

Ankara, 2020

DETA
YAYINGILIK

(A'dan Z'ye)

GASTRONOMİ SÖZLÜĞÜ

Editorler
Mehmet SARIŞIK | Gülçin ÖZBAY | Veli CEYLAN

DETAY YAYINLARI : 1193
1. Baskı : Mayıs 2020
ISBN : 978-605-254-253-8
Yayıncı Sertifika No : 46573
Matbaa Sertifika No : 26649

© Detay Anatolia Akademik Yayıncılık Ltd. Şti.

Her hakkı saklıdır. Yazarından ve yayınevinden yazılı izin alınmaksızın bu kitabın fotokopi veya diğer yollarla kısmen veya tamamen çoğaltılması, basılması ve yayınlanması yasaktır. Aksine davranış, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu gereğince, 5 yıla kadar hapis ve adli para cezaları ile fotokopi ve basım aletlerine el konulmasını gerektirir.

Dizgi : Detay Yayıncılık
Kapak Tasarım : Detay Yayıncılık
Baskı ve Cilt : Bizim Büro Matbaacılık ve Basımevi
1. Sanayi Caddesi Sedef Sokak No: 6/1 İskitler-Ankara

Kütüphane Bilgi Kartı

Editörler: Mehmet Sarıışık, Gülçin Özbay, Veli Ceylan
Gastronomi Sözlüğü (A'dan Z'ye), 1. Baskı
ISBN: 978-605-254-253-8, vi + 784 sayfa, kaynakça var, dizin var



GENEL DAĞITIM ve İSTEME ADRESİ
DETAY ANATOLIA AKADEMİK YAYINCILIK LTD. ŞTİ.

Adakale Sokak No: 14/4 Kızılay/ANKARA

Tel : (0.312) 434 09 49 • Faks: (0.312) 434 31 42

Web: www.detayyayin.com.tr • e-posta: detayyay@gmail.com

servis edilmektedir. Pişirme süresi genel olarak 45-60 dakika arasındadır (CIA, 2011; Mayhew, 2006; Fullalove, 2009).

MUSTAFA SANDIKCI

Bistro

Genellikle aileler tarafından işletilen küçük Fransız restoranlarına verilen isimdir. Bistro işletmeleri II. Dünya Savaşı sırasında Paris'te yaygın hale gelmiştir (Riely, 2003: 31). Bistrolarda genellikle hızlı hazırlanabilen taze ürünler servis edilmektedir. Bir diğer küçük Fransız restoran türü olan *Brasserie* ile benzerlik göstermektedir (Medlik, 2003: 23-25). Servis ettiği ürünlere göre adlandırılan bistrolar uygun fiyatlı ürün ve hizmet sunan işletmelerdir (Porcelli ve Fong, 2006: 98).

MEHMET SARIŞIK

Bite-size

Yiyeceğin tek bir lokmada yenebilecek boyutta ince, küçük doğrama biçimlerinden biridir (Merriam-webster, 2019). Diğer bir ifadeyle, yiyeceklerin ağza kolayca sığacak kadar küçüklükte doğranmasıdır (Collins Dictionary, 2019). Ayrıca, ısırik boyutu terimi pasta ve şekerlemeler, kızartılmış peynir küpleri, soya sosu içerisindeki çiğ balık veya deniz ürünleri, sarmalar, yuvarlak köfteler için de kullanılmaktadır.

İBRAHİM İLHAN

Bitter Çikolata

Bileşiminde en az %18 kakao yağı ve en az %14 yağsız kakao kuru maddesi olacak şekilde en az %35 toplam kakao kuru maddesi içeren çikolatadır (Tipi ve Tozu, 2010). Latince adı "Tanrıların Gıdası" anlamına gelmekte olup kakao ağacından elde edilir. Kakao ağacının ise MÖ Amerika'da yaşayan ilkel kavimlerce kullanıldığı bilinmektedir. Hasat, temizlenme, kavurma, öğütme, karıştırma, yoğurma aşamalarından sonra temperleme ile meydana gelir. 500'den fazla aroma içerdiği düşünülen çikolatanın kuvvetli yoğun bir kokusu vardır (Negri ve Bouosi, 2004). %55-75 oranında kakao hamurundan yapılan lezzetli bir çikolata türüdür. Pastacılıkta kullanmak için ise kakao oranının %50'nin altında olmaması istenmekle beraber oranın çok yüksek olması da tadının acı olmasına neden olmaktadır (Gioffre, 2007: 12).

SAVAŞ BÖYÜKYILMAZ - HÜSEYİN PAMUKÇU

Black Russ
Ruslara ait içecektir. F (Anderson, siyahlığında menler Birl kahve likör bardak içercek olan *Bl ropol Otel'* arasında p 61). Vişne B47, 2019).

Blanchir
Blanchir, ifade edilmiş şirne işle buğundadır mek, don amacıyla ayrı işlen meyem ac mek için zelerin h sudan çı 2004; Mc rilmesi i kaynatılır (Gisslen, işlemleri o murta s veya be 2013). T vb.) kat 2006; Eğ