

# Lise Öğrencilerinin Türk Mutfağı ile İlgili Bilgi Düzeyleri ve Türk Mutfağına Karşı Tutum ve Eğilimleri

## High School Students' Knowledge Levels on Turkish Cuisine and Their Attitudes and Tendencies Towards Turkish Cuisine

Sevim DOĞAN<sup>1</sup>



<sup>1</sup>İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir, Türkiye

Atilla AKBABA<sup>2</sup>



<sup>2</sup>İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İzmir, Türkiye



### ÖZ

Bu çalışma, lise öğrencilerinin Türk mutfağı hakkındaki bilgi düzeylerini ve bu mutfağına karşı tutum ve eğilimlerini incelemekte ve söz konusu olan bu önemli kültürel mirasın günümüz gençleri üzerindeki etkisini anlama yöneliktir. Araştırmada hedeflenen verilerin toplanması için nitel araştırma yöntemlerinden görüşme ve gözlem teknikleri bir arada kullanılmıştır. Araştırma verileri yapılandırılmış bir görüşme formu çerçevesinde ve yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak toplanmıştır. Görüşme yapılan kişiler lisede öğrenim görmekte olan ve Menü, Yemek Listeleri Hazırlama, Yöresel Türk Mutfağı dersleri almış öğrencilerdir. Araştırmada kullanılan görüşme ve gözlem teknikleri ile elde edilen verilerin çözümünde, nitel veri analizi yöntemlerinden içerik analizi kullanılmıştır. Araştırma, öğrencilerin Türk mutfağına yönelik genel olumlu tutumlarını ve ilgilerini ortaya koymuş, yemeklerin sağlıklı, kaliteli ve görsel olarak ilgi çekici bulunduğunu göstermiştir. Araştırmanın bulguları, öğrencilerin Türk mutfağının zenginliğini ve besleyiciliğini takdir ettiğini, ancak bazı yemeklerin yağlı ve baharatlı olduğu için sağlık sorunlarına neden olabileceğini düşündüklerini ortaya koymaktadır. Ayrıca, öğrenciler yemeklerin ekonomik olduğunu ve yerel lezzetlerin korunması gerektiğini vurgulamışlardır. Türk mutfağının geleneksel lezzetlerinin yanı sıra, modern sunumlarla tanıtılmasının önemine dikkat çekilmiş, bu mutfağın turizm sektörü açısından da büyük bir potansiyele sahip olduğu belirtilmiştir. Sonuç olarak, Türk mutfağının genç nesillere tanıtılması ve öğretilmesi, kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından büyük önem taşımaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Türk mutfağı, Gastronomi, Lise Öğrencileri, Kültürel Miras, Görüşme, İçerik Analizi

### ABSTRACT

This study examines the knowledge levels of high school students about Turkish cuisine and their attitudes and tendencies towards this cuisine, and aims to understand the impact of this important cultural heritage on today's youth. In order to collect the targeted data in the study, interview, and observation techniques from qualitative research methods were used together. The research data were collected within the framework of a semi-structured interview form and using the face-to-face interview method. The interviewees were students studying in high school and took Menu, Food List Preparation, and Local Turkish Cuisine courses. In the analysis of the data obtained through the interview and observation techniques used in the study, content analysis from qualitative data analysis methods was used. The study revealed the students' general positive attitudes and interests towards Turkish cuisine, and showed that the meals were healthy, high-quality, and visually appealing. The findings of the study revealed that the students appreciated the richness and nutritional value of Turkish cuisine, but they thought that some meals could cause health problems because they were oily and spicy. In addition, the students emphasized that the meals were economical and that local flavors should be preserved. The importance of introducing Turkish cuisine with modern presentations as well as traditional flavors was emphasized, and it was stated that this cuisine has great potential in terms of the tourism sector. As a result, introducing and teaching Turkish cuisine to young generations is of great importance in terms of preserving the cultural heritage and transferring it to future generations.

**Keywords:** Turkish Cuisine, Gastronomy, High School Students, Cultural Heritage, Interview, Content Analysis.

Geliş Tarihi/Received 28.04.2025  
Kabul Tarihi/Accepted 30.07.2024  
Yayın Tarihi/Publication Date 30.09.2025

Sorumlu Yazar/Corresponding author:

Sevim DOĞAN

E-mail: selvi\_423@hotmail.com

Cite this article: Doğan, S. & Akbaba, A. (2025). High School Students' Knowledge Levels on Turkish Cuisine and Their Attitudes and Tendencies Towards Turkish Cuisine. *Gastro-World*, 5, 1-10.



Content of this journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

## Giriş

Türk mutfağı, zengin tarihi ve coğrafi çeşitliliğinin bir ürünü olarak, dünya mutfakları arasında özgün bir yere sahiptir. Anadolu, tarih boyunca birçok farklı medeniyete ev sahipliği yapmıştır; bu durum, Türk mutfağının çeşitli malzeme, pişirme ve sunum teknikleri ve lezzetlerle zenginleşmesini sağlamıştır. Kültürel entegrasyonun bu mutfak üzerindeki etkisi, Orta Asya'nın et ve süt ürünleri ağırlıklı beslenme alışkanlıklarından, Akdeniz ve Ortadoğu mutfaklarının zeytinyağı, sebze ve baharatlarla zenginleştirilmiş yemek kültürüne kadar geniş bir yelpazede kendini göstermektedir.

Türk mutfak kültürünü tanımlayan en önemli unsurlardan biri de, yemek pişirme ve sunumunda gösterilen olağanüstü çeşitliliğidir. Bu çeşitlilik, bölgesel farklılıklar ve tarih boyunca karşılaşılan çeşitli kültürel etkileşimlerden kaynaklanır. Her bir bölge, kendine özgü tarifler, pişirme yöntemleri ve kullanılan malzemelerle Türk mutfağının zengin dokusuna katkıda bulunur. İstanbul'un kosmopolit yapısından, Güneydoğu'nun baharatlı lezzetlerine, Ege'nin zeytinyağlı yemeklerinden Karadeniz'in mısır ve hamsi tabanlı yemeklerine kadar Türk mutfağı, adeta bir lezzet mozaığı sunar. Ayrıca, Türk mutfağının sosyal yapı üzerindeki etkileşimleri de göz ardı edilemez. Yemekler, sadece fiziksel ihtiyaçları karşılamakla kalmaz, aynı zamanda sosyal etkileşimlerin ve toplumsal ritüellerin merkezinde de yer alır. Özellikle Türkiye'de yemek, aile ve arkadaşlarla bir araya gelmenin, özel günleri kutlamanın ve hatta yas tutmanın bir aracıdır. Bu durum, yemeklerin ve yemek ritüellerinin, Türk kültüründe toplumsal bağların pekiştirilmesinde oynadığı rolü vurgular.

Bu çalışma, lise öğrencilerinin Türk mutfağı hakkındaki bilgi düzeylerini ve bu mutfağa karşı tutum ve eğilimlerini incelemektedir. Türk mutfağının tarihsel, kültürel ve gastronomik yönleriyle ele alındığı araştırmada, öğrencilerin Türk mutfağının lezzetli, zengin içerikli, besleyici ve ekonomik olup olmadığını değerlendirmeleri amaçlanmıştır. Çalışmanın katılımcıları lise öğrencileri ile sınırlıdır. Bu kişilerin okulda geçirdikleri zamanın fazla olması dersleri ve okul hayatları sebebiyle, Türk mutfağına ait yöresel yemek ve ürünlerini sıklıkla hazırlamaları ve tüketmeleri kolay olmayacağı için, bu da Türk mutfağı hakkında bilgi sahibi olmalarını zorlaştırmaktadır. Beslenme bilgilerinin yetersiz olduğu, dolayısıyla da yetersiz bilginin alışkanlık ve davranışa dönüşmediği tespit edilmiştir. Beslenme bilgisinin yetersizliği mevcut besin ve ekonomik kaynaklar yeterli olsa bile, bunların hatalı kullanımına yol açmaktadır. Türk mutfağı, zengin içerikteki çok sayıda

yiyeceğin var olduğu ve önemli farklılıkları bünyesinde barındıran bir özelliğe sahiptir (Eliaçık, 2012, s. 2). Türk mutfağı sahip olduğu köklü geçmiş ve zengin içeriğine rağmen özellikle teknolojinin gelişmesi ile gençlerin sosyal medya ve benzer iletişim kanalları aracılığıyla farklı yeni nesil yiyecek ve içecekleri tercih etmeleri nedeniyle son yıllarda unutulma riskiyle karşı karşıyadır. Yeme içme alışkanlıklarımızda bazı değişikliklerin meydana gelmesi ve günümüz koşullarının etkisiyle, Türk mutfağının genç kuşaklara yeteri kadar tanıtım yapıp öğretilmediği takdirde, hem Türk Mutfağının hem de Türk Mutfağının önemli parçaları olan yöresel yiyecek ve içeceklerin değişime uğraması ve hatta unutulma ihtimalinin olduğu vurgulanmaktadır.

## Bilimsel Yazın

Özellikle son yıllarda gastronomi alanına yönelik ilginin artması ile birlikte bu alanda yapılan bilimsel çalışmalar da artış göstermiştir. Mutfak kültürleri, turizm-gastronomi ilişkisi, yerel halkın ve/veya ziyaretçilerin bilgi düzeyleri, tutum, algı ve davranışları gibi konularda yoğunlaşan bilimsel çalışmalar bilimsel yazında görülebilmektedir. Yabancı turistlerin Türk mutfağına yönelik görüşlerini inceleyen çeşitli çalışmalar, genel olarak Türk yemeklerinin lezzetli, ilgi çekici, yağlı ve baharatlı olarak algılandığını ortaya koymuştur. Şanlıer'in (2005) çalışmasında, turistler Türk mutfağını lezzetli ve çekici bulduklarını ifade etmişlerdir. Çakıcı ve Eser (2016) ise Hatay'daki bir festival sırasında farklı ülkelerden gelen şeflerin, Türk mutfağının porsiyon büyüklüğü, baharat çeşitliliği, besin değeri ve lezzet uyumu açısından olumlu yorumlar yaptığını, ancak hijyen ve sindirim zorlukları gibi bazı olumsuz yönlerini de dile getirdiklerini belirtmişlerdir. Albayrak'ın (2013) İstanbul'da yapılan çalışmasında, yabancı turistler Türk yemeklerini lezzetli, güzel kokulu ve iştah açıcı olarak değerlendirirken, fazla salçalı, baharatlı ve kalorili olmasını eleştirmişlerdir. Özdemir ve Kınay (2004) Antalya'da Alman ve Rus turistler üzerinde yaptıkları çalışmada, Türk yemeklerinin lezzetli ve çeşitli olduğunu, ancak Türk tatlılarının ağır ve bazı yemeklerin yağlı olduğunu kaydetmişlerdir.

Gönülgül'ün (2020) yaptığı araştırma, Türk mutfağının zengin çeşitliliğinin genel olarak bilinmediğini ortaya koymuştur. Türk mutfağının dünya mutfakları arasında gereken konumu elde edememesi, çeşitlilik ve zenginlik açısından önemli bir mesele olarak karşımıza çıkmaktadır (Bekar ve Sürücü, 2017). Türk mutfağı, 3000'den fazla yemeğe sahip olmasına karşın (Aktaş ve Özdemir, 2012), uluslararası alanda yeterince tanınmamaktadır. Türk aşçılarının da katıldığı bir araştırmada, Türk mutfağının

dünya çapında tanınmamasının başlıca sebepleri olarak tanıtım ve reklam yetersizlikleri geldiği ifade edilmektedir (Aydın vd., 2021). Ayrıca, turistik bölgelerdeki restoran menülerinde Türk yemeklerine yeterince yer verilmemesi, mutfağımızın uluslararası alanda markalaşmasını engelleyen faktörler arasında gösterilmiştir. Eren ve Kuvvetli (2017) tarafından yapılan başka bir çalışma, TripAdvisor web sitesindeki Türk restoranlarına yönelik müşteri yorumlarını incelemiş ve restoranlarda sunulan yemeklerin sınırlı çeşitlilikte olduğunu göstermiştir. Yemekler genellikle kebab, meze, pizza gibi popüler seçeneklerle sınırlı kalmış, 3000'den fazla Türk yöresel yemeğinin yeterince tanıtılmadığı sonucuna varılmıştır.

Aslan vd. (2021) tarafından yapılan bir araştırmada Türkiye'deki gastronomi uzmanlarından dünya çapında ün kazanmış mutfakların hangi ülkelere ait olduğunu sıralamaları istenmiştir. Araştırmaya katılan uzmanların görüşleri doğrultusunda, sıralama Fransa (%87), İtalya (%60), Çin (%47), Türkiye (%33) olarak şekillenmiş, ardından Meksika, İran, Rusya, Güney Amerika ve Hindistan izlemiştir. Türk yemeklerinin restoran menülerinde az yer almasının sebepleri arasında, Türk yemeklerinin hazırlanış ve pişiriliş süreçlerinin zorluğu ve zaman alıcılığı, batı mutfaklarına olan hayranlık ve tencere yemeklerinin önceden hazırlanıp sunulmasının zorluğu gibi etkenler sıralanmaktadır. Bu durum, Türk mutfağının dünya mutfakları arasında hak ettiği yeri almasını zorlaştırmaktadır. Milor (2021) de, "Peki Türk mutfağı Dünyada Kaçınıcı?" başlıklı yazısında, Türk mutfağının dünya çapında yeterince saygı görmemesinin sebeplerini ele almıştır. Bu sebepler arasında; Türk mutfağında kullanılan ürünlerin kalitesinin zamanla düşmesi, kozmopolit yapısının kaybolması, tedarik zincirlerinde yaşanan problemler, yeniliklere kapalı olma, standartların düşük seviyede kalması, pratik çözümlere yönelim ve şarap kültürünün Türk mutfak kültürüne entegre edilememesi gibi nedenler yer almaktadır.

Ülkelerin yemek ve yemek kültürleri üzerine araştırmalar yapan, geleneksel mutfakları inceleyen Taste Atlas'ın verilerine göre, Dünyanın En İyi Yüz Ülke Mutfağı Listesinde Türk mutfağı dünya listesinde altıncı sırada yer almıştır. Türkiye'nin en beğenilen yemeği olarak Kahvaltı 4.9 puanla ilk sırada yer alırken bunu Samsun pidesi, Tire köfte, Antep fıstığı ve çökertme kebabı takip etmiştir (Şimşek, 2025). Bu sıralama, Türk mutfağının uluslararası alanda daha iyi bir konumda olabilmesi için atılması gereken adımların önemini vurgulamaktadır.

Akman (1998) tarafından yapılan araştırmaya göre, Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistler arasında, Türk

mutfağını keşfetme isteği, ziyaret sebepleri arasında beşinci sırada yer almaktadır. Araştırmada, katılımcıların %56,7'si Türkiye'ye tekrar gelmek istediklerini ifade etmiş ve bu isteklerinde "Türk Mutfağını sevme" önemli bir etken olarak belirtilmiştir. Rimmington ve Yüksel (1998) ise yaptıkları çalışmada, turistlerin Türkiye'yi özellikle mutfağı için tekrar ziyaret ettiğini ve yiyeceklerin turistlerin genel memnuniyetinde dördüncü sırayı aldığını tespit etmişlerdir.

Sparks vd. (2003) turistik destinasyonlar, restoranlar ve turistler arasındaki ilişkiyi inceledikleri çalışmalarında, yiyecek tüketiminin turistlerin destinasyon memnuniyetine ve tekrar ziyaret etme niyetine olumlu katkıda bulunduğunu belirlemişlerdir. İpkoparan ve Akbaba (2019) sokak yemeklerinin bir şehrin mutfak kültürünün önemli bir parçası olduğunu ve turizm potansiyelini geliştirmede önemli bir role sahip olduğunu ifade etmektedir. Yazarlar sokak yemekleri ile iyi bilinen ve özellikle ziyaret edilen birçok ülke ve şehir olduğunu belirterek İzmir'de üniversitelerin lisans düzeyinde eğitim almakta olan gastronomi öğrencilerinin sokak yemekleri ile ilgili beklentilerini araştırmışlardır. Araştırmanın sonuçlarına göre sokak lezzetleri konusunda en önemli faktörlerin başında temizlik gelmektedir. Beerli ve Martin (2004), destinasyonun ziyaret sonrası imajını oluşturan faktörler üzerine yaptıkları çalışmada, yiyeceklerin marka imajını belirleyen unsurlardan biri olduğunu ve kültürel bir öge olarak ele alınması gerektiğini vurgulamışlardır. Cohen ve Avieli (2004) ise, yerel yeme alışkanlıkları ve sofrada adabının turistlerin destinasyona yönelik algılarını etkilediğini ve yiyecek tüketiminin seyahat deneyiminin ayrılmaz bir parçası olduğunu ortaya koymuşlardır.

Pike ve Ryan (2004) yaptıkları çalışmada, turistik destinasyonların yüksek düzeyde olumlu imajlar yansıtmasının rekabet avantajı sağladığını ve duygusal temaların turistler üzerinde olumlu bir etki yaratabileceğini belirtmişlerdir. Quan ve Wang (2004) ise yiyecek tüketiminin, turistler için belirli bir destinasyonu ziyaret etme motivasyonlarının başlıca kaynaklarından biri olduğunu ve etkileyici bir ziyaret deneyiminin önemli bir parçası haline geldiğini vurgulamışlardır. Şanlıer (2005) yaptığı araştırmada, yerli turistlerin Türk yemeklerini lezzetli, iştah açıcı ve doyurucu bulduklarını belirlemiştir. Ayrıca, yabancı turistler Türk yemeklerini ilgi çekici, yağlı ve baharatlı olarak nitelendirmiştir. Ryu ve Jang (2006) ise yemek deneyiminin tekrar ziyaret niyeti ile güçlü bir ilişkiye sahip olduğunu tespit etmiştir.

Ab Karim ve Chi (2010) yaptıkları çalışmada, yemek imajı ile tekrar ziyaret etme niyeti arasında pozitif bir ilişki olduğunu göstermiştir. Arslan (2010) ise, Türk mutfağının

turistler tarafından lezzetli ve çeşitli olarak değerlendirildiğini, ancak yemeklerin aşırı baharatlı ve yağlı olduğu yönünde eleştiriler aldığını belirtmektedir. Guzman ve Canizares (2011) İspanya'da mutfak kültürünün turistik çekicilik unsuru olduğunu, Akgöl (2012) ise Türk mutfağını deneyimleme amacıyla yapılan turların popüler olduğunu tespit etmiştir. Lertputtarak (2012) mutfak imajının destinasyon imajı ile tekrar ziyaret etme niyeti arasında pozitif bir ilişki olduğunu belirtmiştir.

Chi ve diğerleri (2013) turistlerin yemek imajının destinasyon seçiminde etkili olduğunu, Wang (2015) ise mutfak imajının tekrar ziyaret ve satın alma niyetlerini olumlu yönde etkilediğini ortaya koymuştur. Çakıcı ve Eser (2016) ise yabancı mutfak şeflerinin Türk mutfağını porsiyon, baharat çeşitliliği ve tat-uyum açısından beğendiklerini, ancak hijyen ve sindirim sorunları yüzünden bazı rahatsızlıklar yaşadığını bildirmişlerdir. Mak ve arkadaşları (2017), turistlerin yerel yemeklere olan ilginin destinasyon seçimlerinde önemli bir etken olduğunu ortaya koymuştur. Akturk ve Akbaba (2021) yaptıkları bir çalışmada yerel yemeklerin son yıllarda giderek daha fazla ilgi çektiğini ve yerel yemekleri konu alan festivallerin, bir destinasyon markası yaratmada önemli bir adım olarak kullanıldığını vurgulamaktadırlar. Aydın (2019) tarafından gerçekleştirilen araştırma, Türk mutfak imajının ve ülke imajının ziyaret niyeti üzerinde anlamlı bir etkisi olduğunu göstermiş, ayrıca Türk mutfak imajının ülke imajı üzerinde de güçlü bir etkisi olduğunu belirlemiştir.

Görür vd. (2021), Türk mutfağının olumlu bir imaja sahip olduğunu ve özellikle et, fırın ve pastacılık, tatlı, sebze ve tahıl kategorilerindeki yiyeceklerin yüksek olumlu imaj sahibi olduğunu tespit etmiştir. Öztürk (2023) ise yiyecek imajının destinasyon kişiliği ile pozitif bir ilişkisi olduğunu, bu durumun destinasyon kişiliğini olumlu yönde etkilediğini belirtmiştir. Bu çalışmalar, yerel mutfakların turizm destinasyonları için ne kadar önemli olduğunu vurgulamaktadır.

### Yöntem

Bu araştırmanın amacı, lise düzeyinde öğrenim gören öğrencilerin Türk mutfağına yönelik bilgi ve ilgilerini inceleyerek, bu kültürel mirasın günümüz gençleri üzerindeki etkisini anlamaktır. Araştırma, öğrencilerin Türk yemek kültürü hakkındaki bilgi düzeylerini ve bu konuya olan eğilimlerini ölçmeyi, ayrıca öğrencilerin bu bilgileri edindikten sonra tutum ve ilgilerinde meydana gelen değişimleri tespit etmeyi hedeflemektedir. Bu süreçte, yemek seçimlerini etkileyen faktörler (bütçe kısıtlamaları, zaman sınırlılığı gibi) ve Türk mutfağının çeşitli pişirme teknikleri, saklama yöntemleri gibi zengin özellikleri

üzerinde durulmuştur.

Araştırmada hedeflenen verilerin toplanması için çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme ve gözlem teknikleri bir arada kullanılmıştır. Araştırma verileri yarı yapılandırılmış bir görüşme formu çerçevesinde ve yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak toplanmıştır. Görüşme yapılan kişiler lisede öğrenim görmekte olan ve Menü, Yemek Listeleri Hazırlama, Yöresel Türk Mutfağı dersleri almış öğrencilerdir. Araştırmada kullanılan görüşme ve gözlem teknikleri ile elde edilen verilerin çözümünde, nitel veri analizi yöntemlerinden içerik analizi kullanılmıştır.

Araştırmanın çalışma evrenini İzmir'de bulunan ve dersleri içerisinde Yeme-İçme, Mutfak Uygulama, Gastronomi gibi alanlara yönelik dersler bulunan Meslek Liseleri öğrencileri oluşturmaktadır ve bu çalışma evreninden Kolayda Örneklem Yöntemiyle örneklem belirlenmiştir. Ulaşılabilirlik, zaman ve ekonomik olması dikkate alınarak Kolayda Örneklem Yöntemi tercih edilmiştir. Saha çalışması için örneklem olarak 2023-2024 Eğitim Öğretim döneminde lisede öğrenim görmekte olan 12 öğrenci belirlenmiştir.

Araştırmada veriler Türk mutfağına yönelik 10 soru içeren yarı yapılandırılmış görüşme formu ile toplanmıştır. Sorular hazırlanırken uzman görüşü alınmamıştır ve etik kurulu izni (MEB İzmir Menemen İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü) bulunmaktadır. Yarı yapılandırılmış görüşmeler, görüşme türleri arasında hem yapılandırılmış hem de yapılandırılmamış görüşmelerin ortasında konumlanmaktadır. Bu tür görüşmelerde, görüşmeci genel bir yol haritasına sahiptir, ancak bu harita görüşülen kişilerin özelliklerine ve konunun detaylarına göre uyarlanabilir. Yani, soruların içeriğinde değişiklik yapılabilir, yeni sorular eklenip çıkarılabilir veya mevcut soruların üzerinde değişiklikler yapılabilir. Altunışık vd. (2012) yarı yapılandırılmış görüşmelerin, önceden tasarlanmış bir dizi soru içeren bir görüşme formu bulunduğunu, ancak görüşme sırasında bu sorulara ek-sonda sorular eklenerek, konunun farklı yönleri ve detayları ortaya çıkarılmaya çalışıldığını ifade etmişlerdir.

### Bulgular

Çalışmada veriler derinlemesine analiz tekniğine uygun olarak kod ve temalara ayrılmıştır. Tema ve kodlar tablolaştırılarak katılımcılar, sayı (n) olarak sunulmuştur. Katılımcılar K1,K2,K3,...,K12 olarak kodlanarak belirlenen tema ve kodlara ait ifadeleri tablolardan sonra verilmiştir.

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağına lezzetli buluyor musun?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 1'de verilmiştir.

**Tablo 1.***Türk mutfağını lezzetli bulma durumu*

Tema	Kod		Açıklama
Evet	Lezzetli	K1,K2, K5,K6,K7	9
		K8,K9,K11,K12	
	Yöresel	K3,K4,K10	3
Hayır	Lezzetli değil	-	0

Tabloya göre, lezzetli kodlu K1, K2, K5, K6, K7, K8, K9, K11 ve K12 öğrenci koduyla temsil edilmektedir. Bu tema altında toplam dokuz katılımcı bulunmaktadır (n=9). Öte yandan, yöresel kodlu K3, K4 ve K10 öğrenci kodları ile belirtilmiş olup, bu kategoride toplam üç ifade yer almaktadır (n=3). Lezzetli olmayan kodunda ise ifade yer almamaktadır. İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

*K1: Gayet lezzetli ve keyifle yenilebilir.*

*K4: Yöresel yemeklerin benzersiz olduğunu düşünüyör.*

*K5: Diğer ülkelere göre daha çok tüketildiğini düşünüyör.*

*K6: Lezzetli buluyor.*

*K9: Evet.*

*K10: Özellikle doğu bölgesinin yemeklerini lezzetli buluyor.*

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağının zengin bir mutfak olduğunu düşünüyör musun?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 2. de verilmiştir.

**Tablo 2.***Türk mutfağını zengin içerikli bulma durumu*

Tema	Kod		Açıklama
Evet	Zengin içerikli	K1,K2,K3,K4,K5,K6,K7	12
		K8,K9,K10 K11,K12	
Hayır	Zengin içerikli değil	-	0

Tabloya göre, "Evet" teması altında "Zengin içerikli" olarak

sınıflandırılan kodda K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11 ve K12 kodları ile temsil edilmektedir ve bu kategoride toplam on iki yemek bulunmaktadır (n=12). "Hayır" teması altında "Zengin içerikli değil" olarak sınıflandırılan ifadeler ise bu çalışmada yer almamaktadır. İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

*K1. Evet, buluyorum her yöremize ait farklı lezzetler vardır ve bu lezzetlerle dış ülkelere gelen insanlar lezzetlerinin tadına bakabilirler*

*K3. Evet, çünkü her milletin ayrı çeşidi, yöresi vardır ve o yöresin de ayrı yemekleri vardır*

*K4. Evet düşünüyörüm çünkü her yöreye ait yemekler var farklı bölgelere ait yemekler var.*

*K5. Evet düşünüyörüm*

*K7. Evet aslında çok çeşit var çünkü özellikle doğu tarafında böyle yemek yapılıyor ve seviliyor*

*K12. Çok zengin mutfak bir sürü çeşit yemekleri var.*

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağının besleyici olduğunu düşünüyör musun?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 3. de verilmiştir.

**Tablo 3.***Türk mutfağını besleyici bulma durumu*

Tema	Kod		Açıklama
Evet	Besleyici	K1,K2,K4,K4, K6, K8,K9,K10 K11,K12	10
		Ama zararlı yönler	
Hayır	Besleyici değil	-	0

Tabloya göre, "Evet" teması altında "Besleyici" olarak sınıflandırılan ifadeler K1, K2, K3, K4, K6, K8, K9, K10, K11 ve K12 öğrenci kodları ile temsil edilmektedir ve bu kategoride toplam on ifade bulunmaktadır (n=10). Aynı tema altında, "Ama zararlı yönler" olarak sınıflandırılan kodda ise K5 ve K7 kodları ile belirtilmiş olup, bu kategoride toplam iki ifade yer almaktadır (n=2). "Hayır" teması altında "Besleyici değil" olarak sınıflandırılan kod bu çalışmada yer almamaktadır. İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

K2. Evet

K4. Çok besleyici olduğunu düşünüyorum çünkü her yöreye ait yemekler olduğu için besleyici ve sağlıklı oluyor.

K5. Türk mutfağının besleyici olduğunu düşünüyorum ama bir yandan da aslında zararda verdiğini düşünüyorum çünkü çok yağlı yemekler yapabiliyoruz ama konu konuya Türk mutfağının yemekleri çok lezzetli ben çok beğeniyorum

K11. Evet Türk mutfağı et ve proteinden zengin

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağındaki yemeklerin görünüşünü ilgi çekici buluyor musun?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 4'de verilmiştir.

**Tablo 4.**

*Türk mutfağını besleyici bulma durumu*

Tema	Kod		Açıklama
Evet	Çekici	K1,K2,K3,K4,K6,K8,K9,K10,K12	8
	Ama görsel önem arttırılmalı	K5,K7	2
	İştah açıcı	K7,K11	2
Hayır	Çekici değil	-	0

Tabloya göre, "Evet" teması altında "Çekici" olarak sınıflandırılan kodda K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11 ve K12 öğrenci kodları ile temsil edilmektedir ve bu kategoride toplam on iki ifade bulunmaktadır (n=12). Aynı tema altında "Ama görsel önem arttırılmalı" olarak belirtilen kodda K5 ve K7 öğrenci kodlarıyla yer almıştır. "İştah açıcı" kodunda ise K7 ve K11 öğrenci kodlarıyla temsil edilmektedir. "Hayır" teması altında "Çekici değil" kodu bu çalışmada yer almamaktadır. İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

K3. Evet, Çünkü çoğu yemeğin sunuluş şekli farklı sunuluş şekli farklı olunca da farklı lezzetler ortaya çıkıyor.

K7. Sunum oldukça önemlidir mesela o yemeğin sunumu iyi ise görünüşü de güzeldir ve yeme isteği daha çok artıyor

K11. Evet çok iştah açıcı

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağındaki yemeklerin sağlıklı olduğunu düşünüyor

musun?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 5'de verilmiştir.

**Tablo 5.**

*Türk mutfağını sağlıklı bulma durumu*

Tema	Kod		Açıklama
Evet	Sağlıklı	K3,K4,K5,K7,K8,K12	6
Kısmen	Sağlık sorunu olabilir	K1,K2,K6,K9,K10,K11	6
Hayır	Sağlıklı değil	-	0

Tabloya göre, "Evet" teması altında "Sağlıklı" olarak sınıflandırılan yemekler K3, K4, K5, K7, K8 ve K12 kodları ile temsil edilmekte ve bu kategoride toplam altı yemek bulunmaktadır. Aynı tema altında "Kısmen Sağlık sorunu olabilir" olarak sınıflandırılan yemekler ise K1, K2, K6, K9, K10 ve K11 kodlarıyla temsil edilmekte ve bu kategoride toplam altı yemek yer almaktadır. "Hayır" teması altında "Sağlıklı değil" olarak sınıflandırılan yemekler bu çalışmada yer almamaktadır. İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

K1. Sağlıklı ama bir süre sonra yemek yağlıysa çok fazla yenmemesi lazım yoksa herhangi bir sorunla karşılaşabilirler.

K2. Kalorisine bağlı yerine göre mesela

K5..Evet tabide çünkü her şeyi kendimiz üretiyoruz kendimiz yapıyoruz her şeyimiz Türkiye'de üretildiği için sağlıklı buluyorum ama tabi sağlıktan kastım ev yemekleri çok sağlıklı ama dışarıdaki yemekler aynısını söyleyemecem çünkü kapalı kaplarda oldukları için altında bir tür bakteri olduğunu düşünüyorum

K6. Yarı sağlıklı yarı sağlıklı

K12. Evet sağlıklı buluyorum besin çeşitleri sağlıklı.

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağındaki yemekler damak tadına hitap ediyor mu?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 6. da verilmiştir.

**Tablo 6.**

*Türk mutfağının damak tadına uygun bulma durumu*

Tema	Kod		Açıklama
------	-----	--	----------

Evet	Uygun	K1,K2,K3,K4,K5,K6,K8	7
	Sebze	K11,K12	2
	Süt ve süt ürünleri	K10	1
Kısmen	Sağlık sorunu olabilir	K7,K9	2
Hayır	Sağlıklı değil	-	0

Tabloya göre, "Evet" teması altında "Uygun" olarak sınıflandırılan yemekler K1, K2, K3, K4, K5, K6 ve K8 kodları ile temsil edilmekte ve bu kategoride toplam yedi yemek bulunmaktadır. Aynı tema altında "Sebze" olarak sınıflandırılan yemekler K11 ve K12 kodlarıyla, "Süt ve süt ürünleri" olarak sınıflandırılan yemek ise K10 kodu ile temsil edilmektedir. "Kısmen" teması altında "Sağlık sorunu olabilir" olarak sınıflandırılan yemekler ise K7 ve K9 kodlarıyla temsil edilmekte ve bu kategoride toplam iki yemek yer almaktadır. "Hayır" teması altında "Sağlıklı değil" olarak sınıflandırılan yemekler bu çalışmada yer almamaktadır. İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

*K4.Evet yapılan yiyeceklerin tadı damağa uygundur.*

*K7.Bazı yiyecekler*

*K10.Evet Süt ve süt ürünleri damak tadına daha uygun.*

*K11. Evet ediyor. En çok sebze grubu*

*K12. Damak tadına hitap ediyor. En çok sebze türü.*

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağındaki yemekleri ekonomik buluyor musun?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 7'de verilmiştir.

**Tablo 7.**

*Türk mutfağını ekonomik bulma durumu*

Tema	Kod	Açıklama
------	-----	----------

Evet	Ekonomik	K7,K10,K12	3
Kısmen	Çeşide bağlı	K1,K2,K3,K4,K6,K8,K11	7
Hayır	Ekonomik değil	K5,K9	2

Tabloya göre, "Evet" teması altında "Ekonomik" olarak sınıflandırılan yemekler K7, K10 ve K12 kodları ile temsil edilmekte ve bu kategoride toplam üç yemek bulunmaktadır (n=3). "Kısmen" teması altında "Çeşide bağlı" olarak sınıflandırılan yemekler ise K1, K2, K3, K4, K6, K8 ve K11 kodlarıyla temsil edilmekte ve bu kategoride toplam yedi yemek yer almaktadır (n=7). "Hayır" teması altında "Ekonomik değil" olarak sınıflandırılan yemekler K5 ve K9 kodlarıyla temsil edilmekte ve bu kategoride toplam iki yemek bulunmaktadır (n=2). İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

*K1. Yemeğin çeşidine göre değişir*

*K5. Bulmuyorum*

*K7. Ekonomik*

*K12.Evet ekonomik buluyorum. Bir üründen birçok çeşit yapılabiliyor.*

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağındaki yemeklerin güvenli olduğunu düşünüyor musun?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 8'de verilmiştir.

**Tablo 8.**

*Türk mutfağını güvenli bulma durumu*

Tema	Kod	Açıklama	
Evet	Güvenli	K1,K3,K5,K6,K8,K9,K10,K12	8
	Evde yapıldığında güvenli	K2,K4	2
Kısmen	Hijyende tereddüt	K7,K11	2
Hayır	Güvenli değil	-	0

Tabloya göre, "Evet" teması altında "Güvenli" olarak sınıflandırılan yemekler K1, K3, K5, K6, K8, K9, K10 ve K12 kodları ile temsil edilmekte ve bu kategoride toplam sekiz

yemek bulunmaktadır (n=8). Aynı tema altında "Evde yapıldığında güvenli" olarak sınıflandırılan yemekler ise K2 ve K4 kodlarıyla temsil edilmekte ve bu kategoride toplam iki yemek yer almaktadır (n=2). "Kısmen" teması altında "Hijyende tereddüt" olarak sınıflandırılan yemekler ise K7 ve K11 kodlarıyla temsil edilmekte ve bu kategoride toplam iki yemek bulunmaktadır (n=2). "Hayır" teması altında "Güvenli değil" olarak sınıflandırılan yemekler bu çalışmada yer almamaktadır. İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

*K2. Evde yapıldıysa evet dışarıda yapılırsa hayır*

*K7. Pek sayılmaz hijyene önem verilmiyor çünkü*

*K9. Evet güvenli buluyorum*

*K11. Güven hijyene bağlı biraz da.*

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağındaki yemekleri kaliteli buluyor musun?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 9. da verilmiştir.

**Tablo 9.**

*Türk mutfağını kaliteli bulma durumu*

Tema	Kod	Açıklama
Evet	Kaliteli	K1,K2,K3,K5,K6, K7,K9,K10,K11,K12
	Sebzeler kaliteli	K8
Kısmen	Yapıldığı yere bağlı	K4
Hayır	Kaliteli değil	-

Tabloya göre, "Evet" teması altında "Kaliteli" olarak sınıflandırılan yemekler K1, K2, K3, K5, K6, K7, K9, K10, K11 ve K12 kodları ile temsil edilmekte ve bu kategoride toplam on yemek bulunmaktadır (n=10). Aynı tema altında "Sebzeler kaliteli" olarak sınıflandırılan yemekler ise Ö8 kodu ile temsil edilmekte ve bu kategoride bir yemek bulunmaktadır (n=1). "Kısmen" teması altında "Yapıldığı yere bağlı" olarak sınıflandırılan yemek ise Ö4 kodu ile temsil edilmekte ve bu kategoride bir yemek yer almaktadır (n=1). "Hayır" teması altında "Kaliteli değil" olarak sınıflandırılan yemekler bu çalışmada yer almamaktadır. İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

*K3. Evet*

*K4. Her taraftan alınmaması gerek ama kaliteli buluyorum*

*K8. Eve kaliteli buluyorum özellikle sebze ve meyve grubunu*

*K10. Kaliteli buluyorum*

Öğrencilere yöneltilen "Lise öğrencisi olarak Türk mutfağındaki yemeklerin kalori miktarının etkileyici olduğunu düşünüyor musun?" sorusuna vermiş oldukları cevaplara ait içerik analizi Tablo 10. da verilmiştir.

**Tablo 10.**

*Türk mutfağının kalori miktarının etkileyici bulma durumu*

Tema	Kod	Açıklama
Evet	Kalori miktarının etkileyici	K1,K4,K5,K6,K7,K8,K9,K10,K11,K12
Hayır	Kalori miktarının etkileyici değil	K2,K3

Tabloya göre, "Evet" teması altında "Kalori miktarının etkileyici" olarak sınıflandırılan yemekler K1, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11 ve K12 kodları ile temsil edilmekte ve bu kategoride toplam on yemek bulunmaktadır (n=10). "Hayır" teması altında "Kalori miktarının etkileyici değil" olarak sınıflandırılan yemekler ise K2 ve K3 kodlarıyla temsil edilmekte ve bu kategoride toplam iki yemek yer almaktadır (n=2). İçerik analizinde yer alan bazı öğrencilerin ifadelerine aşağıda yer verilmiştir.

*K1. Bizim Türk mutfağımızın yemekleri genelde yağlı olur ve yağ kalorisi çok fazla oluşu için fazla tercih edilmiyor.*

*K2. Bir süre sonra kalori miktarının etkileyici olduğunu düşünmüyorum*

*K3. Bulmuyorum*

*K5. Çok etkileyici*

*K6. Çok yüksek buluyorum.*

K10.Çok yüksek bence

K9. Evet kalorisi etkili yüksek kaloriye sahip.

K12. Yani etkileyici buluyorum. Yemeğine göre değişir kalori miktarı

## Sonuç ve Öneriler

Elde edilen veriler araştırmaya katılan lise öğrencilerinin Türk mutfağına yönelik genel bakış açılarını ve değerlendirmelerini kapsamlı bir şekilde yansıtmaktadır. Araştırma sonuçlarından elde edilen temel bulgular aşağıda özetlenmiştir:

1. Lezzet: Öğrencilerin hepsi Türk mutfağını lezzetli buluyor. Bölgesel damak zevklerine uygunluk ve çeşitlilik, bu olumlu algının temel nedenleri arasında yer alıyor.

2. Zenginlik: Türk mutfağının zenginliği, çeşitli yemek seçenekleri ve bölgesel çeşitlilik ile vurgulanıyor. Öğrenciler, farklı yörelerin kendine has yemeklerinin bu zenginliği desteklediğini belirtiyor.

3. Besleyicilik: Türk mutfağının genel olarak besleyici olduğu görüşü hâkimdir. Ancak bazı öğrenciler yüksek yağ içeriği ve kalorisi nedeniyle sağlıkla ilgili endişelerini dile getiriyor.

4. Görünüm: Yemeklerin estetik sunumu ve iştah açıcı görünümü öğrenciler tarafından olumlu değerlendiriliyor. Sunumun ve süslemenin yemeklerin çekiciliğini artırdığına dikkat çekiliyor.

5. Sağlıklılık: Türk mutfağındaki yemeklerin sağlıklı olduğu konusunda öğrenciler arasında genel bir mutabakat olmakla birlikte, hijyen ve hazırlanma koşullarına bağlı olarak bazı tereddütler ifade ediliyor.

6. Kalite: Yemeklerin kalitesi konusunda öğrenciler genellikle olumlu görüş bildiriyor, özellikle taze ürün kullanımı kalite algısını pekiştiriyor.

7. Ekonomiklik: Türk mutfağındaki yemeklerin ekonomikliği konusunda öğrenci görüşleri çeşitleniyor. Yemeğin türüne ve nerede yenildiğine bağlı olarak fiyatların makul veya pahalı bulunduğunu belirtiliyor.

8. Kalori Miktarı: Yemeklerin yüksek kalori miktarı öğrenciler arasında etkileyici olarak değerlendiriliyor, ancak bazıları için bu durum olumsuz bir unsur olarak öne çıkıyor.

Bu veriler, Türk mutfağının gençler arasında lezzet,

zenginlik ve estetik açıdan yüksek bir takdir topladığını, ancak sağlık ve ekonomiklik gibi konularda çeşitli görüş ayrılıklarının olduğunu gösteriyor. Bu bilgiler, Türk mutfağının genç nesiller arasında nasıl algılandığına dair bakış açılarını sunmakta ve bu mutfağın gelecekte nasıl geliştirilebileceğine dair fikir vermektedir.

**Etik Komite Onayı:** Bu çalışma için etik komite onayı MEB İzmir Menemen İlçe Millî Eğitim Müdürlüğü'nden alınmıştır.

**Katılımcı Onamı:** Katılımcı onamı bu çalışmaya katılan tüm katılımcılardan alınmıştır.

**Hakem Değerlendirmesi:** Dış bağımsız.

**Yazar Katkıları:** Fikir- S.D., A.A.; Tasarım- S.D., A.A.; Denetleme- S.D.; Kaynaklar- S.D., A.A.; Veri Toplanması ve/veya İşlemesi – S.D.; Analiz ve/veya Yorum- S.D., A.A.; Literatür Taraması- S.D., A.A.; Yazıyı Yazan- S.D., A.A.; Eleştirel İnceleme- S.D.

**Çıkar Çatışması:** Yazar, çıkar çatışması olmadığını beyan etmiştir.

**Finansal Destek:** Yazar, bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

**Ethics Committee Approval:** Ethics committee approval was received for this study from the ethics committee of İzmir Menemen District Directorate of National Education, Ministry of National Education.

**Informed Consent:** Written informed consent was obtained from all participants who participated in this study.

**Peer-review:** Externally peer-reviewed.

**Author Contributions:** Concept – S.D., A.A.; Design- S.D., A.A.; Supervision- S.D.; Resources- S.D., A.A.; Data Collection and/or Processing- S.D.; Analysis and/or Interpretation- S.D., A.A.; Literature Search- S.D., A.A.; Writing Manuscript- S.D., A.A.; Critical Review- S.D.

**Conflict of Interest:** The author have no conflicts of interest to declare.

**Financial Disclosure:** The author declared that this study has received no financial support.

## Kaynaklar

- Ab Karim, S., & Chi, C. G. Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empirical examination of destinations' food image. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 19(6), 531-555.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi* (Tez No: 322350). [Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü]. YÖK Tez Merkezi.
- Aktaş, A. & Özdemir, B. (2012). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Detay Yayıncılık.
- Akman, M. (1998). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağının Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma* (Tez No: 76609). [Yayınlanmamış doktora tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü]. YÖK Tez Merkezi.
- Akturk, H. & A. Akbaba, "Local Food Festivals within the Scope of Destination Branding", Global Conference on Services and Retail Management (GLOSERV 2021), Bildiri Kitabı ss. 767-776, 10-13 May 2021, Florida – USA.
- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Yaşar University*, 30(8), 5049-5063.

- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., & Yıldırım, E. (2012). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı – Sakarya Yayıncılık*.
- Arslan, Ö. (2010). Yabancı turistlerin yiyecek içecek işletmeleri, personeli ve Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin değerlendirilmesi: Alanya örneği (Tez No: 277987). [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü]. YÖK Tez Merkezi.
- Aslan, E., Avcıkurt, C., & Bozok, D. (2021). *Gastronomi Uzmanlarının Dünya'da Ün Yapmış Mutfaqları Değerlendirmesi*. UGTAK, 2021.
- Avcıkurt, C., Sarioğlu, M., & Girgin, G. K. (2007). *Yiyecek-İçecek Olgusuna Sosyolojik Bir Bakış*. 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, 4-5.
- Aydın, Ş., Keskin, E., & Aydemir, D. A. (2021). Türk mutfağının uluslararası bilinirliğindeki engeller ve aşçıların konu hakkındaki görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 470-487.
- Beerli, A., & Martín, J. D. (2004). Tourists' characteristics and the perceived image of tourist destination: A quantitative analysis - A case study of Lanzarote, Spain. *Tourism Management*, 25, 623-636. <http://doi.org/10.1016/j.tourman.2003.06.004>
- Bekar, A., & Sürücü, Ç. (2017). Mutfak profesyonellerinin Türk mutfağı uygulamalarına ilişkin görüşleri. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (5), 39, 576-586.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Çakıcı, A. C., & Eser, S. (2016). Yabancı mutfak şefleri gözüyle Türk mutfağına ilişkin bir değerlendirme. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 4 (Special Issue 1), 215-227.
- Eliaçık, M. (2012). Baklavaname. *International Journal of Social Science*, 5 (4), 1-9.
- Fox, R. (2007). Reinventing the Gastronomic Identity of Croatian Tourist Destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 26, 546-559.
- Gönülgül, S. (2020). Kültürleri Farklı Bireylerin Türk mutfak Kültürü Hakkındaki Görüşlerine Yönelik Bir Araştırma (Tez No: 611461). [Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü]. YÖK Tez Merkezi..
- Görür, H., Atabay, L., & Güzeller, C. O. (2021). Analysing food image branding of Turkey from instagram social media platform. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 24-46.
- Guzman, L. T., & Canizares, S. S. (2011). Gastronomy, Tourism and Differentiation: A Case Study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 1, 63-72.
- İpkoparan, B., & Akbaba, A. (2019). Classification of The Expectations of Gastronomy Students from Street Foodby Using Kano Model: A Research in İzmir., 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı* ss. 292-298, 19-21 Eylül 2019, Nevşehir.
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., & Eves, A. (2012). Globalisation and in tourism. *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171-196
- Milor, V. (2021). <https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/vedat-milor/peki-turk-mutfagi-dunyada-kacinci-41716606>
- Özdemir, B., & Kınay, F. (2004). Yabancı Ziyaretçilerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Antalya'yı Ziyaret Eden Alman ve Rus Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 5- 28.
- Öztürk, S. S. (2023). *Mutfak imajının destinasyon kişiliğine etkisi: Gökçeada örneği*. [Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi].
- Pike, S., & Ryan, C. (2004). Destination positioning analysis through a comparison of cognitive, affective, and cognitive perceptions. *Journal of Travel Research*, 42(4), 333-342
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297-305. Doi:10.1016/S0261-5177(03)00130-4
- Rimington, M., & Yüksel, A. (1998). Tourist Satisfaction and Food Service Experience: Results and Implications of an Empirical Investigation. *Anatolia*, 37-57.
- Ryu, K., & Jang, S. (2006). Intention to Experience Local Cuisine in A Travel Destination: The Modified Theory of Reasoned Action. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(4), 507-516.
- Şimşek, D. (2025). <https://onedio.com/haber/taste-atlas-2024-un-en-iyi-dunya-mutfaklarini-acikladi-turkiye-nin-listedeki-siralamasi-herkese-surpriz-oldu-1263771>
- Sparks, B., Bowen, J., & Klag, S. (2003). Restaurants and the Tourist Market. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 15(1), 6-13.
- Şanlıer, N. (2005). Yerli ve yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşleri. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), 213-227.
- Şanlıer, N., Cömert M., & Özkaya, F. D. (2012). Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı. *Millî Folklor*, 24(94), 152-161.