

Yöresel Yemeklerin Estetik Dönüşümü: Tabak Tasarımı Üzerine Bir Derleme

Doğukan BAYESEN*^{ID}

İstanbul Rumeli Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri, İstanbul, Türkiye

Makale Bilgisi

Geliş Tarihi: 29.11.2024
Kabul Tarihi: 20.03.2025
Yayın Tarihi: 30.06.2025

Anahtar Kelimeler:

Yöresel yemekler,
tabak tasarımı,
gastronomik estetik,
yiyecek-içecek işletmeleri,
sunum teknikleri.

ÖZET

Bilindiği üzere beslenme en temel fizyolojik ihtiyaçtır. Yerleşik hayata geçen insanların iş hayatına girmesi temel ihtiyaçları için kendilerine ayırdıkları zamanın azalmasına neden olmuştur. Ayrıca bu durum yeme içme davranışını da etkilemiş ve iş yaşamında yemek yeme ihtiyacı doğmuştur. Bu ihtiyacı hızlı bir şekilde giderebilmek için yiyecek içecek işletmeleri ortaya çıkmıştır. Günümüzde ise yiyecek içecek işletmelerinin sayısı her geçen gün artmaktadır. Bu artış, işletmeler arasında rekabeti yükseltmiş ve işletmeleri farklı arayışlara itmiştir. Bu rekabet ortamında tüketicilerin dikkatini çekmek amacıyla kullanılan yöntemler arasında tabak tasarımı ve sunumda estetik kavramları da yer almaktadır. Bu kavramların gelişiminde mutfak akımları önemli bir rol oynamaktadır. Yenilikçi mutfak, füzyon mutfak ve moleküler gastronomi gibi akımlar yalnızca mutfakta değil aynı zamanda tabakta da devrim yaratmıştır. Yiyecek içecek işletmeleri mutfak akımlarıyla birlikte tabak tasarımı, yiyeceklerin tabak içerisindeki düzeni, yiyeceğin konumu ve renk uyumu gibi konuları ele alırken aynı zamanda tüketiciler için cazip bir tabak hazırlama anlayışını benimsemeye başlamıştır. Sunumda estetik kavramının amacı ise tüketicilerin tabak içerisinde bulunan her şeye pozitif anlamda değer yüklemesini sağlamaktır. Unutulmamalıdır ki tüketicilerin yemek hakkındaki ilk izlenimini edindiği yer tabaktır. Bu çalışmanın amacı, günümüzde tüketicileri etkilemek amacıyla işletmelerin yöresel yemeklerin tabak tasarımında nelere dikkat etmesi gerektiği ve estetik kavramının tabak tasarımına etkisini geniş bir literatür taramasıyla birlikte incelemektir. Yapılan literatür taraması sonucunda, işletmelerin yöresel yemeklerin sunumunda renk, doku, biçim, çizgi, şekil, nokta ve boşluk gibi tasarım öğelerine ve denge, ritim, vurgu ve bütünlük gibi tasarım ilkelerine dikkat etmesi gerektiği sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca yöresel yemeklerin, tasarım öğeleri ve ilkelerinin uygun biçimde kullanılmasıyla tüketicilerin dikkatini daha fazla çektiği ve işletmeden mutlu bir biçimde ayrıldığı görülmüştür.

The Aesthetic Transformation of Traditional Dishes: A Review on Plate Design

Article Info

Received: 29.11.2024
Accepted: 20.03.2025
Published: 30.06.2025

Keywords:

Traditional dishes,
plate design,
gastronomic aesthetics,
food and beverage
establishments,
presentation techniques.

ABSTRACT

Nutrition is one of the most fundamental physiological needs. The transition to a settled lifestyle and professional life has reduced the time individuals can allocate to meeting basic needs, influencing eating behaviors and creating a demand for meals during working hours. Food and beverage businesses emerged to meet this need quickly, and their numbers have steadily increased. This growth has intensified competition, prompting businesses to explore new strategies. Among these strategies are plate design and aesthetics in presentation. Culinary trends, such as innovative cuisine, fusion cuisine and molecular gastronomy, have played a significant role in revolutionizing not only kitchens but also plate presentation. Food and beverage establishments now focus on plate design, emphasizing food arrangement, positioning, and color harmony to create visually appealing plates. The concept of aesthetics in presentation ensures consumers attribute positive value to what they see, as the plate forms their first impression of the food. This study explores, through a literature review, what businesses should consider in the plate design of local dishes to influence consumers and how aesthetics impacts plate presentation. The findings reveal that businesses must focus on design elements such as color, texture, form, line, shape, point, and space, as well as principles like balance, rhythm, emphasis, and unity. Proper use of these elements and principles in presenting local dishes not only captures consumer attention but also enhances satisfaction. In conclusion, integrating design elements and aesthetic principles into the presentation of local dishes provides a competitive edge, ensuring positive consumer experiences and fostering loyalty in an increasingly competitive market.

Bu makaleye atıfta bulunmak için:

Bayesen, D. (2025). Yöresel yemeklerin estetik dönüşümü: Tabak tasarımı üzerine bir derleme. *NEUGastro*, 4(1), 1-19. <https://doi.org/10.54497/neugastro.2025.12>

*Sorumlu Yazar: Doğukan BAYESEN, dogukan.bayesen@rumeli.edu.tr



This article is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC 4.0)

GİRİŞ

Yazı öncesi çağlarda insanlar beslenme ihtiyaçlarını karşılayabilmek amacıyla avcılık ve toplayıcılıkla uğraştığı bilinmektedir. Ateşin keşfiyle birlikte pişirilmeden tüketimi zor olan gıdalarda hayatımıza girmeye başlamıştır. Ardından yerleşik hayatla birlikte tarım ve hayvancılık faaliyetleri ve ticaret gibi gelişmeler yaşanmıştır. Tüm bu gelişmeler ile birlikte ticaret yolları üzerinde kurulan kervansaraylar bazı kaynaklarda ilk yiyecek içecek işletmeleri olarak geçmektedir. Bunun sebebi ticaretle uğraşan insanlara hem konaklama imkânı hem de yeme içme faaliyetlerini gerçekleştirebileceği bir alan sunmasıdır. Günümüzde ise sanayi devrimiyle birlikte gelişen teknoloji her alanı etkilediği gibi yiyecek içecek alanında da birçok yenilik ve değişikliğe neden olmuştur. Bu değişikliklerle birlikte yiyecek içecek işletmeleri daha farklı tanımlanmaktadır. Türk Dil Kurumuna göre restoran işletmeleri gıda maddelerinin pişirilerek satışa sunulduğu yer olarak tanımlarken, her restoran işletmesinin yiyecek içecek işletmesi olmadığı unutulmaması gereken başka bir unsurdur. Yiyecek içecek işletmeleri ise yemeklerin ve içeceklerin tüketilebilir durumda hazırlanarak tüketime hazır hale getiren işletmeler olarak tanımlanmaktadır (Oğan, 2020).

Sanayi devrimiyle birlikte yiyecek içecek işletmelerinin sayısı da giderek artmıştır. Bu artışla birlikte günümüzde yiyecek içecek işletmeleri arasındaki rekabetin giderek arttığı görülmektedir. Ancak günümüzde bu rekabet eskisi gibi geleneksel ürünler veya fiyat üzerinden değil, tüketicilerin bireysel istekleri ve daha kaliteli ürünler tüketme isteğine göre değişim göstermektedir. Bu durum işletmeleri daha farklı ve kaliteli seçenekler sunmaya itmektir (Çakıcı, Çalhan ve Karamustafa, 2016). Özellikle 21. yüzyılda gerçekleşen tüketici profilindeki değişimler müşterilerin ürün taleplerinde de değişimlere neden olmuştur (Temeloğlu ve Üzümlü, 2021; Haykır, 2021; Dülgeroğlu ve Solunoğlu, 2022). Örneğin tüketiciler fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamaktan ziyade sosyalleşme ve sosyal statülerini korumak adına yiyecek içecek işletmelerini tercih edebilmektedir (Hegarty ve O'Mahony, 2001). Mekânsal özelliklerin dışında (müzik, ambiyans, dekorasyon, estetik özellikler vd.) yiyeceklerin sunum şekilleri de tüketicileri işletmelere çekmek amacıyla kullanılmaktadır.

Tabak tasarımı ve süsleme sanatı oldukça eskiye dayanan bir eylemdir (Arıkan ve Erincek, 2016). Tabakta yer alan yiyeceklerin konumu, renklerin uyumu, dokusu, dengesi gibi tasarım ve estetik unsurları tüketicilerin seçimlerini etkileyebilmektedir. Öyle ki tüketiciler için bir yemek hakkında izlenim edinmenin ilk yoludur. Ayrıca teknolojinin gelişmesiyle birlikte yenilen yemeklerin ve tabakların sosyal medyada sıklıkla paylaşılması da tabak tasarımı sanatının önemini gözler önüne sermektedir (Cankül, Metin ve Özvatın, 2018). Nitekim şeflerin bu konu üzerinde aylarca uğraşması da bunu kanıtlar niteliktedir. Tabak tasarım sanatını geliştiren diğer bir unsurunda mutfak akımları olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Uzun yıllardır gelişmiş ve günümüzde ortaya çıkan birçok akım hem tabak tasarım sanatını hem de estetik kavramının gelişimini açıklamaktadır. Bu aşamada tabak tasarımını yalnızca mutfak akımlarına bağlamak gerekmektedir. Estetik kavramı tabak tasarımı içerisinde büyük bir önem arz etmektedir. Kökeni Antik Yunanlılara kadar uzanan estetik kavramı genel olarak göze ve diğer duylara dahil olan ve bu duyların olumlu yönde değerlendirilmesini sağlayan bir kavramdır (Spence ve Piqueras-Fiszman, 2014).

Bu çalışmada, yöresel yemeklerin tabak tasarımı, sunumu ve sunumda estetik gibi konular üzerindeki etkileri detaylı bir alan yazın taraması ile incelenerek mevcut durum değerlendirilmiştir. Çalışma kapsamında, yiyecek içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin tabak tasarımı, sunumu, sunumda estetik ve bu estetik öğeleri detaylı bir şekilde ele alınmış ve açıklanmıştır.

Yiyecek İçecek İşletmeleri

Yeme-içme ihtiyacı, fizyolojik ve zorunlu bir ihtiyaçtır. Geçmişten günümüze, insanların birinci önceliği açlığını bastırmak ve yemek yemek olmuştur. İnsanoğlunun yerleşik hayata geçmesi ve

kentleşme faaliyetlerinin başlamasıyla yiyecek içecek işletmeleri açılmaya başlamıştır. Bunun sebebi insanların iş hayatına girmesiyle kendilerine ait zamanlarında yaşadıkları azalmadır. Böylelikle yiyecek içecek işletmeleri ticari olarak var olmaya başlamıştır (Ertürk, 2008).

İlk yiyecek içecek işletmesi 1765 yılında Paris'te çorba servisi üzerine hizmet vermek üzere Boulanger tarafından açılmıştır. İşletme yalnızca çorba üzerine servis vermekte, bunun sebebi çorbanın iyileştirici gücünün olduğu düşüncesi idi. Şifacı olarak hizmet vermeye başlayan bu işletme daha sonra başta Paris olmak üzere yayılarak yiyecek içecek işletmelerine dönüşmüştür (Bingöl, 2009; Erdek, 2011). Daha sonra ise yemek yeme eylemi karın doyurma safhasını geçerek, psikolojik, sosyolojik, kaygı ve beklentiler ve estetik aşamalarına geçmiştir (Ertürk, 2008). Günümüzde yiyecek içecek işletmeleri Turizm Yatırım ve İşletmeleri Nitelikleri Yönetmeliğine göre Tabldot, A la carte gibi çeşitli yöntemlerle yemekler hazırlayarak yine yemeğin özelliğine göre servis eden ve yeme-içme ihtiyaçlarını karşılayacak faaliyetler gerçekleştiren işletmeler olarak tanımlanmaktadır (Doğdubay ve Karan, 2015).

Mutfak Akımları

Gastronomi kavramı içerisinde yer alan sunum tekniklerinden bahsetmeden önce mutfak akımlarını bilmek gerekmektedir. Bu durumun sebebi mutfak akımları içerisinde sunum kavramının geniş bir şekilde yer alması ve akımları etkilemesidir (Akdeniz ve Bayesen, 2021).

Rafine Mutfak; 16. yüzyıla kadar tanınan bir mutfak olmayan Fransız mutfağı için sıradan bir mutfak olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Fransız mutfağı için değişim II. Henry'nin (Fransız veliahdı) İtalyan Catherine de Medici ile evlenmesiyle başlamıştır. Bu evlilikle birlikte Fransız mutfağında çatal bıçağın kullanımı gibi birçok köklü değişik meydana gelmiş ve günümüz Fransız mutfağının temelleri atılmıştır. Özetle halk mutfağının zenginleştirilmiş hali olarak kabul edilen rafine mutfak, aynı zamanda yemeklerin sunum biçimleriyle halk mutfağından ayrılmaktadır. Bu akım içerisinde sunum aşamasında yaşanan en önemli değişiklik ağır ve farklı soslar yerine estetik açıdan hoş ve yemeklerle bütünlük sağlayan sosların kullanılmaya başlanmasıdır (Clark, 1975; Beague, 2012; Rebora, 2013; Aksoy ve Üner, 2016; Akdeniz ve Bayesen, 2021).

Yenilikçi Mutfak (Nouvelle Cuisine); Nouvelle Cuisine kavramı ilk kez 1742 yılında yemek kitabı yazarın olan Menon tarafından kullanılmıştır (Beague, 2012). Fransız ihtilaliyle birlikte aristokrat kesimin etkisinin kaybolmasıyla özellikle bu kesim tarafından sevilen abartılı sunumlar ve uzun ve meşakkatli servis yöntemleri etkinliğini kaybetmeye başlamıştır (Clark, 1975; Ferguson, 1998). Bu mutfak klasik mutfağın servis sürelerinin uzunluğuna, ritüellerine ve menülerin karmaşıklığına karşı çıkarak sadeleşme yoluna gitmiştir. Daha zarif ve şık sunumları öne plana alan yenilikçi mutfak, öğünlerde yer alan yemek sayılarını azaltarak tüm işleyişi daha sistemli hale getirmiştir (Rao, Monin ve Durand, 2003; Aksoy ve Üner, 2016).

Avangart Mutfak; 1960'lı yıllara kadar süren yenilikçi mutfak akımından sonra ortaya çıkan avangart mutfak, yenilikçi olan tüm hareketler olarak tanımlanabilmektedir (Aksoy ve Üner, 2016). Sosyal, ekonomik ve teknolojik olarak değişen dünyaya mutfağı adapte edebilmek adına yapılan ve mevcut kurallara meydan okuyan tüm dönüşümler avangart mutfak olarak tanımlanmıştır (Rao, Monin ve Durand, 2003).

Füzyon Mutfak; İki farklı mutfak kültürüne ait malzeme, donanım ve tekniklerin birbirleriyle uyumlu bir şekilde harmanlanmasını temel alan bu mutfak kültürü 1980'li yılların sonlarında ortaya çıkmıştır (Doğdubay, Girgin ve Giritöğlu, 2007; Can, Sünnetçioğlu ve Durlu-Özkaya, 2012; Turan, Başaran, Ayduğ, Bayesen ve Sünnetçioğlu, 2020; Akdeniz ve Bayesen, 2021). İlk olarak batı ile uzak doğu mutfak kültürlerinin harmanlanmasıyla ortaya çıktığı belirtilse de ticaret ve sosyal bağların oluşmasıyla başladığı ve kökeninin eskilere dayandığı düşünülmektedir (Doğdubay vd., 2007; Tarıncı, Yıldırım ve Kılınç, 2019). Füzyon mutfak kavramı kültürlerarası, küresel, global, eklektik ve yeni dünya

mutfağı gibi isimlerle de anılmaktadır (Scarpato ve Daniele, 2003). Füzyon mutfak, sunum estetiği açısından göze hitap etmeyen yemeklerin iyileştirilmesi ve farklı kültürlerle ait yemeklerin daha kolay kabul edebilmesi amacıyla da kullanılmaktadır (Akdeniz ve Bayesen, 2021).

Moleküler Gastronomi; Öncülleri Herve This ve Nicolas Kurti olan akım 1980’li yıllarda mutfağa girmiştir. Moleküler gastronomi akımı sunum ve estetik konusunda devrim yaratmıştır. Gıda maddelerinin kimyasal özelliklerinin ön planda olduğu ve farklı teknolojik aletlerin kullanılmaya başlandığı bu akım sayesinde reçeteler ve sunumlarda standartlaşmada sağlanmıştır. Ayrıca bu akım için estetik kavramı da ön plandadır ve yemekler tüketicilere çekici ve göze hoş gelmesi amacıyla hazırlanmaktadır (McGee, 2004; This, 2006; Özgen, 2015; Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017).

NbN Mutfak; This ve Kurti tarafından ortaya atılan diğer bir akım ise NbN (Note-by-Note) mutfaktır. 1994 yılında ortaya atılmış bu akım, ürünlerin saf bileşiklerinin kullanılmasını hedeflemektedir (Akdeniz ve Bayesen, 2021).

Nörogastronomi; Nörogastronomi kavramı Shepherd tarafından ilk kez 2013 yılında Nature dergisinde yayınladığı makalede kullanılmıştır (Herz, 2016; Cankül ve Uslu, 2020). Bu akım daha çok beyin-lezzet ilişkisini incelemekte ve kokunun lezzet kavramı hakkında beyinde yarattığı etkiler üzerinde durmaktadır (Cankül ve Uslu, 2020). Sunum açısından değerlendirilecek olursa ilerleyen dönemde beyin-lezzet ilişkisi gibi beyin-sunum ilişkisini görmek ve belki de beyini sunumun güzelliği konusunda kandırmak mümkün olabileceği düşünülebilir.

Yenilebilir Böcekler; Her ne kadar sağlık, inanç ve kültürel sebeplerle yenilmesi konusunda kaygılar yaratsa da çeşitli bölgelerde tüketilen böcek türleri bulunmaktadır (Menozi vd., 2017).

Estetik

Estetik, güzellik, sanat ve duysal algı ile ilgilenen bir felsefi disiplindir. Kavram, bir nesnenin ya da deneyimin neden güzel bulunduğunu ya da insanlara nasıl bir hoşlanma duygusu verdiğini incelemeyi amaçlamaktadır. İlk kez Alexander Baumgarten tarafından 18. yüzyılda bir felsefi terim olarak kullanılan estetik, özellikle güzel sanatlar ve insan algısının doğasına dair teorileri kapsamaktadır (Baumgarten, 1750).

Immanuel Kant, estetiği Critique of Judgment (1790) adlı eserinde, insan zihninin güzellik ve hoşlanma yargılarını nasıl oluşturduğunu anlamaya yönelik bir alan olarak tanımlamıştır. Kant’a göre estetik, duyular aracılığıyla algılanan güzellik ile aklın düzenlediği yargılar arasında bir bağ kurmaktadır. Kant’ın estetik anlayışı, güzelliğin bir "amaçsız hoşlanma" olduğu, yani herhangi bir pratik ya da etik amaca hizmet etmeyen bir beğeni ile ortaya çıktığı fikrine dayanmaktadır (Kant, 1790).

John Dewey ise estetiği daha deneyim odaklı bir bakış açısıyla ele almıştır. Dewey’e göre estetik, bireylerin bir sanat eserini ya da doğadaki herhangi bir nesneyi algılayarak yaşadığı bütünsel deneyimi ifade etmektedir. Ona göre estetik deneyim, bireyin duysal, zihinsel ve fiziksel olarak bu algıya tamamen dahil olduğu bir süreçtir (Dewey, 1934).

Estetik yalnızca güzel sanatlarla sınırlı değildir; aynı zamanda günlük hayatta karşılaşılan duysal unsurların da bir parçasıdır. Bu, bir manzara, bir nesne ya da bir ortamın güzelliğini değerlendirmeyi kapsamaktadır. Estetik yargılar, bireyin kültürel geçmişi, deneyimleri ve kişisel zevklerine bağlı olarak değişkenlik gösterebilmektedir (Shusterman, 1992).

Sunumda Estetik

Sunumun estetik boyutu, görsel düzen, kompozisyon, renk uyumu, doku, ışık gibi unsurların bilinçli bir şekilde bir araya getirilmesiyle oluşturulmaktadır. Kant’ın estetik teorisine göre güzellik, algılanan nesnede amaçlı bir düzen varmış gibi hissettiren bir deneyimdir (Kant, 1790). Sunumlarda

estetik bu düzeni sağlayarak dikkat çekmekte, duygusal etkileşim kurmakta ve sunulan içeriğin değerini artırmaktadır.

Estetik bir sunum, izleyicide daha olumlu bir izlenim yaratmanın yanı sıra, mesajın daha güçlü bir şekilde iletilmesini sağlamaktadır. Arnheim (1974), görsel düzenin insan algısındaki etkisini tartışmış ve simetri gibi estetik unsurların zihinsel süreçleri olumlu yönde etkilediğini belirtmiştir. Sunumun görsel güzelliği, izleyicide ilgiyi artırmakta, mesajın kalıcılığını güçlendirmekte ve duygusal bağ kurmaktadır (Norman, 2004).

Sunumda estetik algısı kültürel bağlamlara göre farklılık gösterebilmektedir. Örneğin, Batı kültüründe minimalizm ve simetri estetik algıda önemli bir yer tutarken, Doğu kültürlerinde organik formlar ve dengeli asimetri öne çıkabilmektedir. Dolayısıyla, estetik sunumların hedef kitleye ve kültürel bağlama uygun olarak tasarlanması önemlidir (Saito, 2007).

Tabak Tasarım Öğeleri

Tabakta Kompozisyon

Tabakta Kompozisyon veya yemeğin tabakta görsel olarak düzenlenmesi, gastronominin estetik ve genel deneyimi üzerinde önemli bir etkiye sahiptir. Araştırmalar, yemeğin görsel düzenlemesinin, tüketici algısını güçlü bir şekilde etkileyebileceğini ve dengeli sunumların, dengesiz veya kaotik sunumlardan daha çok tercih edildiğini ortaya koymaktadır. Velasco ve arkadaşları (2016), yemeğin elemanlarının merkezi ve simetrik bir şekilde yerleştirildiği sunumların, daha çok tercih edildiğini göstermiştir. Bu, görsel estetik ilkeleriyle uyumlu olup, düzen ve denge hissiyatının oluşmasına katkı sağlamaktadır.

İyi bir tabak kompozisyonu, genellikle üç ana unsura dayanmaktadır. Bunlar; denge, kontrast ve uyumdur. Denge, yemeğin öğelerinin tabak üzerinde eşit şekilde yerleştirilmesiyle elde edilmektedir. Dengeli bir tabak görsel olarak hoş bir düzen oluşturmakta ve tabağın daha estetik görünmesini sağlamaktadır. Kontrast ise farklı renklerin, dokuların ve şekillerin bir arada kullanılarak yemeğin görsel çeşitliliğini artırmasını sağlamaktadır. Son olarak uyum, tüm öğelerin birbirine zıt olmasına rağmen bir bütün olarak uyum içinde olmasını ifade etmektedir (Spence ve Piqueras-Fiszman, 2014).

Yemek sunumunda kullanılan malzemelerin seçimi de tabakta kompozisyonu etkilemektedir. Doğal ve taze malzemeler kullanmak hem estetik hem de lezzet açısından yemeği daha çekici hale getirmektedir. Ayrıca, tabağın büyüklüğü ve biçimi de kompozisyon üzerinde önemli bir rol oynamakta; geniş bir tabak daha fazla alan sunarken, küçük tabaklar daha yoğun bir odaklanma sağlamaktadır (Zhang vd., 2022; Głuchowski, Koteluk, & Czarniecka-Skubina, 2024).

Tabakta Çizgi

Tabakta çizgi, bir yemeğin görsel kompozisyonunda önemli bir rol oynamakta ve sunumun yönünü, dinamizmini ve estetiğini belirlemektedir. Çizgi, tabağın içindeki öğeleri birleştiren veya ayıran bir yön belirleyicisi olarak, yemeğin estetik bütünlüğünü sağlamaktadır. Çizgiler, sadece görsel bir rehber değil, aynı zamanda tabağın anlamını ve duygusal etkisini güçlendiren bir araçtır. Çizgi, tabağa farklı katmanlar ekleyerek derinlik ve hareket hissi yaratabilmektedir. Örneğin, tabakta yatay çizgiler kullanmak, görsel olarak denge ve sakinlik hissi uyandırabilirken, dikey çizgiler dinamizm ve hareket hissi yaratmaktadır. Eğik çizgiler ise tüketiciler üzerinde daha cesur ve enerjik bir etki bırakabilmektedir. Bu çizgiler, yemek öğelerinin yerleştiriliş şekline göre tabağın kenarına kadar uzanarak yemeğin genel havasını belirlemektedir (Głuchowski vd., 2024).

Bir diğer önemli husus ise çizgilerin yemek öğeleriyle olan ilişkisidir. Çizgiler, yemeklerin birbirinden ayrılmasında ya da birbirine bağlanmasında kullanılarak yemeğin içeriğini vurgulayabilmektedir. Örneğin, bir et yemeğiyle garnitür arasındaki sınırı belirleyen çizgiler,

yemeklerin ayrı ayrı değerlendirilebilmesine olanak tanımaktadır. Bunun yanında, çizgiler öğeleri birleştirilerek yemeğin bir bütün olarak algılanmasını sağlayabilmektedir. Çizgilerin yeme öğeleriyle olan ilişkisiyle birlikte görsel akış yaratma görevleri de yemek sunumunda önemlidir. Tabağın içine doğru yönlendiren çizgiler, yemeği vurgulamakta ve yemekle ilgili dikkatli bir odaklanma sağlayabilmektedir. Tabağa yön vermek, aynı zamanda yemeğin yenme sırasına dair görsel ipuçları sunabilmektedir. Tabakta çizgi, yemeğin sadece fiziksel bir sunumunu değil, aynı zamanda bir hikâye anlatımını da temsil etmektedir. Doğru çizgi kullanımı, tabağa estetik bir değer katarken, aynı zamanda yemeğin lezzetini ön plana çıkaracak bir görsel dil oluşturmaktadır. Bu nedenle, şefler için çizgi, yemeklerin estetik boyutunu yaratırken aynı zamanda yemeğin duygusal etkisini de artıran güçlü bir unsurdur (Zhang vd., 2022).

Tabakta Nokta

Tabakta nokta, yemeğin sunumunda dikkat çeken küçük ama güçlü bir görsel öğedir. Noktalar, estetik bir kompozisyonun yaratılmasında kullanılarak tabağın dengesini, vurgusunu ve odak noktalarını belirlemektedir. Bu unsurlar, yemeği görsel olarak daha çekici hale getirirken, aynı zamanda sunumun anlamını ve düzenini pekiştirmektedir (Akdeniz ve Bayesen, 2021).

Literatüre bakıldığında tabakta nokta genellikle tabağa minimal bir şekilde yerleştirilen, dikkat çekici unsurlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Bir tabağa eklenen sos damlaları, taze baharat serpmeleri veya garnitürlerin küçük, belirgin yerleşimi, yemeğin genel tasarımına hem estetik hem de fonksiyonel katkı sağlamaktadır (Uçuk, 2023). Bu minik detaylar, yemeğin gözle görülür vurgularını oluşturmakta ve tabağa derinlik katmaktadır. Aynı zamanda misafirin dikkatini belirli bir öğeye yönlendirmektedir. Bir tabağın kompozisyonunda nokta, gözü yönlendiren güçlü bir araçtır. Yemeğin başlıca öğesini vurgulamak ya da tabağın belirli bir alanına dikkat çekmek amacıyla nokta kullanılmaktadır. Örneğin, tabağın ortasına yerleştirilen bir nokta, doğal olarak dikkat çekmekte ve yemek öğelerinin etrafındaki düzeni dengeleyerek görsel bir odak oluşturmaktadır. Aynı şekilde, noktaların bir arada kullanımı da bir çizgi veya desenin parçası olabilmekte, bu da tabağa görsel bir akış sağlayabilmektedir (Zhang vd., 2022).

Sunum sırasında tabakta noktaların kullanılması, yemeğin estetik bütünlüğünü ve zarafetini artırabilmektedir. Özellikle modern gastronomide, şefler tabaklarını sadece lezzet değil, aynı zamanda görsel olarak da sunma amacını taşımaktadır. Sos damlaları, mikro yeşillikler veya renkli baharatlar gibi küçük noktalar, tabağa renk katmak ve farklı dokuları öne çıkarmak için kullanılmaktadır. Bu tür unsurlar, tabağın minimalist ama zarif görünmesini sağlayabilmektedir. Nokta, yalnızca fonksiyonel değil aynı zamanda yaratıcı bir unsurdur. Şefler, tabağa farklı renklerde ve şekillerde nokta ekleyerek yemekle ilgili belirli duygusal veya estetik bir anlam yaratabilmektedir. Örneğin, bir tabağa yerleştirilen altın rengi sıvı bir sos damlası, lüks ve sofistikasyon hissi verebilirken, doğal otlardan yapılan küçük noktalar, tazelik ve doğallık imajı yaratabilmektedir (Uçuk, 2023; Akdeniz ve Bayesen, 2021).

Tabakta Hareket

Tabakta hareket, yemeğin görsel sunumunda dinamizm ve akış hissi yaratan bir unsurdur. Hareket, bir tabağın statik bir görüntüden çıkarak canlılık ve enerji taşıyan bir tasarıma dönüşmesini sağlamaktadır. Tabakta sunulan hareket hem şefin yaratıcı ifadesini yansıtan bir araç hem de yemeğin hikayesini aktaran görsel bir dildir (Eren, 2019).

Sunum esnasında tabakta hareket, genellikle tabağın düzenleniş biçiminde, kullanılan çizgilerde, şekillerde ve renk geçişlerinde kendini göstermektedir. Yemek bileşenlerinin tabağa yerleştiriliş şekli, sosların serpilme ya da dökülme biçimi, yaprakların veya mikro yeşilliklerin doğal eğrileri, tabakta bir hareket algısı yaratmaktadır. Bu, misafirin gözünü tabağın bir noktasından diğerine yönlendirerek görsel bir akış sağlamaktadır (Velasco vd., 2016).

Tabakta hareket, görsel akış oluşturmak için kritik bir rol oynamaktadır. Hareket, yemeğin ana bileşenine doğru bir yol çizer ve misafirin tabağı belirli bir sırayla incelemesini sağlamaktadır. Örneğin, bir çizgi boyunca dökülen sos, gözü tabaktaki ana yemek ögesine yönlendirebilmektedir. Ancak, hareketin dengeli bir şekilde kullanılması önemlidir; aşırı ya da düzensiz bir hareket hissi, tabağın kaotik görünmesine neden olabilmektedir. Hareket, yemeğe dinamik ve modern bir görünüm kazandırmaktadır. Özellikle çağdaş gastronomide, şefler tabaklarına enerji ve dinamizm katmak için hareketi sıkça kullanılmaktadır. Spiral şeklinde yerleştirilen garnitürler, döngüsel sos izleri veya eğrisel yerleşimler tabakta hem zarif hem de modern bir his yaratabilmektedir. Tabakta hareket hem doğal hem de yapay şekillerde elde edilebilmektedir. Doğal hareket, kullanılan malzemelerin dokularından veya şekillerinden faydalanılarak elde edilmektedir. Örneğin, bir yaprağın kıvrımı ya da bir sosun akışkanlığı, tabakta kendiliğinden bir hareket hissi yaratmaktadır. Yapay hareket ise şefin bilinçli olarak oluşturduğu düzenlemelerden kaynaklanır; bu, özellikle sosların fırça darbeleriyle ya da sprey şeklinde uygulanmasıyla elde edilmektedir. Tabaktaki hareket, misafire belirli bir duygu ya da tema iletilmesinde de rol oynayabilmektedir. Akışkan ve zarif hareketler, bir yemeğe sofistike bir his katabilirken, daha keskin ve belirgin hareketler, tabağın modern ve cesur bir havasını vurgulayabilmektedir. Yemeğin görsel sunumunu bir sanat formuna dönüştüren ve kritik bir unsur olan tabakta hareket, estetik, denge ve dinamizmi dikkate alarak uygulandığında yemeğin görsel cazibesini artırabilmektedir. Hareket, sadece tabağın görsel bir unsuru değil aynı zamanda yemeğin duygusal ve estetik bir ifadesidir (Spence ve Piqueras-Fiszman, 2014).

Tabakta Biçim

Tabakta biçim, bir yemeğin görsel sunumunda en temel yapı taşıdır ve tabağın estetik düzeninde belirleyici bir rol oynamaktadır. Biçim, kullanılan yemek bileşenlerinin geometrik veya organik şekillerini ifade eder ve görsel denge, uyum, kontrast gibi unsurların temelini oluşturmaktadır. Şefler, biçimi doğru kullanarak yemeğin hem estetik görünümünü hem de işlevselliğini geliştirmektedir. Biçim, tabaktaki yemek öğelerinin yerleşimiyle görsel bir düzen oluşturmaktadır. Yuvarlak, kare, üçgen veya düzensiz organik şekiller gibi farklı biçimler, tabağın genel kompozisyonunu ve temasını belirlemektedir. Örneğin, yuvarlak ve oval şekiller yumuşaklık ve zarafet hissi yaratırken, keskin kenarlı kare veya üçgen biçimler modern ve cesur bir görünüm sunmaktadır. Bu şekiller, yemeğin estetik cazibesini artırırken aynı zamanda tabağın işlevselliğine de katkıda bulunmaktadır (Gluchowski vd., 2024).

Tabakta biçim, genellikle geometrik ve organik olmak üzere iki temel kategoriye ayrılmaktadır. Geometrik biçimler, düzen ve simetriyi temsil etmektedir. Restoran mutfaklarında sıklıkla kullanılan halka, küp veya dilimlenmiş daire biçimleri, yemeğe modern ve rafine bir görünüm kazandırmak amacıyla kullanılmaktadır. Organik biçimler ise doğadaki şekillerden ilham almakta ve daha doğal, samimi bir hissiyat yaratmaktadır. Örneğin, salata yapraklarının doğal kıvrımları ya da sosların serbest akışı, organik biçimin tabaktaki kullanımına örnek olarak verilebilmektedir. Kullanılan farklı biçimler, görsel kontrast yaratarak yemeğin dikkat çekiciliğini artırabilmektedir. Yuvarlak bir tabakta kare ya da dikdörtgen bir yemek ögesi kullanılması, kontrast yaratarak tabağı daha ilginç hale getirebilmektedir. Benzer şekilde, sert ve yumuşak dokular arasındaki biçim farklılıkları da görsel olarak zengin bir tabak kompozisyonu oluşturabilmektedir. Bir tabağın biçimi, misafirin tabağı algılama biçimini de etkilemektedir. Tüketiciler üzerinde düzenli, geometrik şekiller genellikle profesyonel ve modern bir sunumu ifade ederken, daha organik ve serbest biçimler samimiyet ve doğallık hissi uyandırabilmektedir. Biçimlerin bilinçli bir şekilde bir araya getirilmesi, tabağın hikayesini ve şefin yaratıcılığını ön plana çıkarabilmektedir. Görsel estetiği yönlendiren ve yemeğin algısını şekillendiren temel bir unsur olarak kullanılan tabakta biçim, estetik açıdan yemeğe görsel bir kimlik kazandırmaktadır. Şefler, biçim unsurlarını ustaca kullanarak yemeğin sadece bir lezzet deneyimi değil, aynı zamanda bir sanat eseri olarak algılanmasını sağlayabilmektedir. Biçimin doğru seçimi, yemeğin

görsel kimliğini ve estetik değerini güçlendirebilmektedir (Gluchowski vd., 2024; Velasco vd., 2016; Spence ve Piqueras-Fiszman, 2014).

Tabakta Tekrar

Tabakta tekrar, yemeğin görsel sunumunda bir öğenin düzenli bir şekilde tekrar edilmesiyle oluşturulan ritim ve uyum unsurudur. Tekrar, tabakta bir bütünlük hissi yaratırken, yemeğin estetik değerini artıran güçlü bir araçtır. Şefler, tabakta tekrar kullanarak yemeği hem görsel açıdan daha çekici hale getirebilmekte hem de sunuma anlam ve düzen katabilmektedir.

Tekrar, görsel bir ritim oluşturarak yemeğin dikkat çekiciliğini artırmaktadır. Örneğin, bir garnitürün belirli bir aralıkla tabağa yerleştirilmesi veya bir sosun eşit boyutlarda damlalar halinde düzenlenmesi, misafirin tabağa baktığında doğal bir akış hissetmesini sağlamaktadır. Bu görsel ritim hem göze hoş gelmekte hem de yemeğin düzenini vurgulamaktadır. Tekrarın temel işlevlerinden biri, tabakta uyum yaratmaktır. Aynı öğelerin veya şekillerin tekrar edilmesi, farklı bileşenleri bir araya getirerek tabakta bir bütünlük hissi oluşturmaktadır. Örneğin, bir tatlı tabağında çilek dilimlerinin belirli bir düzende tekrar edilmesi görsel bir bağlayıcılık sağlamak ve yemeğin temasını güçlendirmektedir. Tekrarın estetik gücünü artırmak için kontrast unsurlarıyla dengelenmesi önemlidir. Çok fazla tekrar, tabağın monoton görünmesine neden olabileceği gibi, belirli bir ritimde tekrarlanan öğelerin arasına kontrast yaratan renk, biçim veya doku eklemek, tabağı daha ilgi çekici hale getirebilmektedir. Örneğin, yeşil otların düzenli bir şekilde yerleştirildiği bir tabakta, aralarına eklenen parlak renkli bir sos damlası, tabağın görsel dinamiğini artırmaktadır (Uçuk, 2017).

Yemeğin görsel olarak düzenli ve profesyonel görünmesini sağlayan tekrar, misafire estetik bir deneyim sunmaktadır. Tekrarın düzenli kullanımı, tabağı daha modern ve minimalist bir görünüme kavuşturabilirken, daha organik ve düzensiz bir tekrar ise samimiyet ve doğallık hissi vermektedir. Bu durum, yemeğin teması ve sunum hedefiyle doğrudan ilişkilidir. Tabakta tekrar, yemeğin görsel sunumunda düzen ve estetik bütünlük sağlamak için kullanılan etkili bir tekniktir. Şefler, tekrarın gücünü kullanarak yemeğin temasını, duygusal etkisini ve estetik değerini artırabilmektedir. Tekrarın bilinçli ve dengeli bir şekilde uygulanması, tabağı hem göze hem de damağa hitap eden bir sanat eserine dönüştürmektedir (Eren, 2019).

Tabak Tasarım İlkeleri

Tabakta Denge

Tabakta denge, yemeğin görsel ve lezzet bileşenlerinin uyumlu bir şekilde bir araya getirilmesini ifade etmektedir. Bu konsept, tabağın hem estetik bir bütünlük sunmasını hem de misafir için dengeli bir tat ve dokusal deneyim yaratmasını sağlamaktadır. Denge, modern gastronomide yalnızca bir tasarım ilkesi değil, aynı zamanda bir sunumun başarısını belirleyen temel faktörlerden biridir.

Görsel denge, tabakta farklı elemanların düzenlenmesiyle elde edilmektedir. Bir tabağın aşırı dolu ya da boş görünmemesi için şef, renk, biçim, doku ve hacim gibi faktörleri dikkate almaktadır. Asimetrik veya simetrik düzenlemelerle denge sağlanabilmektedir. Simetrik denge, tabaktaki bileşenlerin eşit şekilde düzenlenmesiyle oluşturulmakta ve genellikle düzenli ve klasik bir görünüm sunmaktadır. Asimetrik denge ise bileşenler eşit olmayan bir şekilde dağıtılmış olsa da görsel ağırlık dengesi sağlanmak amacıyla kullanılmakta ve daha modern ve yaratıcı bir etki yaratmaktadır. Renk kullanımı da görsel dengeyi artırmak için önemlidir. Canlı renklerin nötr tonlarla dengelenmesi veya koyu renkli bir öğenin yanında daha hafif ve parlak renklerin kullanılması, tabağın uyumlu bir görüntü sunmasını sağlamaktadır. Tabakta denge yalnızca görsellikten sınırlı değildir; aynı zamanda lezzet ve dokuların uyumu da önemlidir. Yemeğin bileşenlerinin tatlı, tuzlu, ekşi, acı ve umami gibi temel tatlar arasında bir denge sağlaması gerekmektedir. Doku dengesi ise tabağın yeme deneyimini zenginleştirmektedir.

Kremsi, çıtır, yumuşak ve sert dokuların birlikte kullanılması, yemeğin monoton olmasını engellemekte ve misafirin damağına farklı hisler sunmaktadır. Bileşenlerin tabakta nasıl yerleştirildiği, görsel ağırlığın dengeli olup olmadığını belirlemektedir. Tabağın bir tarafında aşırı yoğun bir malzeme birikimi yerine, ağırlığın tüm tabağa eşit şekilde dağıtılması tercih edilmektedir. Ancak, dikkat odağının yemeğin ana ögesinde olmasını sağlamak için bu denge hafifçe kaydırılabilmektedir. Tabakta denge, görsel bir sakinlik ve uyum hissi yaratarak yemeğin estetik değerini artırabilmektedir. Dengeli bir tabak, misafirin gözünü yormadan, dikkatini doğru noktalara yönlendiren bir tasarım sunmalıdır. Aynı zamanda dengeli bir tabağın, şefin profesyonelliğini ve yemeğe olan özenini de yansıttığı unutulmamalıdır. Tabakta denge, estetik ve lezzetin harmanlandığı bir prensiptir. Görsel denge, yemeği çekici hale getirirken, lezzet ve doku dengesi, unutulmaz bir yeme deneyimi sunmaktadır. Şefler için denge, yalnızca bir tasarım ilkesi değil, aynı zamanda bir ifade biçimidir; tabakla aktarılan bir sanat ve lezzet dengesidir (Eren, 2019; Uçuk, 2017; Velasco vd., 2016; Spence ve Piqueras-Fiszman, 2014; Lauer ve Pentak, 1995).

Tabakta Bütünlük

Tabakta bütünlük, bir yemeğin görsel, tematik ve lezzet unsurlarının uyum içinde bir araya getirilmesini ifade etmektedir. Bir tabağın bütünlük taşıması, sadece estetik bir düzen sağlamakla kalmamakta; aynı zamanda sunulan yemeğin bir hikâye veya konsept çerçevesinde anlam kazanmasını sağlamaktadır. Şefler, tabaktaki bileşenleri birleştirerek hem görsel bir odak noktası oluşturmakta hem de misafire dengeli bir tat deneyimi sunmaktadır. Görsel bütünlük, tabakta yer alan renk, biçim, doku ve düzenleme unsurlarının birbiriyle uyumlu olmasıyla elde edilmektedir. Bütünlüğün sağlanması, yemeğin karışık ve dağınık görünmesini engelleyerek, tabağı bir sanat eseri gibi algılatmaktadır (Bingöl ve Durlu-Özkaya, 2020).

Tabakta bütünlük, yalnızca görsellikte değil aynı zamanda lezzet ve tema seçiminde de önemlidir. Yemeğin tüm bileşenlerinin tat ve aroma açısından birbirini tamamlaması gerekmektedir. Aksi halde, bileşenler bir arada sunulmuş ancak uyumsuz tatlar yaratabilmektedir. Diğer yandan tabağın bir temaya veya hikâyeye hizmet etmesi, bütünlüğü güçlendiren önemli bir unsurdur (Işık, 2022).

Bütünlük oluştururken aşırı karmaşıklıktan kaçınmak önemlidir. Çok fazla bileşen veya gereksiz detay, tabağın uyumunu bozabilmektedir. Minimalist bir yaklaşım, şefin her bileşenin amacını net bir şekilde vurgulamasını sağlamak ve az ama öz bir tasarım, misafirin tabağa odaklanmasını kolaylaştırmaktadır. Aynı zamanda söz konusu durum yemeğin temasını daha güçlü bir şekilde ifade etmektedir. Tabakta bütünlük, misafirlerin yemeği bir sanat eseri gibi algılamasına olanak tanımaktadır. Bütünlük, tabağın her yönünün birbiriyle uyum içinde çalıştığı bir deneyim sunmakta ve misafirin görsel, lezzet ve duygusal tatminini artırmaktadır. Bütünlük, görsel estetik, tat uyumu ve tematik ifade arasında bir denge kurarak yemeğin bir bütün olarak algılanmasını sağlamaktadır. Şefler, bütünlüğü sağlamak için her öğeyi dikkatle seçmeli ve düzenlemelidir. Bütünlük, sadece bir tabak sunumunda değil, aynı zamanda şefin sanatsal ve profesyonel vizyonunu aktardığı bir ifade biçimi olduğu unutulmamalıdır (Velasco vd., 2016; Spence ve Piqueras-Fiszman, 2014).

Tabakta Ritim

Tabakta ritim, yemeğin görsel sunumunda elemanların düzenli veya değişken aralıklarla tekrar edilmesiyle oluşan bir akış hissidir. Ritim, yemeğin sadece estetik açıdan ilgi çekici olmasını sağlamakla kalmamakta; aynı zamanda görsel bir rehberlik yaparak misafirin gözünü tabaktaki önemli unsurlara yönlendirmektedir. Tıpkı bir müzik parçasındaki melodik akış gibi, tabakta ritim de öğelerin düzeniyle bir hareket hissi yaratmaktadır (Roque vd., 2018).

Görsel ritim, tabakta öğelerin düzenlenişi, tekrar eden biçimler, renkler veya dokular yoluyla oluşturulmaktadır. Renk ve doku, tabakta ritim oluşturmanın güçlü araçlarıdır. Canlı renklerin nötr

tonlarla düzenli bir şekilde bir arada kullanılması, gözün tabaktaki belirli noktalar arasında hareket etmesini sağlamaktadır. Dokusal farklılıklar, yalnızca görselliği değil, aynı zamanda yemeğin yeme deneyimini de ritmik hale getirebilmektedir. Ritim sadece görsel bir unsur olarak değil, aynı zamanda yemeğin duysal deneyimini de etkilemek amacıyla kullanılmaktadır. Lezzet profillerinin, dokuların veya sıcaklıkların dengeli bir şekilde sıralanması yemekte ritmik bir ilerleme yaratabilmektedir. Örneğin, farklı tatların ardışık olarak tabağa yerleştirilmesi, yemeyi hem fiziksel hem de duysal bir yolculuk haline getirebilmektedir (Eren, 2019; Bigalı, 1976).

Ritim, tabağın genel temasıyla uyumlu olmalıdır. Modern ve minimal bir tabakta daha düzenli ve kontrollü bir ritim tercih edilirken, rustik veya doğadan ilham alan sunumlarda daha organik ve düzensiz bir ritim kullanılabilir. Bu, yemeğin temasını güçlendiren bir detay olarak öne çıkmaktadır. Tabakta kullanılan ritim, görsel sunumun temel unsurlarından biridir ve bir tabağı sanatsal bir kompozisyona dönüştürme gücüne sahiptir. Ritim, görselliği düzenlemekte, misafirin tabağı algılama biçimini yönlendirmekte ve yemeğin estetik değerini artırmaktadır. Şefler, ritmi etkili bir şekilde kullanarak sadece bir yemek değil aynı zamanda bir görsel ve duysal deneyim sunabilmektedir.

Tabakta Vurgu

Tabakta vurgu, görsel sunumda misafirin dikkatini bir noktada toplamak için tasarımın temel unsurlarını bilinçli bir şekilde kullanmayı ifade etmektedir. Vurgu, tabağın genel düzeninde ana bileşeni öne çıkarmak ve yemeğin hikayesini daha etkili bir şekilde aktarmak için gerekli bir sunum unsurudur. Bu teknik, estetik bir çekicilik yaratırken aynı zamanda tabağın temasını ve amacını net bir şekilde ifade etmektedir. Tabakta vurgu, görsel hiyerarşi sağlayarak misafirin gözünü belirli bir noktaya yönlendirmek amacıyla da kullanılabilir. Bu odak noktası genellikle tabağın ana bileşeni veya yemeğin konseptini en iyi yansıtan unsurdur (Akdeniz ve Bayesen, 2021).

Minimalist tabaklarda vurgu, tasarımın daha da ön plana çıkmasını sağlamaktadır. Az sayıda bileşenle oluşturulan bir tabakta, odak noktasını net bir şekilde belirlemek mümkündür. Vurgu, yalnızca görsellikle sınırlı değildir aynı zamanda tabağın lezzet ve tematik boyutunda da kendini göstermektedir. Ana bileşenin tat, aroma ve doku açısından diğer unsurları tamamlaması, vurguyu desteklemektedir. Örneğin, baharatlı bir ana yemek üzerine eklenen taze ve hafif bir sos, sadece görsel değil aynı zamanda tat odaklı bir vurgu oluşturabilmektedir (Bingöl ve Durlu-Özkaya, 2020; Bayraktar vd., 2012).

Tabakta vurgu oluştururken aşırılıktan kaçınmak önemlidir. Vurgu noktası diğer bileşenleri gölgede bırakmamalıdır, aksine tabağın bir bütün olarak algılanmasını desteklemelidir. Aşırı abartılı bir vurgu, tabağın uyumunu bozabilmekte ve dengenin kaybolmasına neden olabilmektedir.

Vurgu, yemeğin estetik etkisini güçlendirerek tabağı bir sanat eserine dönüştürmektedir. Doğru bir vurgu, misafirin tabağı anlamasını kolaylaştırmakta ve sunumun dikkat çekici olmasını sağlamaktadır. Ayrıca, vurgulu bir tabak yemeği deneyimsel bir boyuta taşımakta ve misafir üzerinde kalıcı bir izlenim bırakmaktadır. Tabakta vurgu, bir yemeği görsel ve lezzet açıdan unutulmaz kılan temel tasarım unsurlarından biridir. Renk, biçim, boyut ve yükseklik gibi unsurların bilinçli kullanımıyla oluşturulan vurgu, tabağın ana bileşenini öne çıkararak hem estetik bir çekicilik hem de güçlü bir ifade sağlamaktadır. Şefler için vurgu, sadece bir teknik değil aynı zamanda yemeği sunma biçiminde bir anlatım aracı olarak kullanılmaktadır.

Tabakta Zıtlık

Tabakta zıtlık, bir yemeğin görsel ve duysal unsurlarını belirginleştirerek hem estetik hem de lezzet açısından ilgi çekici bir sunum oluşturma sanatıdır. Zıtlık, renkler, dokular, biçimler, tatlar ve hatta sıcaklıklar arasında karşıtlıklar yaratarak tabağın dinamizmini artırmaktadır. Doğru kullanıldığında, zıtlık hem misafirin dikkatini çekmekte hem de yemeğin karakterini ve hikayesini daha

etkili bir şekilde ifade etmektedir (Akdeniz ve Bayesen, 2021).

Görsel zıtlık, bir tabakta dikkat çekmek ve odak noktası oluşturmak için renk, biçim veya düzenleme gibi unsurların bilinçli olarak kontrast yaratacak şekilde kullanılmasıdır. Tabakta zıtlık, sadece fiziksel unsurlarla sınırlı kalmamakta; aynı zamanda tematik bir derinlik de kazandırabilmektedir. Örneğin, rustik bir yemeği modern bir sunumla birleştirmek veya geleneksel bir tarifi yenilikçi bir şekilde sunmak hem estetik hem de düşünsel bir zıtlık oluşturabilmektedir (Uçuk, 2017).

Tabakta zıtlık oluştururken aşırıya kaçmamak önemlidir. Zıtlık, tabağın uyumunu bozacak kadar keskin olmamalıdır. Bütünlük ile zıtlık arasında doğru bir denge kurulduğunda, tabak hem estetik açıdan hem de yeme deneyimi açısından tatmin edici bir hale gelmektedir (Taşkesen, 2023). Zıtlık, tabakta dinamizm ve çekicilik yaratmanın güçlü bir yöntemidir. Görsel, lezzet ve tematik zıtlıkların bilinçli kullanımı, yemeğin daha etkili bir şekilde sunulmasını sağlamaktadır. Şefler için zıtlık, hem yemeğin dikkat çekici olmasını sağlayan bir araç hem de sunumun profesyonellik düzeyini artıran bir tasarım prensibidir. Doğru uygulandığında, zıtlık, bir tabağın unutulmaz ve etkileyici olmasını sağlamaktadır.

Tabakta Renk

Tabakta renk, görsel sunumun en dikkat çekici unsurlarından biridir ve yemeğin algılanmasında önemli bir rol oynamaktadır. Renklerin uyumlu ya da kontrastlı bir şekilde kullanımı, yemeği yalnızca estetik açıdan değil, aynı zamanda iştah açıcı bir görsel deneyim olarak sunmaktadır. Doğru renk seçimi, tabağın genel temasını, konseptini ve lezzet karakterini vurgulamakta, misafirin gözünü yönlendirmekte ve yemekle ilgili duygusal bir bağ kurmasını sağlamaktadır.

Renkler, insan psikolojisi üzerinde güçlü bir etkiye sahiptir ve tabaktaki renk seçimi, yemeğin nasıl algılandığını doğrudan etkilemektedir. Kırmızı, sarı ve turuncu gibi renkler, enerji ve sıcaklık hissi verirken aynı zamanda iştah açıcı bir etki yaratmaktadır. Mavi ve yeşil tonları, ferahlık ve tazelik hissi uyandırarak daha hafif ve sağlıklı yemeklerle ilişkilendirilmektedir. Beyaz, krem ve kahverengi tonları, tabağın diğer unsurlarını öne çıkarırken aynı zamanda bir denge hissi yaratmaktadır (Velasco vd., 2016; Spence ve Piqueras-Fiszman, 2014).

Tabakta renk uyumu, görsel bir bütünlük sağlamak için önemlidir. Monokromatik yaklaşım, aynı rengin farklı tonlarının kullanılması anlamına gelmekte ve tabağa zarif bir sadelik katmaktadır. Analog renklerin kullanımı ise, birbirine yakın tonların (örneğin yeşil ve sarı) birlikte kullanılması anlamına gelmektedir ve uyumlu bir görsel deneyim sunmaktadır. Komplementer renklerin tercih edilmesiyle birbirine zıt renklerin (örneğin kırmızı ve yeşil) kullanılması, tabakta dinamik bir kontrast yaratmakta ve dikkat çekici bir sunum sağlamaktadır. Renk, tabakta vurgu noktaları oluşturmanın güçlü bir aracıdır. Parlak ve dikkat çekici renkler, misafirin gözünü tabağın belirli bir bölgesine yönlendirebilmektedir. Tabakta renklerin seçimi, mevsimselliği ve tazeliği vurgulamak içinde kullanılabilen bir araçtır. Mevsimsel malzemelerin doğal renkleri, tabağın otantik bir görünüm kazanmasına yardımcı olmaktadır. Örneğin, ilkbaharda kullanılan canlı yeşil tonları tazelik hissi uyandırırken, sonbahar renkleri olan turuncu ve kahverengi tonları sıcaklık ve rahatlık hissi verebilmektedir (Akdeniz ve Bayesen, 2021).

Renklerin, tabağın lezzet profiliyle de uyumlu olması önemlidir. Parlak ve canlı renkler, genellikle taze ve hafif lezzetlerle ilişkilendirilirken, koyu ve derin tonlar, zengin ve yoğun tatları temsil etmektedir. Bu uyum, yemeğin görsel beklentisini ve lezzet algısını güçlendirmektedir. Tabakta renk, sadece görsel bir unsur değil aynı zamanda bir anlatım aracıdır. Renklerin bilinçli bir şekilde kullanılması, tabağın estetik değerini artırırken, misafirin yemeğe olan ilgisini ve iştahını da etkilemektedir. Renk, şeflerin hem sanatsal hem de teknik becerilerini sergileyebileceği bir platform sunmakta ve yemeği yalnızca bir besin kaynağı değil, aynı zamanda bir görsel sanat eseri haline getirmektedir.

Yöresel Yemekler

Yöresel yemekler, belirli bir coğrafi bölgeye özgü malzemelerle ve o bölgenin kültürel gelenekleri doğrultusunda hazırlanan yemeklerdir. Bu yemekler, sadece birer besin ögesi değil, aynı zamanda toplumların tarihini, yaşam biçimini ve kimliğini yansıtan birer kültürel miras olarak kabul edilmektedir. Yöresel mutfaklar, bireylerin toplumsal aidiyetlerini güçlendiren ve gastronomik hafızayı koruyan temel unsurlardan biridir (Scarpato, 2002; Bessi  re, 1998).

Yöresel yemekler, genellikle bölgesel malzemeler, geleneksel pişirme yöntemleri ve uzun yıllar boyunca nesilden nesile aktarılan tarifler olarak tanımlanmaktadır. Bu yemeklerin temel özelliklerinden biri, ait oldukları coğrafi bölgenin doğal koşullarını ve sosyo-ekonomik yapısını yansıtmalarıdır. Örneğin, Anadolu mutfağı zengin bir bitki örtüsüne sahip olması ve çok sayıda medeniyete ev sahipliği yapması nedeniyle oldukça çeşitli bir yemek kültürüne sahiptir. Tarhana, keşkek, mantı gibi yemekler, bu mutfağın hem yerel malzemeleri hem de kültürel değerleriyle yoğrulmuş örneklerindendir (Turan vd., 2020).

Yöresel yemekler, bir topluluğun kültürel kimliğini oluşturmakta ve sürdürülebilir kültür aktarımında önemli bir rol oynamaktadır. Bessi  re (1998), yöresel yemeklerin sadece beslenme ihtiya  nı karşılamakla kalmadığını, aynı zamanda bir topluluğun sosyal normlarını ve geleneklerini koruma işlevi gördüğünü belirtmiştir. Bu bağlamda, yöresel yemekler kültürel bir hafıza görevi üstlenerek geçmiş ile gelecek arasında bir köprü oluşturduğu d    n  lebilmektedir.

Son yıllarda gastronomi turizminin yükselmesiyle birlikte yöresel yemekler, turistik deneyimlerin ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Özellikle yerel yemeklerin, turistler tarafından destinasyonların kültürel mirasını anlamada bir araç olarak kullanıldığı görülmektedir (Mak, Lumbers, & Eves, 2012). Örneğin, Gaziantep mutfağı UNESCO tarafından "Yaratıcı   ehirler Ağı"na dahil edilerek, yöresel mutfakların uluslararası düzeyde tanıtılmasına katkıda bulunmuştur. Yöresel yemeklerin turizmdeki bu rolü hem bölge ekonomisinin gelişmesine hem de gastronomik çeşitliliğin korunmasına olanak sağlamaktadır.

Yöresel Yemeklerde Tabak Tasarımı

Yöresel yemeklerin tabak tasarımı, gastronominin görselliğini kültürel kimlik ve geleneklerle birleştiren önemli bir sanat dalıdır. Bu süreçte hem yemeğin otantik unsurlarının korunması hem de modern gastronomi estetiği ile uyumlu bir biçimde sunulması, yöresel mutfakların tanınırlığını artırmada kritik bir rol oynamaktadır. Tabak tasarımı, yemeğin tat, doku ve estetik unsurlarını bir bütün olarak ele alarak tüketiciye duyuusal bir deneyim sunmayı amaçlamaktadır.

Yöresel yemeklerin tabakta sunumu sırasında, yemeğin otantik özelliklerinin vurgulanması, yemeğin kültürel bağlamını güçlendiren temel unsurlardan biridir. Örneğin, Türkiye'nin Batı Anadolu mutfağında sıkça yer alan keşkek, geleneksel seramik kaplarda sunulduğunda hem görsel hem de kültürel bir anlam kazanmaktadır. Bu tür otantik sunumlar, yemeğin coğrafi ve tarihsel bağlamını koruyarak, kültürel mirasın sürdürülebilirliğini sağlamaktadır (Bessi  re, 1998; Kivela & Crotts, 2006).

Modern tabak tasarımı, yöresel yemekleri   ağda   bir estetikle sunarak tüketiciye hem geleneksel hem de yenilikçi bir gastronomi deneyimi sunmayı hedeflemektedir. Minimalist tasarım yaklaşımları, yemeğin temel unsurlarını ön plana çıkarırken aşırı detaylardan kaçınmayı önermektedir. Örneğin, Fransız mutfağından bouillabaisse gibi geleneksel bir çorbanın modern yorumlarla daha sade ve estetik bir tabakta sunulması, bu yaklaşımın etkili bir örneğidir (Scarpato, 2002). Ancak, minimalizmin kullanımı sırasında yemeğin kimliğini kaybetmemesi önemlidir; aksi takdirde yemeğin anlamı ve bağlamı zarar görebilmektedir (Mak, Lumbers & Eves, 2012).

Tabak tasarımında kullanılan renkler, yemeğin duyuusal algısını güçlendiren en önemli

unsurlardan biridir. Yöresel yemeklerde renklerin doğallığı hem yemeğin tazeliğini hem de estetik bütünlüğünü desteklemektedir. Örneğin, Akdeniz mutfağında kullanılan zeytin yeşili, domates kırmızısı ve limon sarısı gibi doğal renkler, yemeğin yerel karakterini vurgularken aynı zamanda görsel bir çekicilik sunmaktadır (Harrington, 2005).

Tabak tasarımı, yöresel yemeklerin ardındaki hikâyeyi görselleştirmek için güçlü bir araçtır. Şefler, yemeğin yapımında kullanılan teknikler, kökeni ve kültürel bağlamı gibi unsurları tabak sunumuna dahil ederek, tüketicilerin bu yemeklerle daha derin bir bağ kurmasını sağlayabilmektedir. Örneğin, Anadolu mutfağında yaygın olarak kullanılan tandır tekniği, tabakta küçük bir çömlek veya taş fırın dekorasyonu ile ifade edilebilmektedir. Bu tür hikâye odaklı yaklaşımlar, yemek deneyimini yalnızca tat alma düzeyinde değil, kültürel bir bağlamda da anlamlı kılmaktadır (Sims, 2009).

Günümüzde globalleşmenin etkisiyle yöresel mutfaklar, uluslararası gastronomi sahnesine taşınırken kimliklerini koruma mücadelesi vermektedir. Bu bağlamda, tabak tasarımı, yöresel yemeklerin global gastronomiye entegrasyonunu sağlarken, onların otantik unsurlarını korumak için bir araç olarak kullanılabileceği düşünülmektedir. Örneğin, Türk mutfağındaki mantı geleneksel formuyla sunulurken çağdaş bir tabak düzenlemesi ile global tüketicilere hitap edebilmektedir (Symons, 1999).

Yöresel yemeklerin tabak tasarımında, otantik unsurların korunması ve modern estetik yaklaşımların birleştirilmesi, yemeğin kimliğini vurgulayan ve gastronomik bir anlatıya dönüşmesini sağlayan temel unsurlardır. Bu tür tasarım yaklaşımları, yöresel yemeklerin yalnızca birer tat deneyimi olmanın ötesine geçerek kültürel bir mesaj taşımasını sağlamaktadır. Şeflerin ve gastronomların bu dengeyi doğru bir şekilde kurması, yöresel mutfakların uluslararası düzeyde tanınırlığını artırırken, kültürel sürdürülebilirliğe de katkıda bulunacaktır.

Yapılan çalışmalara göre, yöresel yemeklerin otantik özelliklerinin korunarak sunulması, bu yemeklerin tarihi ve kültürel bağlamını güçlendirmektedir. Örneğin, daha öncede bahsedildiği üzere Anadolu mutfağındaki keşkek yemeğinin geleneksel seramik tabaklarda sunulması, hem yemeğin kökenine sadık kalmayı sağlamakta hem de estetik bir derinlik katmaktadır (Bessière, 1998). Bu durum, yöresel yemeklerin yalnızca fiziksel bir tüketim ögesi olmaktan çıkarak, geçmişten geleceğe uzanan bir kültürel hafızanın temsilcisi haline gelmesini mümkün kılmaktadır.

Ancak, modern gastronomi trendlerinin etkisiyle yöresel yemeklerin sunumunda minimalizm ve yenilikçi estetik yaklaşımlar giderek daha fazla tercih edilmektedir. Bu yaklaşımlar, yemeğin temel unsurlarını ön plana çıkarırken, görsel karmaşadan kaçınılmasını amaçlamaktadır. Harrington (2005), minimalist sunumların tüketicilerin dikkatini yemeğin ana bileşenlerine yönlendirdiğini ve estetik bir zarafet sağladığını ifade etmiştir. Bununla birlikte, bu tür modern yaklaşımların, yöresel yemeklerin kimliğini ve otantikliğini gölgede bırakma riski taşıdığı da göz ardı edilmemelidir.

Tabak tasarımında kullanılan renkler, dokular ve malzemeler, yöresel yemeklerin estetik değerini ve duyuşsal algısını doğrudan etkilemektedir. Özellikle doğal ve yöresel malzemelerle hazırlanan sunumlar hem yemeğin tazeliğini hem de yerel kimliğini vurgulamaktadır. Scarpato (2002) ve Sims (2009) gibi araştırmacılar, bu tür estetik unsurların, yöresel yemeklerin küresel gastronomi sahnesinde daha fazla dikkat çekmesine olanak tanıdığını belirtmiştir.

Yöresel yemeklerin sunumunda estetik, yalnızca görsel bir zenginlik sunmanın ötesinde, bu yemeklerin tarihsel, kültürel ve coğrafi bağlamını güçlendiren bir araçtır. Ancak, şeflerin ve gastronomi profesyonellerinin, modern estetik anlayışları uygularken, yöresel yemeklerin özgün kimliğini ve otantik özelliklerini korumaları büyük önem taşımaktadır. Estetik tasarımın bu bağlamda dengeli bir şekilde kullanımı, yöresel yemeklerin hem yerel miras hem de küresel gastronomi alanında değer kazanmasını sağlayacaktır.

SONUÇ

Yöresel yemeklerde tabak tasarımı ve estetik, gastronominin sadece lezzet boyutuyla değil, aynı zamanda kültürel ve görsel öğeleriyle de bir deneyim sunduğunu ortaya koymaktadır. Bu çalışmada, yöresel yemeklerin sunumundaki estetik unsurların hem geleneksel mutfak mirasının korunmasında hem de modern gastronomik akımların entegrasyonunda kritik bir rol oynadığı vurgulanmıştır. Yöresel yemeklerin tabaklarda sunumu, yemeklerin kültürel kimliğini güçlendiren, duygusal bağ kuran ve estetik bir değer yaratma işlevi görmektedir.

Çalışmada, estetik unsurların kullanımının yalnızca görsel algıyı etkilemekle kalmayıp, aynı zamanda yemeğin anlamını ve bağlamını da zenginleştirdiği görülmüştür. Minimalist sunumların yanı sıra, geleneksel sunum tekniklerinin ve otantik malzemelerin kullanılması, yemeklerin hem estetik değerini hem de kültürel bağlamını güçlendirmektedir. Bununla birlikte, modern gastronomi trendlerinin etkisiyle, yöresel yemeklerin sunumunda dengeyi korumak büyük bir önem taşımaktadır. Yöresel yemeklerin kimliğini kaybetmeden çağdaş estetikle sunulması, bu yemeklerin hem yerel hem de küresel gastronomi sahnesinde tanınırlığını artırmaktadır.

Sonuç olarak, yöresel yemeklerin tabak tasarımı ve estetiği hem yerel mirası koruma hem de gastronomik inovasyonları entegre etme açısından önemli bir araçtır. Bu alanda yapılan çalışmalar, yemeklerin sadece tat değil, kültürel bir hikâye taşıdığını ve bu hikâyenin estetik bir biçimde sunulmasının, gastronominin evrimindeki önemli bir adım olduğunu ortaya koymaktadır. Yöresel yemeklerin sunumunda estetik, gastronomik deneyimi zenginleştirmenin ötesinde, kültürel sürdürülebilirlik ve kimlik koruma açısından da hayati bir rol oynamaktadır.

Etik Beyan

Bu çalışma (10/12/2021 tarih ve 2021/586 sayılı Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Etik Kurulu Başkanlığı Etik Kurul Onay Belgesi ile) bilimsel araştırma ve yayın etiği kurallarına uygun olarak hazırlanmıştır.

Yazar Katkıları

Araştırma Tasarımı (CRediT 1) Yazar 1 (%100)

Veri Toplama (CRediT 2) Yazar 1 (%100)

Araştırma - Veri Analizi - Doğrulama (CRediT 3-4-6-11) Yazar 1 (%100)

Makalenin Yazımı (CRediT 12-13) Yazar 1 (%100)

Metnin Tashihi ve Geliştirilmesi (CRediT 14) Yazar 1 (%100)

Finansman

Çalışma için herhangi bir finansal destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması

Yazarlar açısından ya da üçüncü taraflar açısından çalışmadan kaynaklı çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SDG)

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları: 12 Sorumlu Üretim ve Tüketim

REFERANSLAR

- Akdeniz, D., & Bayesen, D. (2021). Yiyecek içecek işletmelerinde ürün estetiği. In E. Temeloğlu & D. Akdeniz (Eds.), *Yiyecek içecek işletmelerinde atmosfer* (pp. 35-55). Detay Yayıncılık.
- Aksoy, M., & Üner, E. H. (2016). Rafine mutfakın doğuşu ve rafine mutfak şekillendiren yenilikçi mutfak akımlarının yiyecek içecek işletmelerine etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17.
- Arıkan, A. D., & Ekincek, S. (2016). Yemeklerin görsel sunumu. In H. Yılmaz (Ed.), *Bir iletişim biçimi olarak gastronomi* (pp. 19-43). Detay Yayıncılık.
- Bayraktar, N., Tamer, N. G., Tekel, A., Gürer, N., Kızıldaş, A. C., & Köroğlu, B. A. (2012). *Görsel eğitimde yaratıcılık ve temel tasarım*. Nobel Akademik Yayıncılık.
- Beaugé, B. (2012). On the idea of novelty in cuisine: A brief historical insight. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 5-14. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2016.08.001>
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Bigalı, Ş. (1976). *Resim sanatı*. Yayıncılık Matbaası.
- Bingöl, M., & Durlu-Özkaya, F. (2020). Basic art applications in gastronomy and culinary arts. *İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi*, 6(1), 175-192.
- Bingöl, R. (2009). *Restoran işletmeciliği: Restoranlar ve lokantalar nasıl yönetilir?* Timaş Yayınları.
- Can, A., Sünnetçioğlu, S., & Durlu-Özkaya, F. (2012). Füzyon mutfak uygulamalarının gastronomi turizminin gelişimine katkısı. *13. Ulusal Turizm Kongresi: Bildiriler*, 873-880.
- Cankül, D., & Uslu, N. (2020). Nörogastromoni ve duyuşsal algılama. *Journal of Tourism and Management*, 1(1), 64-74.
- Cankül, D., Metin, M., & Özvatan, D. (2018). Yiyecek içecek işletmeleri ve sosyal medya kullanımı (Food and beverage business and social media usage). *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 1(1), 29-37.
- Clark, P. P. (1975). Thoughts for food, I: French cuisine and French culture. *French Review*, 49(1), 32-41.
- Çakıcı, A. C., Çalhan, H., & Karamustafa, K. (2016). Yiyecek ve içecek işletmelerinde inovasyon ve sürdürülebilir rekabet üstünlüğü ilişkisi. *Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(2), 11-39.
- Doğdubay, M., & Karan, İ. (2015). Yiyecek-içecek işletmelerinde etik uygulamaların SWOT Analizi ile değerlendirilmesi. *JOTAGS*, 3(4), 24-32
- Doğdubay, M., Girgin, K. G., & Giritlioğlu, İ. (2007). Yiyecek-içecek endüstrisinde bir pazarlama stratejisi olarak ürün geliştirme çalışması (füzyon mutfak uygulaması). *Çeşme Ulusal Turizm Sempozyumu: Bildiriler Kitabı*, 33-41.
- Dülğaroğlu, O., & Solunoğlu, A. (2022). Yiyecek-içecek işletmelerinde hizmet atmosferi ve dekorasyon. In H. Keleş (Ed.), *Turizm sektöründe güncel konu ve yaklaşımlar* (pp. 51-65). Eğitim Yayınevi.
- Erdek, F. (2011). *Yiyecek içecek işletmelerinin pazarlama faaliyetlerinde yöresel mutfak kullanımı* (Yüksek lisans tezi). Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Eren, E. (2019). *Yiyecek-içecek işletmelerinde tabak tasarım tekniklerinin satın alma niyeti ve müşteri memnuniyeti üzerine etkisi* (Yüksek lisans tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ertürk, M. (2018). Müşterilerin yiyecek içecek işletmeleri tercihlerinde etkili olan kriterler. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 85-107.
- Głuchowski, A., Koteluk, K., & Czarniecka-Skubina, E. (2024). Effect of shape, size, and color of the food plate on consumer perception of energy value, portion size, attractiveness, and expected price of dessert. *Foods*, 13(13), 2063. <https://doi.org/10.3390/foods13132063>
- Harrington, R. J. (2005). Part I: the culinary innovation process—a barrier to imitation. *Journal of Foodservice Business Research*, 7(3), 35-57.
- Haykır, M. (2021). Tabak tasarımı ve tüketici yemek davranışı ilişkisi: kuramsal bir model önerisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 1356-1378.
- Hegarty, J., & O'Mahony, G. B. (2001). Gastronomy: A phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *Hospitality Management*, 20, 3-13.
- Herz, S. R. (2016). Birth of a neurogastronomy nation: the inaugural symposium of the international society of neurogastronomy. *Chemical Senses*, 41, 101-103.
- Işık, T. (2022). *Modernize edilen garnitür sunumlarının müşteri beğenisine etkisi: Trilye restoran örneği* (Yüksek lisans tezi). Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kant, I. (1790). Critique of judgment. Livraria Press.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Lauer, D., & Pentak, S. (1995). *Design basics* (4th ed.). Harcourt Brace College Publishers.
- Mak, A. H., Lumbers, M., & Eves, A. (2012). Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171-196.
- McGee, H. (2004). McGee on Food & Cooking: An encyclopedia of kitchen science, history and culture. Hodder & Stoughton.
- Menozi, D., Sogari, G., Veneziani, M., Simoni, E., & Mora, C. (2017). Eating novel foods: an application of the theory of planned behaviour to predict the consumption of an insect-based product. *Food Quality and Preference*, 59, 27-34.
- Oğan, Y. (2020). Yiyecek içecek işletmeleri. In Y. Oğan (Ed.), *Yiyecek içecek hizmetleri* (pp. 1-23). Nobel Yayıncılık.
- Özgen, I. (2015). *Menü planlama*. İstanbul.
- Rao, H., Monin, P., & Durand, R. (2003). Institutional change in Toque Ville: Nouvelle cuisine as an identity movement in French gastronomy. *American Journal of Sociology*, 108(4), 795-843.
- Rebora, G. (2013). *Culture of the fork: a brief history of everyday food and haute cuisine in Europe*. Columbia University Press.
- Roque, J., Guastavino, C., Lafraire, J., & Fernandez, P. (2018). Plating influences diner perception of culinary creativity. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 11, 55-62.
- Scarpato, R., & Daniele, R. (2003). New global cuisine: Tourism, authenticity and sense of place in postmodern gastronomy. In C. M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, & B. Cambourne

- (Eds.), *Food tourism around the world: Development, management and markets* (pp. 296-313). Butterworth-Heinemann.
- Scarpato, R. (2002). *Sustainable gastronomy as a tourist product*. In A. M., Hjalager, & G., Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy*. Routledge.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336.
- Spence, C., & Piqueras-Fiszman, B. (2014). *The perfect meal: The multisensory science of food and dining*. Wiley-Blackwell.
- Sünnetçioğlu, S., & Özkök, F. (2017). Güzel, Özgün ve İyi Yemeğin Peşindeki Yolculuk: Gastronomi. *Journal of Awareness*, 2(3s), 585-596.
- Symons, M. (1999). Gastronomic authenticity and sense of place. In CAUTHE 1999: Delighting the senses; Proceedings from the Ninth Australian Tourism and Hospitality Research Conference (pp. 401–408). Canberra: Bureau of Tourism Research.
- Taşkesen, U. E. (2023). *Yöresel yemek prezantasyonunun bir devlet üniversitesinde aşçılık programında okuyan Z kuşağı gençler üzerindeki etkisinin belirlenmesi* (Yüksek lisans tezi). Kapadokya Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Temeloğlu, E., & Üzümlü, Ş. N. (2021). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Atmosfer Kavramına Giriş. In E. Temeloğlu & D. Akdeniz (Eds.), *Yiyecek içecek işletmelerinde atmosfer*. Detay Yayıncılık.
- This, H. (2006). Food for tomorrow? How the scientific discipline of Molecular gastronomy could change the way we eat. *EMBO Reports*, 7(11), 1062-1066.
- Turan, H., Başaran, G., Ayduğ, İ., Bayesen, D., & Sünnetçioğlu, S. (2020). Mutfak şeflerinin füzyon mutfağa yönelik görüşleri ve Çanakkale iline ait yöresel gıdalar ile füzyon mutfak önerileri. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 332-358.
- Uçuk, C. (2017). *Gastronomide tabak tasarım teknikleri ve yenilikçi sunum anlayışları* (Yüksek lisans tezi). Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Uçuk, C. (2023). *Gastronomide tabak prezantasyonu: Nasıl Estetik tabaklar tasarlayabiliriz?* Nobel Yayıncılık.
- Velasco, C., Michel, C., Woods, A. T., & Spence, C. (2016). On the importance of balance to aesthetic plating. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 5-6, 10-16. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2016.08.001>
- Zhang, S., Qian, J., Wu, C., He, D., Zhang, W., Yan, J., & He, X. (2022). Tasting more than just food: Effect of aesthetic appeal of plate patterns on food perception. *Foods*, 11(7), 931. <https://doi.org/10.3390/foods11070931>

EXTENDED ABSTRACT

Introduction: The introduction section provides an overview of the study on the aesthetic transformation of traditional dishes through plate design. It highlights the increasing competition in the food and beverage industry and the role of innovative presentation techniques in attracting consumers. The study situates plate aesthetics within the broader context of culinary trends, such as fusion cuisine, innovative cuisine, and molecular gastronomy, which have significantly influenced not only cooking techniques but also the visual appeal of dishes. The research aims to explore how businesses can enhance the presentation of traditional dishes to align with modern aesthetic expectations while maintaining cultural authenticity.

Method: The method section outlines the approach used to examine the role of plate design in the presentation of traditional dishes. This study employs a literature review methodology, analyzing previous research, culinary trends, and aesthetic principles relevant to food presentation. Key aspects such as color theory, balance, composition, and consumer perception of plated dishes are examined. By synthesizing insights from various sources, the study provides a comprehensive understanding of how traditional food can be visually enhanced to appeal to contemporary consumers.

Findings: The findings indicate that visual elements such as color, texture, form, and spatial arrangement play a crucial role in shaping consumer perceptions of traditional dishes. Businesses that incorporate modern design principles while preserving the authenticity of traditional cuisine tend to attract more attention and enhance customer satisfaction. The study also highlights that aesthetic principles such as balance, rhythm, emphasis, and unity contribute to a more appealing plate presentation. Additionally, the integration of contemporary plating techniques, such as minimalist design and artistic composition, can transform the way traditional dishes are perceived in modern gastronomy.

Discussion: The discussion section analyzes the significance of aesthetic elements in plate design and their impact on consumer behavior. It compares traditional and contemporary presentation styles, exploring how evolving culinary trends have reshaped the way food is plated. The study emphasizes the importance of maintaining cultural identity while adopting innovative presentation techniques. It also addresses potential challenges, such as balancing authenticity with modern aesthetics and ensuring that visual enhancements do not compromise the dish's original taste and texture. The discussion extends to the role of digital media, particularly social media platforms, in amplifying the impact of visually appealing traditional dishes.

Conclusion: The study concludes that integrating design elements and aesthetic principles into the presentation of traditional dishes provides a competitive edge in the modern food industry. Proper use of visual elements enhances consumer engagement, fosters appreciation for traditional cuisine, and contributes to a memorable dining experience. The research underscores the need for businesses to adapt to evolving consumer expectations by refining their plating techniques while respecting cultural heritage.

Recommendation: Based on the findings, the study recommends that food and beverage businesses invest in training for chefs and culinary professionals on modern plating techniques. Additionally, restaurants specializing in traditional cuisine should experiment with innovative presentation styles while maintaining the integrity of their dishes. Future research could explore consumer responses to different plating styles through empirical studies and investigate the psychological impact of aesthetic food presentation on dining experiences.