

AYDIN GASTRONOMY

Yıl 9 Sayı 2 - Temmuz 2025 | Year 9 Issue 2 - July 2025

Doi Numaraları - Doi Numbers

Genel DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016

Cilt 9 Sayı 2 DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/2025.902

Metaverse, Genişletilmiş Gerçeklik ve Yapay Zekâ ve Teknolojilerinin Turistik Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkisi

The Impact of Metaverse, Extended Reality and Artificial Intelligence Technologies on Touristic Food and Beverage Businesses

Gözde ÖZDEMİR UÇGUN

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i2001

Level of Knowledge and Awareness of Consumers About Food Additives in Türkiye

Türkiye’de Tüketicilerin Gıda Katkı Maddeleri Hakkındaki Bilgi ve Farkındalık Düzeyi

Eren YALÇIN, Erdi EREN, Aybuke CEYHUN SEZGİN

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i2002

Sürdürülebilir Restoranlarda Yöresel Ürün Kullanımı ve İstanbul Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği

Use of Local Products in Sustainable Restaurants and Sustainability of Istanbul Culinary Culture

Merve Nur KÖSELERDEN, Nihan YARMAÇI GÜVENÇ

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i2003

Mutfaktan Dijital Çağa: Şeflerin Sosyal Medya ile Etkileşiminin Nitel Bir Analizi

From Kitchen to Digital Age: A Qualitative Analysis of Chefs’ Engagement with Social Media

Özkan SÜZER, Batuhan DEMİREL

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i2004

Tarımsal Gelişmelerin Yöresel Mutfak Açısından Değerlendirilmesi: Sakarya İlinde Nitel Bir Araştırma

Evaluation of Agricultural Developments in terms of Local Cuisine: A Qualitative Research in Sakarya Province

Doğu Can GÜLER, Oğuz TÜRKAY

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i2005

Termiye Unuyla Zenginleştirilmiş Kandil Simidi: Geleneksel Lezzetlere Yenilikçi Bir Dokunuş

Kandil Simidi Enriched with Lupine Flour: An Innovative Touch to Traditional Flavors

İkbal Ertuğrul DİKEÇ, Tuğçe BOĞA, Kübra TOPALOĞLU GÜNNAN, Seda ÇAKMAK KAVSARA, Perihan YOLCI ÖMEROĞLU, Gözde BOZKURT

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i2006

Vegan Restoranlarda Müşteri Deneyimi Bileşenlerinin Netnografi Analiziyle İncelenmesi: Tripadvisor Örneği

Exploring the Components of Customer Experience in Vegan Restaurants through Netnographic Research Method: A Case Study of Tripadvisor

Hatice ÇİFÇİ, İsmail KIZILIRMAK

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i2007

Investigation of Studies on Gastronomy Tourism Using Bibliometric Analysis Method

Gastronomi Turizmi ile İlgili Çalışmaların Bibliyometrik Analiz Yöntemiyle İncelenmesi

Yasin ÖZASLAN, Sait DOĞAN

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i2008

The Role of Geographical Indications in Sustainable Gastronomy Tourism and Regional Development: The Case of Eflani

Coğrafi İşaretlerin Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi ve Bölgesel Kalkınmadaki Rolü: Eflani Örneği

Mustafa YILMAZ

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i2009

Muş Yöresel Mutfak Kültüründe Yer Alan Kırçıklı Kelem Sarması Üzerine Nitel Bir Araştırma

A Qualitative Research on Kırçıklı Kelem Wrap in Muş Local Culinary Culture

Mehmet GÜL, Serdar EGELİ

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i20010

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Erzurum Yöresel Lezzet Algıları Üzerine Bir Araştırma

A Research on the Perception of Erzurum Local Flavor of Gastronomy and Culinary Arts Students

Yener OĞAN, Erkan DENK

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i20011

Gastronomi Turizmi Deneyiminin Ziyaretçilerin Davranışsal Niyetlerine Etkisi Üzerine Bir Araştırma: Kastamonu Örneği

A Study on the Effect of Gastronomy Tourism Experience on Visitors' Behavioral Intentions: Kastamonu Example

Savaş BÜYÜKYILMAZ, Kutay OKTAY

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i20012

On the Trail of a Traditional Flavour: Pastırma and Its Use in Professional Kitchens

Geleneksel Bir Lezzetin İzinde: Pastırma ve Profesyonel Mutfaklarda Kullanımı

Ebru KEMER, Nurhayat İFLAZOĞLU, Mevlüt ÖLMEZ

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i20013

Gastronomic Tourism Product Journey of Foods Linked to Migration and Religious Practices in Izmir Culinary Culture

İzmir Mutfak Kültüründe Göç ve Dini Pratiklerle Bağlantılı Gastronomi Turizmi Ürünü Gıdaların Gastronomi Turizmi Ürün Yolculuğu

Betül ÖZTÜRK

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i20014

Topkapı Palace Kitchens as Intangible and Tangible Cultural Heritage – Matbah-ı Amire

Soyut ve Somut Kültürel Miras Olarak Topkapı Sarayı Mutfakları –Matbah-ı Amire

Fatma SEDES

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i20015

Orta Asya'dan Anadolu'ya Uzanan Bir Yolculuk: Yörük Mutfak Kültürü

A Journey from Central Asia to Anatolia: Yörük Cuisine Culture

Suat AKYÜREK, Özcan ÖZDEMİR, Gökhan GENÇ

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i20016

Samsun Gastronomi Ürünlerinin Yeryüzü Pazarları Kapsamında Değerlendirilmesi

Assessment of Samsun Gastronomy Products within the Scope of the Earth Markets

Taner AKKOÇ

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i20017