

Füzyon Mutfak

Arş. Gör. Reha KILIÇHAN

Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi

Füzyon Mutfak

- Farklı uluslara, değişik yörelere ait yemek pişirme teknik ve malzemelerinin bilinçli bir şekilde aynı tabakta karışması, birleşmesiyle oluşan, özgün, yaratıcı ve yenilikçi bir teknik olan füzyon mutfağı; 1980“li yıllarda Batı teknikleri ile Uzakdoęu teknik ve malzemelerinin birleştirilmesi ile ortaya çıkmıştır.

Füzyon Mutfak

- Dünya ülkelerinde ve Türkiye'de popülarlığı her geçen gün artan füzyon mutfağından menüler hazırlayan restoranların birçoğı İstanbul'dadır. Bu restoranlar Türk mutfağıının geleneksel lezzetlerini, Fransa, İtalya, Uzakdoğı mutfaklarının lezzetleriyle birleştirerek yeni yemekler yaratmaktadırlar. Kırmızıbiber tatlısı, tarhanalı levrek filetosu gibi.

Füzyon Mutfak

- Dünyanın ilk “Füzyon Mutfağı” Osmanlı'nın Saray Mutfağıdır ...

Füzyon Mutfak Örnekleri



Füzyon Mutfak Örnekleri



Füzyon Mutfak Örnekleri



Füzyon Mutfak Örnekleri



Füzyon Mutfak Örnekleri

Türk Mutfağında önemli bir yere sahip olan patlıcan beğendinin, Fransız Mutfağının peynirli suflesinin birleşmesi sonucu ortaya çıkan “Patlıcan Beğendili Sufle” Türk Mutfağı’nın Fransız Mutfağı ile sentezlenmesi sonucu doğmuş olan bir füzyon mutfak uygulamasıdır.



FÜZYON MUTFAK

- Füzyon mutfağı uygulamaları ile;
- destinasyonda sunulan yiyeceklerin turistlerin alışkın oldukları lezzetlere yakın olması sağlanabileceğı gibi,
- gastronomi turistlerinin yeni, farklı ve özgün tat arayışlarına da cevap verebilmek mümkün olacaktır.

TEŞEKKÜRLER