MENGEN'DE AŞÇILIK EĞİTİMİNİN DÖNÜŞÜMÜ: AYDIN YILMAZ VE FATİH KILIÇ'IN MESLEKİ VE AKADEMİK MİRASI

Doç. Dr. Osman Güldemir[1]

GİRİŞ

Ulusal Aşçılık Kampı, Türk gastronomi külliyatında zanaattan akademiye uzanan rasyonel dönüşümün bilimsel bir kanıtı ve gelecek nesillere aktarılacak temel bir referans kaynağı olma vizyonunu taşımaktadır (Güldemir & Kurnaz, 2017). Bu akademik yolculukta mutfaktaki uygulama süreçleri, disiplinlerarası bir bakış açısıyla ele alınmaktadır. Mengen ruhunun mimarları arasında, ömürlerini Türk aşçılığının gelişimine ve eğitimine vakfeden iki isim nirengi noktası olarak öne çıkmaktadır: Şef Aydın Yılmaz ve Okul Müdürü Fatih Kılıç. Bu yılki kamp kitabının kendilerine ithaf edilmesi, onların başlattığı "daha güçlü bir aşçılık" idealinin sürdürülebilirliğinin bir nişanesidir.

Mengen'de filizlenen bu dönüşüm, aslında Antik Yunan'dan bu yana süregelen *Gastronomia* (gastronomi) kavramının modern bir tezahürüdür. Archestratus'un M.Ö. 4. yüzyılda vurguladığı "malzemenin saf hâliyle korunması" ilkesi (Archestratus, M.Ö. 350/2011), Yılmaz ve Kılıç'ın eğitim felsefesinde Türk mutfağının özgünlüğünü koruma çabasıyla örtüşmektedir. Brillat-Savarin'in *Physiologie du Goût* adlı eserinde belirttiği "Ulusların kaderi, nasıl beslendiklerine bağlıdır" (Brillat-Savarin, 1825/2014) ilkesi, bu iki ismin mutfağı bir beka ve kimlik meselesi olarak görmesinin felsefi zeminini oluşturur.

AYDIN YILMAZ (1937-2004): MENGEN'DEN DÜNYA MUTFAKLARINA BİR VİZYON

Türk aşçılık tarihinin duayen isimlerinden olan Aydın Yılmaz, 1937 yılında Bolu'nun Mengen İlçesi'ne bağlı Kuzgöl Köyü'nde dünyaya gelmiştir. Yılmaz, henüz 13 yaşında (1950) Ankara'da bulaşıkçı olarak başladığı meslek hayatında uluslararası bir kariyer inşa etmiştir. 1963 yılında İsviçre Zürih'teki Dolder Grand Otel'de çalışarak vizyonunu genişleten Yılmaz, Türkiye'de *Executive Chef* kavramının kurumsallaşmasına öncülük etmiştir. 1981 yılında Mengen Aşçılık ve Turizm Derneği'ni kurarak Mengen Aşçılar ve Turizm Festivali'nin ilk ateşini yakmıştır. Bu örgütlenme bilincini 1991 yılında kurduğu Profesyonel Aşçılar Derneği ile ulusal bir boyuta taşımış ve vefatına kadar bu derneğin başkanlığını yürütmüştür. Ayrıca Mutfak Dostları Derneği'nin de kurucu üyelerindendir (Güldemir, 2018).

Aydın Yılmaz'ı bir toplum önderi kılan, aşçılık eğitimine olan sarsılmaz inancıdır. 1985 yılında eğitim-öğretime başlayan Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi'nin kurulmasındaki öncü rolü, Türk mutfağının ve aşçılığının bilimsel ve sistematik bir zemine oturmasını

1 Anadolu Üniversitesi Eskişehir Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı, osmanguldemir@anadolu.edu.tr

sağlamıştır. Bu yaklaşım, Fransız gastronom Joseph de Berchoux'un 1801 yılında yayımlanan *La Gastronomie* eserinde vurguladığı "nitelikli yemek sanatı" kavramının yerelleşmiş bir tezahürüdür. Yılmaz, meslek sırlarının saklanmasına karşı çıkarak eğitimin ve paylaşımın gücüne inanmıştır. Yılmaz, Türk mutfağının tariflerinin standartlara kavuşması gerektiğini savunarak *İş Yerimiz Mutfak Mesleğimiz Aşçılık Sanatımız Pişirmek* gibi eserleri sektöre kazandırmıştır. Bu eserler, aşçılığın sadece pratik bir beceri değil, gramaj ve teknikle örülü bir bilim dalı olduğunu kanıtlamaktadır.

Yılmaz'ın tarifleri kayıt altına alma çabası, İtalyan Rönesans şefi Bartolomeo Scappi'nin 1570 yılında yayımladığı *Opera dell'arte del cucinare* ile başlattığı mutfak disipliniyle tarihsel bir paralellik arz eder (Scappi, 1570/2008). Aynı zamanda bu kodifikasyon süreci, Bağdadi'nin (1226) *Kitab al-Tabikh* adlı eserinde Arap-İslam mutfak kültürünü koruma altına almasına benzer bir bellek inşası faaliyetidir (Al-Baghdadi, 1226/2005). Yılmaz, Auguste Escoffier'nin Fransız mutfağında yaptığı *Brigade de Cuisine* (Mutfak Tugayı) düzenlemesini Mengen ruhuna uyarlayarak, aşçılığı sadece bir zanaat değil, hiyerarşisi ve kuralları olan profesyonel bir meslek statüsüne taşımıştır (Escoffier, 1903).

FATİH KILIÇ: BİR EĞİTİM LİDERİ VE "KRAL"IN MİRASI

2 Ağustos 1957 tarihinde Kayseri'de doğan Fatih Kılıç, eğitimci kimliğini 1977-1980 yılları arasında Gazi Öğretmen Okulu ve Eğitim Enstitüsü'nde şekillendirmiştir. Meslek hayatına 1981 yılında Rize'de, Beden Eğitimi öğretmeni olarak başlayan Kılıç, Amasya'daki görevlerinin ardından 1989 yılında Mengen Lisesi'ne atanarak hayatının dönüm noktasını yaşamıştır. 11 Temmuz 1984 tarihinde Nuray Kılıç ile evlenen ve bu evlilikten Merve (Kılıç Yıldız) adında bir kız çocuğu sahibi olan Kılıç, aile hayatındaki huzuru ve disiplini okul iklimine de yansıtmıştır (Kılıç, 2026). Kılıç'ın yaşam öyküsü, eşi Nuray Kılıç ve kızı Merve Kılıç Yıldız ile yapılan görüşmeler neticesinde gün ışığına çıkan şahsi belgelerle daha da netleşmiştir (*bkz.* Ekler). Bu belgeler, onun sadece bir idareci değil, mesleğine tutkuyla bağlı bir eğitim neferi olduğunu göstermektedir. Ailesi tarafından muhafaza edilen şahsi belgeler ve hatıralar, onun sadece bir idareci değil, aynı zamanda değerlerine sadık bir aile babası olduğunu kanıtlamaktadır (Kılıç Yıldız, 2026). 2 Nisan 1992 tarihinde Mengen Anadolu Aşçılık Lisesi'ne müdür olarak atanması, okulun altın çağının başlangıcı olmuştur.

Mezunlar arasında "Kral" lakabıyla anılan Kılıç, Mengen'in ata mesleği olan aşçılığı sadece bir gelenek olarak değil, "Mengen, aşçı yetiştiren yerdir" düsturuyla profesyonel bir eğitim modeline dönüştürmeyi hedeflemiştir. Öğrencilerinin uluslararası standartlarda deneyim kazanabilmesi için Türkiye'nin en prestijli otelleriyle staj anlaşmaları yapmış, okulu bir aile yuvası disipliniyle yönetmiştir. Kılıç'ın okulda uyguladığı model, Almanya'nın mesleki eğitimdeki başarısının sırrı olan *Duales Ausbildungssystem* (İkili Eğitim Sistemi) ile büyük benzerlikler taşır. Bu sistemde teorik bilgi ile saha deneyiminin kopmaz bütünlüğü, Kılıç'ın otel stajlarına verdiği önemde vücut bulmuştur (Deissinger, 2015). Öğrencileri üzerindeki otoritesi ve onlara aşıladığı disiplin, Japon mutfak kültüründeki *Shokunin* ruhuyla, yani yaptığı işi en mükemmel

seviyeye ulaştırma konusundaki toplumsal adanmışlıkla özdeşleşmiştir (Iwai, 2012). Fahrettin Oruç'un tanıklığında dile gelen kriz anındaki sakinlik, sadece bir yöneticilik becerisi değil, bu yüksek adanmışlık duygusunun bir sonucudur.

Kriz Anlarında Liderlik ve Sosyal Sorumluluk

Fatih Kılıç'ın karakterini ve liderlik vasfını en iyi özetleyen süreç, 1999 ve 2000 yıllarında yaşanan deprem felaketleridir. 17 Ağustos 1999 depremi sonrası Adapazarı Hendek'e giderek okul görevlileriyle birlikte iki ay boyunca depremzedelere aşevi hizmeti vermesi, onun mesleki beceriyi toplumsal bir merhamete nasıl dönüştürdüğünün kanıtıdır (Kılıç, 2026). 14 Şubat 2000 Mengen depreminde ise hasar gören okul binasına rağmen öğrencilerini terk etmemiştir. 2000 yılı mezunlarından Fahrettin Oruç, o anları şöyle aktarmaktadır:

"*Okul neredeyse yıkılacak kadar sallanıyordu. Merdivenlerden aşağı doğru koşarken Fatih Hoca'yı gördüm. Herkes bir tarafa kaçışırken, o merdivenlerin önünde dimdik duruyordu. Bize yol gösterip, kapıları açtırıp sakin kalmamızı sağlayarak, belki de o hengameden sağ salim çıkmamızı sağladı*" (Oruç, 2026).

Bu tanıklık, Kılıç'ın eğitimciliğinin sadece dersliklerle sınırlı olmadığını, kriz anlarında bile bir "baba" ve "rehber" figürü olarak öğrencilerinin başında durduğunu göstermektedir. Onun yönetimindeki okul, bir meslek lisesinden öte, "Kepçe Devir Teslim Töreni" gibi geleneklerle kurumsal bir kimlik kazanmış ve mezunlarına aidiyet duygusu aşılamıştır (Akarçay, 2015). Fatih Kılıç'ın Mengen'e ve Türk aşçılık eğitimine sağladığı bu üstün katkılar, ilçe halkı ve yerel yönetim tarafından da ölümsüzleştirilmiştir. Günümüzde Mengen'in Türkbeyli Mahallesi'nde yer alan "Fatih Kılıç Caddesi", onun bıraktığı derin izlerin ve toplumsal saygınlığın fiziksel bir nişanesi olarak varlığını sürdürmektedir.

KÜRESEL GASTRONOMİ PERSPEKTİFİNDE MENGEN RUHU

Aydın Yılmaz ve Fatih Kılıç'ın inşa ettiği model, dünya gastronomisindeki büyük dönüşümlerle paralellik arz etmektedir. İtalyan Rönesans şefi Bartolomeo Scappi'nin teknikleri kayıt altına alması veya Auguste Escoffier'nin mutfaktaki askeri disiplini çağdaşlaştırması (Escoffier, 1903), Mengen'deki eğitim sisteminin evrensel köklerini oluşturur.

Günümüzde Ulusal Aşçılık Kampı'nda Japonya'dan *sushi* teknikleri, İtalya'dan *risotto* incelikleri veya Fransa'dan temel sosların öğretilmesi, bu iki ismin kurduğu akademik altyapı sayesindedir (Güldemir & Kurnaz, 2017). Onların vizyonu, Türk aşçısını sadece kendi mutfağını bilen bir zanaatkâr değil, dünya dillerine, tekniklerine ve gastronomik bilimlere hâkim birer entelektüel şef yapma amacı gütmektedir.

SONUÇ

Aydın Yılmaz ve Fatih Kılıç, Türk mutfak kültürünün korunması ve aşçılık mesleğinin saygınlığının artırılması yolunda silinmez izler bırakmışlardır. Aydın Şef'in mesleki vizyonu ile Fatih Hoca'nın eğitimci liderliği, bugün binlerce mezunun ve Ulusal Aşçılık Kampı'nın sarsılmaz

temelini oluşturmaktadır. Onların mirası, zor anlarda soğukkanlılığını koruyan, mesleğine bilimle ve etik değerlerle sahip çıkan şeflerin yetişmesinde yaşamaya devam edecektir.

KAYNAKÇA

Akarçay, E. (2015), "I. Ulusal Aşçılık Kampı ardından", *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 348-350.

Al-Baghdadi, M. (2005), *A Baghdad cookery book (Kitab al-Tabikh)*, (çev.) C. Perry, s. 28, *Petits Propos Culinaires*. (Orijinal eserin basım tarihi 1226.)

Archestratus. (2011), *The life of luxury* (çev.) J. Wilkins & S. Hill, s. 42, University of Exeter Press. (Orijinal eserin basım tarihi M.Ö. 350.)

Berchoux, J. (1801), *La Gastronomie, poème, par J. Berchoux*, Giguet et Michaud.

Brillat-Savarin, J. A. (2014), *Lezzetin fizyolojisi* (çev.) B. Uzma, s. 12, Oğlak Yayınları, İstanbul. (Orijinal eserin basım tarihi 1825.)

Deissinger, T. (2015), "The German dual system: Historical background and current challenges", *International Journal of Training Research*, 13(1), 8-25; https://doi.org/10.1080/14480220.2015.1051352

Erçelik, A. (2013), *Geçmişten günümüze Mengen ve aşçılık*, Milsan Basın San.

Escoffier, A. (1903), *Le guide culinaire*, s. 12, Flammarion.

Güldemir, O. (2018), "Türk aşçılık tarihi", içinde *Dünden bugüne Türkiye'de turizm: Kurumlar, kuruluşlar, turizm bölgeleri ve meslekler*, (ed. N. Kozak), ss. 755-780. Yıkılmazlar Basın Yayın.

Güldemir, O. & Kurnaz, A. (ed.), (2017), *Kamp'ın kitabı: [I-II. Ulusal Aşçılık Kampı]*, Detay Yayıncılık.

Iwai, K. (2012), *The spirit of Shokunin: Mastery in Japanese crafts*, s. 55, Tokyo Press.

Kılıç Yıldız, M. (2026), *Fatih Kılıç'ın şahsi fotoğrafları ve babalık vizyonu üzerine görüşme*.

Kılıç, N. (2026), *Fatih Kılıç'ın şahsi arşivi, aile hayatı ve biyografik hatıraları üzerine görüşme*.

Oruç, F. (2026), *Fatih Kılıç ve 1999 depremi üzerine hatıralar*.

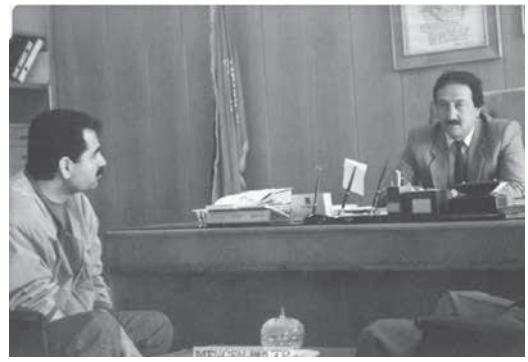
Scappi, B. (2008), *The opera of Bartolomeo Scappi (1570): L'arte et prudence d'un maestro cuoco*, (çev.) T. Scully, s. 114, University of Toronto Press.

EK 1. FATİH KILIÇ FOTOĞRAFLARI-1













EK 2. FATİH KILIÇ FOTOĞRAFLARI-2







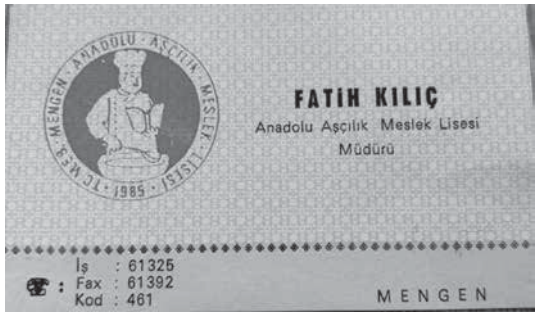






EK 3. FATİH KILIÇ'IN KARTVİZİTLERİ

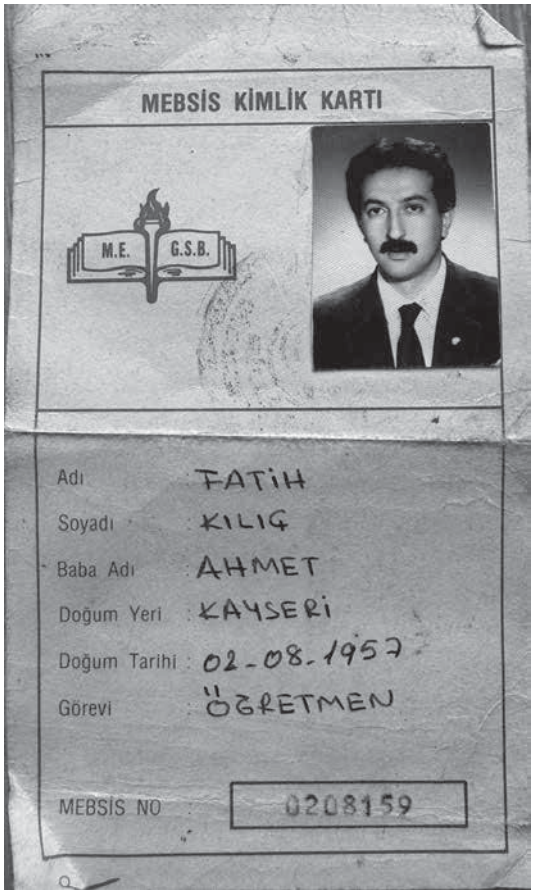




EK 4. FATİH KILIÇ'IN KALEMLİĞİ, KALEMLERİ, ÇANTASI VE MEBSİS KİMLİK KARTI







Not: Bölümde kullanılan Fatih Kılıç'a ait şahsi fotoğraflar ve belgeler, eşi Nuray Kılıç ve kızı Merve Kılıç Yıldız'ın özel arşivinden temin edilmiştir.

ASOMDER ve Mengen Ulusal Aşçılık Kampı'nın misyonunu yansıtan bu eser, ASOMDER'in eğitime yönelik bakış açısını ve gastronomi alanındaki öncülük rolünü belgeleyerek, toprağın izinden başlayan mutfak yolculuğunu akademik bir perspektifle ele alıyor.

Eser, 21 farklı akademisyen tarafından tarihsel, sosyolojik ve bilimsel temeller ışığında kaleme alınmış olup geleceğin aşçılık anlayışını şekillendiren teknikleri, etik yaklaşımları ve malzeme bilgisini kapsamlı bir şekilde ele alıyor.

Kitap, mantardan kuzuya, buğdaydan dana etine; süt ürünlerinden kök sebzelere ve tavuk yemeklerine uzanan uygulamalı eğitimleri ve özgün reçeteleri bir araya getiriyor. Her bölüm, teoriyi pratiğe bağlayan detaylı eğitim notları ve tariflerle hem öğrencilere hem de profesyonel aşçılara rehberlik ederken, toplamda 33 farklı şefin katkısıyla zenginleşen eğitim içeriğini sunuyor.

Babadan oğula, ustadan çırağa aktarılan Mengen'in köklü aşçılık geleneği ile kamp deneyimini akademik bir disiplinle birleştiren bu eser, gastronomi öğrencileri, akademisyenler ve mutfak profesyonelleri için hem bilgi hem de ilham kaynağı niteliği taşımaktadır. Kitap, yalnızca bir eğitim rehberi olmanın ötesinde, toprak, teknik, teknoloji ve dijitalleşmenin kesişiminde şekillenen geleceğin modern mutfağına dair ipuçları da veriyor.

ISBN 978-625-413-078-6
9 786254 130786
oglak.com

VI. ULUSAL AŞÇILIK KAMPI KİTABI
TOPRAK ve TEKNİĞİN BİLİMSEL TEMELLERİ

VI. ULUSAL AŞÇILIK KAMPI KİTABI

TOPRAK ve TEKNİĞİN BİLİMSEL TEMELLERİ

Editörler

Doç. Dr. İhsan Kazkondu | Öğr. Gör. Dr. Özkan Erdem

Bu kitap, Oğlak Yayınları'nın katkılarıyla VI. ULUSAL AŞÇILIK KAMPI için yayımlanmıştır.
Promosyon kitaptır, para ile satılamaz.

OĞLAK / GASTRONOMİ

Toprak ve Tekniğin Bilimsel Temelleri
Editörler: Doç Dr. İhsan Kazkondu, Öğr. Gör. Özkan Erdem

© İhsan Kazkondu, Özkan Erdem 2026
© Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., 2026

Bu yapıtın bütün hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntıların
dışında yayımcının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Kurumsal kimlik danışmanı: Serdar Benli
Kapak tasarımı: M. Deniz Çorbacıoğlu
Grafik uygulama: Ulaş Dalkıran
Dizgi düzeni: Goudy, 10,5 / 14 pt.
Ofset hazırlık: Oğlak Yayınları
Baskı: Oğlak Baskı Hizmetleri
Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50

Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.
Genel yayın yönetmeni: Senay Haznedaroğlu
Zambak Sokak 21, Oğlak Binası, 34435 Beyoğlu-İstanbul
Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50
info@oglak.com
Sertifika No: 45250

oglak.com
x.com/oglakkitap
facebook.com/oglakyayinlari
instagram.com/oglakkitap

Birinci baskı: 2026
ISBN 978 - 625 - 413 - 081 - 6

VI. ULUSAL AŞÇILIK KAMPI KİTABI

TOPRAK VE TEKNİĞİN BİLİMSEL TEMELLERİ

Editörler

Doç. Dr. İhsan Kazkondu

Öğr. Gör. Dr. Özkan Erdem

İÇİNDEKİLER

BAŞKAN'DAN... / 9

ÖNSÖZ / 11

MENGEN, AŞÇILIK EĞİTİMİ VE ULUSAL AŞÇILIK KAMPI: TARİHSEL VE SOSYOLOJİK BİR DEĞERLENDİRME / 13
Doç. Dr. İhsan Kazkondu
Öğr. Gör. Dr. Özkan Erdem

BİRİNCİ BÖLÜM / TOPRAKTAN AKADEMİYE / 19
Öğr. Gör. Dr. Vedat Kayış
Öğr. Gör. Dr. Özkan Erdem
Dr. Öğr. Üyesi Fuat Bayram

İKİNCİ BÖLÜM / TOPRAK ETİĞİ VE GELECEĞİN AŞÇILIĞI / 35
Öğr. Gör. Emre Öztürk
Öğr. Gör. Çağkan Güner
Öğr. Gör. Erdoğan Bozan

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM / MANTAR VE KUZU YEMEKLERİ EĞİTİMİ "AVCI VE TOPLAYICIDAN ÇOBAN TOPLUMUNA" / 46
Öğretmen Emrah Zeyyat Karbancıoğlu
Öğr. Gör. Tolgahan Tabak
Dr. Öğr. Üyesi Mustafa Akyürek
Prof. Dr. Alper Kurnaz
VI. ULUSAL AŞÇILIK KAMPI MANTAR VE KUZU YEMEKLERİ EĞİTİMİ REÇETELERİ / 65

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM / BUĞDAY VE DANA YEMEKLERİ EĞİTİMİ "BAŞAK, BEREKET VE BÜYÜKBAŞ" / 82
Öğr. Gör. Metin Öztürk
Öğr. Gör. Berker Çiftçi
Öğr. Gör. Dr. Emrah Yıldız
VI. ULUSAL AŞÇILIK KAMPI BUĞDAY VE DANA YEMEKLERİ EĞİTİMİ REÇETELERİ / 93

BEŞİNCİ BÖLÜM / TATLI VE TUZLU SÜT ÜRÜNLERİ EĞİTİMİ "MİKROBİYOLOJİK DÖNÜŞÜM VE SÜT ÜRÜNLERİ" / 102
Öğr. Gör. Erol Kesgin
Öğr. Gör. Mustafa Gökyar
Öğr. Gör. Dr. Sercan Kadam
Öğr. Gör. Okan Umut Şimşek
VI. ULUSAL AŞÇILIK KAMPI TATLI VE TUZLU SÜT ÜRÜNLERİ EĞİTİMİ REÇETELERİ / 123

ALTINCI BÖLÜM / KÖK SEBZELER VE TAVUK YEMEKLERİ EĞİTİMİ " TOPRAĞIN DERİNLİĞİ VE ENDÜSTRİYEL PROTEİN: MODERN MUTFAĞIN RASYONELLEŞMESİ" / 130
Doç. Dr. Adem Arman
Öğr. Gör. Dr. Gökhan Şallı
Doç. Dr. İhsan Kazkondu
VI. ULUSAL AŞÇILIK KAMPI KÖK SEBZELER VE TAVUK YEMEKLERİ EĞİTİMİ REÇETELERİ / 144

MENGEN'DE AŞÇILIK EĞİTİMİNİN DÖNÜŞÜMÜ: AYDIN YILMAZ VE FATİH KILIÇ'IN MESLEKİ VE AKADEMİK MİRASI / 153
Doç. Dr. Osman Güldemir

SONUÇ YERİNE / 161
Doç. Dr. İhsan Kazkondu
Öğr. Gör. Dr. Özkan Erdem

Editörlerin notu: Tüm yazarlar etik ve yasal açıdan bölümlerinden sorumludur.

Bu eser,

Türk mutfak kültürünün bir zanaattan akademik bir disipline dönüşme yolculuğunda en güçlü tohumları atan, Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi'nin kurulmasına vizyonuyla öncülük eden duayen ustamız Merhum Aydın Yılmaz

ve

Ömrünü bu okulun gelişimine, genç aşçıların yetişmesine ve aşçılık eğitiminin rasyonel bir temele oturmasına vakfeden kıymetli eğitimci Merhum Müdür Fatih Kılıç'ın aziz hatıralarına ithaf olunmuştur.

Toprağın bereketini teknik ustalığın rasyonelliği ile birleştiren bu akademik miras, onların açtığı yolda gelecek nesillere ışık tutmaya devam edecektir.

DİZİN

A
Ahilik **13, 14, 16, 22, 23, 32**
Ağır Ateşte Uzun Süreli Pişirme **87**
Amiloz **84**
Amilopektin **84**
Asitlendirme **114**
ASOMDER**9**, **13**, **14**, **15**, **17**, **18**, **31**
Aşçılık Okulu Mezunlar Derneği**9**, **13**, **14**, **15**, **16**, **31**
Ateşin Kontrolü **55**, **61**, **83**
Az Suda Yavaş Pişirme **139**

B
Bağ Dokusu **55**, **56**, **59**, **85**, **86**, **87**, **138**, **140**
Bakteriyosinler **112**
Biyolojik asitlendirme **114**
Blanch **68**
Bouquet Garni **72**, **94**, **95**
Braising **86**, **139**
Brigade de Cuisine **24**, **154**
Broiler **135**
Brunoise **76**, **101**
Butchery **85**

D
Demi Glace Sos **94**, **96**, **97**
Düşük Sıcaklık-Uzun Süre **54**, **59**

E
Emülsiyon **41**, **98**, **104**, **105**, **106**, **107**, **117**, **118**, **119**
Enzimatik Koagülasyon **108**

F
Fermantasyon **37**, **87**, **108**, **109**, **110**, **111**, **112**, **113**, **120**
Fırın Kültürü **82**, **87**, **89**
Fırınlama **55**, **56**, **58**, **59**, **138**, **139**, **141**
Food Miles **37**

G
Glaze **70**, **73**, **74**, **78**, **80**, **81**
Göçebe Hayvancılık **48**, **53**, **54**, **55**, **59**, **61**, **62**, **63**

H
Heterosiklik Aromatik Bileşikler **56**

İ
İzoelektrik **109**, **114**

J
Jelatinizasyon **55**, **83**, **84**, **85**, **118**, **161**
Julienne **67**, **164**
Jülyen **75**

K
Karkas Parçalama **83**, **85**, **89**
Kazein Proteinleri **104**, **106**, **108** ,**109**, **115**
Koagülasyon **11**, **108**, **109**, **111**, **113**, **114**
Kollajen **54**, **56**, **59**, **138**
Közleme Tekniği **56**, **57**

L
Laktik Asit Bakterileri **102**, **104**, **109**, **110** ,**111**, **112**, **113**, **114**, **116**
Lipid Oksidasyonu **55**, **56**, **60**, **106**, **107**, **161**
Lipoliz **106**, **108**, **116**
Low and Slow **54**, **59**

M
Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi **15**, **16**, **153**, **154**
Mera Kültürü **53**
Maillard Reaksiyonu **86**, **87**, **106**, **107**, **116**, **118**, **120**, **136**, **139**, **140**, **141**
Mevsimsellik Bilinci **35**, **36**, **43**, **46**, **47**, **48**, **51**, **52**, **62**
Mirepoix **95**
Mousseline **67**, **73**, **74**
Mutfak Tugayı **154**

N
Nişasta **58**, **82**, **83**, **84**, **85**, **86**, **87**, **88**, **90**, **130**, **132**, **133**, **134**, **141**, **141**

P
Pektin **131**, **133**, **140**

Pıhtılaşma **114**, **115**
Protein Denatürasyonu **55**, **57**, **59**, **61**, **106**, **108**, **140**, **141**, **161**
Proteoliz **106**, **108**, **114**, **116**

Q
Quenelle **101**

R
Rennet **108**, **109**, **114**, **115**
Retrogradasyon **134**
Roasting **86**, **139**

S
Sıfır Atık **35**, **36**, **37**, **38**, **41**, **43**, **88**, **121**
Sinerez **115**
Sous-vide **59**, **61**, **138**, **139**, **140**, **141**
Stewing **87**
Sürdürülebilir Gastronomi **30**, **36**, **37**, **38**, **39**, **41**, **43**, **52**, **53**, **55**, **60**, **62**

T
Taş Üzerinde Pişirme **55**, **56**, **57**, **58**, **61**, **63**
Terroir **37**, **50**, **54**, **55**, **56**, **58**, **59**, **60**, **63**
Toprak Etiği **35**, **36**, **37**, **43**

U
Umami **50**, **56**
Usta-Çırak İlişkisi **9**, **13**, **14**, **16**, **19**, **22**, **23**, **26**, **28**, **32**, **88**, **161**

V
Vinegret **98**, **101**

W
Warmed-Over Flavor (WOF) **136**

Y
Yayık Altı Suyu **120**

Z
Zero Waste **37**, **38**, **88**