

Sinem DİKME, Fulya SARPER

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2007

Sakarya'da Yaşayan Bulgaristan Muhacirlerinin Yemek Kültürü ve Yemek Tariflerindeki Standartların Belirlenmesi

Determination of Standards in Food Culture and Recipes of Bulgarian Immigrants Living in Sakarya

Ömer Berke CuroĞLU, Mustafa SANDIKCI

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2008

Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Coğrafi İşaret Tescili Alabilecek Ürünlerin Değerlendirilmesi: Safranbolu Örneği

Evaluation of Products that can get Geographical Indication Registration within the Scope of Sustainable Gastronomy Tourism: The Case of Safranbolu

İrfan YURT, Şeyma DİNVAR

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2009

Profesyonel Mutfak Şeflerinin İstihdam Politikaları

Employment Policies of Professional Cuisine Chefs

Özkan DEMİR

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i20010

Freeganizmin Sürdürülebilirliğe Etkisine Dair Bir İnceleme

A Review on the Impact of Freeganism on Sustainability

Birengül ŞALKAMOĞLU, Serkan ÇALIŞKAN

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i20011