



Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: www.jotags.org



Turizm Sektöründe Etnik Restoranlar: İstanbul Örneği (Ethnic Restaurants in Tourism Industry: An Example of İstanbul)

Görkem TEYİN^a, Nalan ASLAN^a, *Ümit SORMAZ^a, Yeliz PEKERŞEN^a, Hatice

Ferhan NİZAMLIOĞLU^a

^a Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Konya/Turkey

Anahtar Kelimeler

Turizm
Gastronomi
Restoran
Etnik restoran
İstanbul

Öz

Misafirlerin yeme içme ihtiyaçlarını karşılayarak kâr elde etme amaçlı olarak kurulan restoran işletmelerinin, kaliteli yemek ve içecekleri hijyen kurallarına bağlı kalarak sağlıklı bir şekilde bireylere sunmak olan önemli görevine günümüzde bir yenisi daha eklenmiştir: toplumu ve bireyleri bir araya getirerek sosyalleşmeyi sağlamak. Günümüzde sosyal toplum açısından son derece önemli yeni bir görev olan bu faktör, iş hayatının günlük koşturmacasından birbirlerine vakit ayıramayan bireyleri ağırlayarak, birlikte yemek yerken vakit geçirilmesini, paylaşımlarda bulunulmasını sağlamaktadır. Bu açıdan, insanların restoranlara olan ilgi ve ihtiyaçları günden güne artarken, bu ilgiyi arttırmak ve ihtiyacı karşılayabilmek için restoran çeşitliliğinin de arttığı gözlemlenmektedir. Dünyanın her yerinde olduğu gibi küreselleşmenin etkisiyle farklı toplumlardan ve kültürlerden insanlar ülkemize gelmiş ve sahip oldukları damak tadını burada aramışlardır. Bu ihtiyacı karşılamak üzere kurulan etnik restoranların son yıllarda İstanbul'da hem çeşitlilik hem de sayı açısından artış gösterdiği görülmektedir. Artan sayı ile dikkat çeken bu restoranlara artık sadece mensubu olunan toplumdan değil, yerel halkında ilgi duyarak tercih etmesi ile son zamanlarda turizm ve gastronomi sektörü açısından yeni bir turistlik ürün gelişmesi sağlanmaktadır. Bu araştırma, İstanbul'da faaliyet gösteren etnik restoran çeşitlerini ve bu restoranların bazı özelliklerini tanımlamak amacıyla hazırlanmış bir derleme çalışmasıdır.

Keywords

Tourism
Gastronomy
Restaurant
Ethnic restaurant
İstanbul

Abstract

Established to meet eating and drinking requirements and driving profits therefrom, a new definition has been added to restaurants' important mission of presenting quality foods and beverages properly, healthily and in line with hygienic rules: providing a medium of drawing society and individuals together for getting socialised. As a profoundly importunate new mission for social community at present time, this factor paves the ground for individuals to meet up, dine and spend time together as they cannot find time for each other in hassle of daily life. From this perspective, individuals' interest in and need for restaurants increase gradually; parallel to this, it has been observed that types of restaurants also increase to enhance interest and satisfy the need. As in the case with the rest of the world and as a consequence of globalisation, individuals from different communities and cultural backgrounds come to our country in pursuit of culinary gusto. Established to satisfy the need, ethnic restaurants are observed to have increased recently both in variety and in number in İstanbul. Drawing attention for rapidly increasing numbers, ethnic restaurants are preferred not only by their own people but also by local community, hence they have grown as a new tourist article for tourist and gastronomy industries recently. This is a compilation study prepared to define types and characteristics of ethnic restaurants in İstanbul.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: usornaz@konya.edu.tr (Ü. Sormaz),

GİRİŞ

Canlılığın sürdürülebilmesi için temel bir gereksinim olan yeme-içme ihtiyacı bireylerin zihninde farklı duygular uyandırır da temel olarak zorunlu bir işlev olmasının dışında, keyif verici bir unsur ve aynı zamanda sosyal bir olgu durumunu da akıllara getirmektedir (Yurtseven ve Yıldırım, 2014: 163). Zaman içerisinde sürekli gelişme yaşanan gastronomi sektöründe restoranların ayrı bir öneme sahip olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Restoranlar misafirlere sunmuş oldukları hizmetin yanı sıra özellikle fiziki alt yapılarıyla ve kendi içinde ayrılan kollarıyla da müşterilerin ilgisini çekip her kitleye hitap edebilen işletmelerdir (Cevizkaya, 2015: 1). Zaman içerisinde kişilerin kendi yaşadıkları yerler dışında yeme-içme ihtiyaçlarını karşıladığı yerler olan restoranlarla ilgili birçok sınıflandırılma yapılmıştır. Ulusal Amerikan Restoran Birliği'nin yaptığı bir sınıflandırmada restoranların geleneksel restoranlar ve özellikli restoranlar (etnik, temalı, aile, fast food restoranlar) şeklinde sınıflandırıldığı görülmüştür (Goldman, 1993: 59-60).

Çalışmanın odak noktası olan etnik restoranlar; belirli bir yöreye ait yiyeceklerin yine yöreye ait malzemeler, hazırlama-pişirme teknikleri ve servis yöntemleri kullanılarak misafirlere sunulduğu restoranlar olarak tanımlanmaktadır (Petek, 2007: 21). Etnik restoranlarda yörelere ait kültür öğeleriyle farklı bir ortam oluşturmak için etnik bazı unsurların kullanılması (sanat, dekor, müzik, mimari vb.), bahsi geçen kültürleri yansıtmaları açısından neredeyse bir zorunluluktur. Bu restoranlarda belirli bir yöreye, bölgeye ya da kültüre ait unsurlar baştan aşağı tematik olarak işlenmektedir (Bekar ve Dönmez, 2014: 805).

Bu derleme çalışmasında etnik restoran kavramı ile ilgili literatür taramasıyla birlikte İstanbul'da bulunan bazı etnik restoranlara dikkat çekilmesi amaçlanmıştır.

LİTERATÜR İNCELEMESİ

Restoran Kavramı

Türk Dil Kurumu (2017)'na göre restoran; yemek pişirilip satılan yer, aşevi olarak tanımlanmaktadır. Bir başka tanıma göre ise insanların beslenme ihtiyaçlarını karşılamaya çalışan, yiyecek içecek üretiminin yanında hizmet ürünü de sunan, kaliteli hizmet anlayışıyla insanların güzel zaman geçirmesini amaçlayan ticari kuruluşlar olarak tanımlanmaktadır (Şengül ve Türkay, 2015: 2).

Tarihsel süreçte restoranların gelişimi incelendiğinde restoranın yemek yenen bir yeri ifade etmesinden yüzyıllar önce, hatta böyle bir yer haline geldikten yıllar sonra bile şifa veren et suyu, çorba olarak tanımlandığı gözlenmiştir (Spang, 2007: 19). İlk modern restoran Paris'te Boulanger'in insanların seçim hakkının olduğunu düşünmesiyle açılmıştır ve Boulanger müşterilere alternatif sunan yeni bir anlayış ortaya koymuştur (Morgan, 2006: 8). Fransız devrimi sonrasında Fransa'da ki ünlü aşçılar işsiz kalmış ve dünyanın çeşitli ülkelerine göç edip, kendi restoranlarını açmaya başlamışlardır. 1794'de Fransa'dan kaçanların bir kısmı Avrupa'da farklı ülkelere giderken büyük bir kısmı da Amerika'ya sığınmış ve bu sayede Amerika'da restoran kültürünün yayılmasını sağlamışlardır (Walker, 2011: 7). 1950, 1960 ve 1970 yıllarında Amerika'da kaliteli hizmet talebinde bulunan bir kitle oluşmuş ve hizmet endüstrisinin temelleri atılmaya başlanmıştır (Koçbek, 2005: 3). Türkiye'de restorancılığın tarihine bakıldığında dünyadaki gelişmeleri yakından takip ettiği ve restoranın açılmasından servis usullerine kadar birçok konuda Avrupa ülkelerinin restorancılık anlayışlarını benimsediği gözlenmiştir (Korkmaz, 2010: 128).

Günümüz restoranları incelendiğinde ise restoranların farklı şekillerde sınıflandırıldığı gözlenmektedir (çalışma farklılıklarına, çalışma saatlerine, mutfak tiplerine, kalitesine, hizmet tarzına, hukuki statüsüne vb. göre) (Taşkın, 1991: 4). Yapılan sınıflandırmaların bazen sadece restoranları bazen de bütün yiyecek-içecek işletmelerini kapsadığı görülmektedir. Bu sınıflandırmalar ülkelere göre değişiklikler gösterse de temel özellikler bakımından benzerlik göstermektedir (Biçici, 2008: 27). Çalışmada “Etnik Restoran” kavramının açıkça yer aldığı yiyecek içecek işletmelerinin ticari ve ticari olmayan (kurumsal) işletmeler olarak iki temel başlıkta incelendiği sınıflandırmaya değinilecektir.

Ticari İşletmeler: Ticari amaçlı yiyecek-içecek işletmeleri kâr amacıyla kurulan işletmeler olup bu işletmelerdeki temel amaç müşteri tatmini ve sürekliliği sağlayarak kâr elde etmektir (Erdek, 2011: 64). Doğan, Şanlıer ve Tuncer (2010: 242) yapmış oldukları makale çalışmasında ticari yiyecek içecek işletmelerini;

- » Lüks restoranlar (fine dining rooms),
- » Kafeler/snack barlar (cafe),
- » Çabuk yemek restoranlar (fast food/quick service restaurants),
- » Alışveriş merkezlerindeki restoranlar (food halls/courts),
- » Sıradan/olağan restoranlar, (casual dining restaurants),
- » Etnik restoranlar (ethnic restaurants),
- » Özellikli restoranlar (specialty restaurants),
- » Ulaşım merkezlerindeki restoranlar şeklinde sıralamışlardır.

Ticari Olmayan İşletmeler: Bu tür işletmelerde asıl faaliyet alanı ve amacı ticari işletmelerden farklıdır. Sunulan yiyecek ve içecek hizmeti ise destekleyici niteliktedir (Erdek, 2011: 61). Ticari olmayan yiyecek içecek işletmeleri aşağıda gösterilmektedir. Bunlar;

- » Kurumsal işletmeler (okullar, üniversiteler, hastaneler vb.)
- » Personeline yeme içme hizmeti sunan işletmeler (Biçici, 2008: 28).

Yapılmış olan sınıflandırmaya göre çalışmanın konusunu oluşturan etnik restoranlar, ticari işletmeler başlığı altında yer almaktadır.

Etnik Restoranlar

Belirli bir yöreye ya da bölgeye ait yiyeceklerin sunulduğu restoranlar olarak tanımlanan etnik restoranlarda yörelere veya bölgelere ait malzemeler, yörelere ait pişirme yöntemleri ile hazırlanarak, kendine has servis şekilleri ile müşterilere sunulmaktadır (Cevizkaya, 2015: 41). Su (2011)’e göre ise etnik restoranlar; müşterilere belirli bir yörede bilinmeyen, yani o yöreye ait olmayan yiyecekler sunan ve tüketilmesine imkân sağlayan restoranlar olarak tanımlanmaktadır. Bu restoranlar bulundukları yerlerden farklı bir kültüre sahip olan mutfak ürünlerini müşterilere sunmanın yanı sıra aynı zamanda temalı restoranların yaygın bir örneği sayılmaktadır (Su, 2011: 426). Fransız, Çin, İtalyan, Meksika, Hint mutfağı ürünlerini sunan restoranlar en yaygın bilinen etnik restoranlardır (Petek, 2007: 21).

Sukalakamala ve Boyce (2007), yiyeceklerin etnik anlamda ait olduğu yöreye ait şekilde hazırlanması ve sunulmasının etnik yapının en önemli bileşenlerinden olduğunu söylemektedir. Konuyla ilişkili olarak yapılan bazı çalışmalar müşterilerin etnik restoranlardaki otantik atmosferden çok gıdaların otantik lezzetiyle ilgilendiklerini ortaya koymuştur. Bunun beraberinde müşterilerin etnik restoranlardan beklentilerinin başında özgünlüğün yanı sıra, etnik mutfak yaşamak ve kültürel bilgi gelişimi gibi unsurların yer aldığı belirtilmiştir (Khan ve Oyewole, 2014: 163). Tüketicilerin gözünde bir etnik restoranın özgün olması ise; etnik yöreye ait mutfak unsurlarına, restoranın iç ve dış ortamına ve müşterilerle etkileşimde bulunan personelin o yöreni yeterince yansıtır yansıtmamasıyla yakından ilgilidir (Lu vd., 2015: 36).

Etnik restoranlar yöreleri yalnızca yemeklerle temsil etmezler, aynı zamanda ülkenin tüm kültürünü yansıtmaya odaklanırlar. Dolayısıyla da mekânın planlanmasından, dekorasyonuna, kısaca tüm atmosferin ülkelerin kültürüyle bağlantılı olması beklenmektedir (Su, 2011: 426). Koçbek (2005)'e göre restoran atmosferiyle beraber personelin yöreye ait kültürler hakkında bilgi sahibi olması ve etnik kıyafetler giymesi müşterilerin beklentilerinin karşılanması açısından oldukça önem taşımaktadır.

Etnik restoranlarda konuklar açısından kültürlerarası temasa izin verilmesi farklı etnik grupların birbirleri ile nasıl etkileşimde bulunduğunu rahatlıkla gözlemlememizi sağlamaktadır. Bununla birlikte etnik mutfak öğelerini barındıran bir restoran, çok kültürlü toplumların birbirleri ile sürdürdüğü ilişkileri ortaya koyan 'etnisite' olarak tanımlanmış kavramı da temsil etmektedir (Turgeon ve Pastinelli, 2002: 251). Başka kültürlerle ait meraklarını gidermek isteyen kişiler bu kültürler hakkında bazı yollar aracılığıyla bilgi edinmeye çalışırlar. Bireyler arasındaki kültürel bilgi aktarımı doğrudan deneyim veya dolaylı olarak medya ya da başkalarının başka kültürlerle ait deneyimleri aktarması şeklinde gerçekleşmektedir. Etnik kültürler hakkında kişilerin deneyim sahibi olmasındaki en büyük rolü seyahat acenteleri, haberler, reklamlar, filmler vb. tanıtım faaliyetleri üstlenmektedir (Wood ve Munoz, 2006: 242).

Genişleyen uluslararası seyahat ve turizm ağı özellikle başka yörelere veya ülkelere ait etnik restoranlara olan talebi doğrudan arttırmıştır. Bireylerin farklı tatlılara ve yeni fikirlere olan ilgisi etnik restoranlara olan talebi arttırmış ve popüler olmalarını sağlamıştır (Jones, 1997: 1). Etnik restoranlarla ilgili olumsuz bir durum olarak Lee vd. (2012) yaptıkları bir çalışmada etnik restoranlarda gıda güvenliği bakımından denetimin daha zor olduğunu ve gıda kaynaklı hastalıkların yaşanma riskinin diğer restoranlara nazaran daha yüksek olduğunu ortaya koymuşlardır.

YÖNTEM

Bu çalışma, etnik restoranlar konusu ile ilgili literatürü desteklemek ve İstanbul ilinde bulunan bazı etnik restoranların özelliklerini ortaya koyup, tanıtılmasını sağlamak amacıyla literatür tarama yöntemiyle hazırlanmış bir derleme çalışmasıdır.

BULGULAR

İstanbul'da Faaliyet Gösteren Etnik Restoran Örnekleri

Osmanlı Mutfağı, Çin Mutfağı, Japon Mutfağı, Tayland Mutfağı, İtalyan Mutfağı, Meksika Mutfağı, Fransız Mutfağı, Lübnan Mutfağı, İran Mutfağı ve İspanyol Mutfağı restoranları İstanbul'da faaliyet gösteren bazı etnik restoran örneklerindendir.

Osmanlı Mutfağı Restoranları

Haydaroğlu (2003), etnik restoranların önemli bir üyesi olan Osmanlı mutfağının, Saray mutfağı ve Türk mutfağı olarak da söylenebileceğini açıklamıştır. Yine Osmanlı restoranlarında Osmanlı dönemine ait fiziksel unsurlara, menülere ve servis şekillerine yer verildiğinin, örneğin içecek servisinin ibrikler ile yapılırken, yemeklerin sini adı verilen yer sofrasında yenildiğinden söz edilmektedir (Resim 1 ve 2).



Resim 1. Osmanlı mutfağı restoranlarında içecek servisi (URL 1, 2017).



Resim 2. Osmanlı mutfağı restoranlarında sini servisi (URL 2, 2017).

İstanbul'da yaygın olarak faaliyet gösteren Çin restoranları birçok ülkede tanınan ve yaygın olarak bulunan etnik bir restoran türüdür (Resim 3 ve 4).



Resim 3. Çin restoranının genel ambiyansı (URL 3, 2017).



Resim 4. Çin mutfağının en bilinen lezzeti sushi (URL 4, 2017).

Uzakdoğu mutfağının önemli temsilcilerinden biri olan Çin restoranları, diğer etnik restoranlarda olduğu gibi bazı karakteristik özelliklere sahiptir. Yemeklerin wok adı verilen çukur bir tavada pişirilmesi ve sofrada yiyeceklerin yemek çubuklarıyla yenmesi Çin mutfağının ve restoranlarının en önemli unsurlarıdır (URL-15, 2017).

Japon Mutfağı Restoranları

Japon mutfağı denilince ilk olarak akla sushi gelmesine rağmen tempura, sukiyaki, udon, okonomiyaki, soba gibi yemeklerinde menülerde önemli yer edindiği zengin ve çeşitli bir mutfaktır (Polat, 2016: 83). Ülkemizde Japon

mutfağına ilginin artmasıyla Japon restoranları ve sushi barlar, Türklere ve Türkiye’ de yaşayan yabancılara binlerce yıllık gelenek ve tecrübeye sahip Japon mutfağının lezzet ürünlerini sunar hale gelmiştir (Resim 5 ve 6) (Nas ve Baygar, 2006: 59).



Resim 5. Japon mutfağının vazgeçilmez lezzeti noodle (URL 5, 2017).



Resim 6. Bir Japon restoranının genel görünümü (URL 6, 2017).

Tayland Mutfağı Restoranları

Tai insanların zamanında Güneybatı Çin’den şimdiki ülkelerine göç etmeleri nedeniyle Tayland mutfağında Çin kültürünün etkileri sıklıkla görülmektedir. Yüzyıllar içerisinde ticaret sebebiyle batının pişirme teknikleriyle Malezya ve Endonezya’nın tekniklerini harmanlayarak kendi kültürlerine uyarlamışlardır (Resim 7 ve 8).



Resim 7. Tayland restoranında çalışan servis personeli (URL 7, 2017).



Resim 8. İstanbul’da faaliyet gösteren bir Tayland restoranı (URL 8, 2017).

Meksika Mutfağı Restoranları

Meksika’nın bölgeleri arasında farklılıklar olmasına karşın, yemekleri renk ve lezzet bakımından oldukça zengindir. Okyanus kıyıları boyunca Mariscos (deniz ürünleri yemekleri) ile iç kısımlar ve dağlık bölgeler ise karışık sosları ve mısır içerikli tarifleri ile ünlüdür (Şengül, 2016: 109). Meksika Mutfağı’nda önemli yeri olan Tortilla’nın hem buğday hem de mısır unundan yapıldığı bilinmektedir. Meksika Mutfağı restoranlarında domates, mısır, biber ve fasulye; acı soslar ve tortilla ekmeğiyle birlikte sunulmaktadır (Özkaya ve Sarıcan, 2014: 42). Ayrıca “çili” adı verilen acı biber ve bu biberden yapılan sos Meksika restoranlarının olmazsa olmazlarıdır (Resim 9 ve 10).



Resim 9. Bir Meksika klasiği ‘Taco’ (URL 9, 2017).



Resim 10. Meksika’ da bir restoran (URL 10, 2017).

Fransız Mutfağı Restoranları

Dünyanın en bilinen ve sevilen mutfaklarından biri olan Fransız mutfağı etnik restoranlar içerisinde en sık rastlanan restoranlardan biridir. Kendine has, zengin ve yöresel özelliklere sahip Fransız Mutfağı’nda sebze, meyve, tahıl ve et önemli bir yere sahiptir (Resim 11 ve 12) (Korkutata, 2016: 32).

Fransız mutfağının en önemli öğeleri peynir, şarap ve tereyağı olduğu için Fransız restoranlarında bu üç unsuru servisine ayrıca özen gösterilir. Bunun beraberinde Fransız kültüründe yedi ayrı lokanta türü görülür. Bunlar; restaurant, bistro, bouchon, brasserie, cafe, salon de the ve bardır (URL-15, 2017).



Resim 11. İstanbul’da faaliyet gösteren bir Fransız restoranının genel ambiyansı (URL 11, 2017).



Resim 12. Fransız mutfağının en önemli unsurlarından şarap ve peynir (URL 12, 2017).

Osmanlı ve Fransız mutfaklarının etkisi altında kalan Lübnan Mutfağı’nda, zeytinyağı, limon, sarımsak ve bol miktarda nane kullanılmaktadır. Bunun yanında Lübnan mutfağının meze zengini bir mutfak olduğu bilinmektedir. Semsek (labneli börek), humus, tabuli (ince bulgurlu maydanoz salatası), nar ekşili zahter salatası, kibbe (içli köfte), közlenmiş patlıcan ezme bu mezelerden bazılarıdır (Özbay, 2016: 254). Ayrıca yemeğin tek tabaktan yenmesi Lübnan Mutfağı’nın özellikleri arasında gösterilebilir. Lübnan restoranlarında da yine kültürel simgeler ve motifler fazlasıyla kullanılmaktadır (Resim 13 ve 14) (URL-15, 2017).



Resim 13. Bir Lübnan restoranının genel görünümü (URL 13, 2017).



Resim 14. Lübnan mutfağında yemeklerin sunumu (URL 14, 2017).

Tüketiciler sosyalleşme ihtiyacı, gelirlerinin ve boş zamanlarının artması gibi sebepler nedeniyle evlerinin dışındaki yiyecek ve içecek işletmelerinde yemek yeme ihtiyacı duyarlar. İnsanın en önemli fizyolojik ihtiyacı ve güdüsü olan açlığı giderme isteğini ev dışında karşılamak için her geçen gün daha da gelişen yiyecek içecek sektörü müşteri ilgi ve beklentileri doğrultusunda kendini yenilemek ve geliştirmek zorundadır. Etnik restoranlar da insanların kilometrelerce uzaklıktaki kültürlerin ve medeniyetlerin yemek yeme biçimlerini, onların kültürlerini merak etmeleri sonucu yarattıkları talebi karşılamak için ortaya çıkan özellikli bir restoran türüdür. Bu restoranlar yalnızca seçilmiş olan kültüre ait yiyeceklerle değil aynı zamanda servis şekli, servis personelinin kıyafeti, restoranda çalan müzik, dekorasyon gibi en ince ayrıntıya kadar etnik temayı temsil edebilmelidir.

Günümüzde etnik restoranlara olan talebin hızla arttığı, özellikle Uzakdoğu mutfağı ve Meksika mutfağına olan merakın daha da fazla olduğu görülmektedir. Bağımsız ya da bir konaklama işletmesine bağlı olarak hizmet verebilen etnik restoranların ilerleyen zamanlarda gösterilen talebe bağlı olarak sadece İstanbul'da değil, Türkiye'nin her ilinde yaygınlaşması ve gelişmesi beklenmektedir. Bunun için;

- * Etnik restoranların yerli ve yabancı turistlerce talebin artırılması doğrultusunda etkili tanıtımının yapılması,
- * Bakanlık tarafından etnik restoranların kuruluş ve açılış aşamalarında yatırımcıların teşvik edilmesi,
- * Yerli ve yabancı turistlere doğru aktarımı açısından sunumu yapılan etnik mutfağın yemeklerinin ve sunum tekniklerinin sahip olduğu kültürün orijinaline uygun olması konusunda bakanlıkça eğitim ve denetiminin yapılması önerilebilir.

KAYNAKÇA

- Bekâr, A. ve Dönmez, F. G. (2014). Temalı Restoranlar ve Temalı-Etnik Restoran Ayrımı. Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 7(35), 802-808.
- Biçici, F. (2008). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Yabancı Turistlerin Psikolojik Fiyatlandırma Uygulamalarıyla İlgili Algılamaları: Britanyalı Turistler Üzerinde Bir Çalışma, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Aydın.

- Cevizkaya, G. (2015). Tüketicilerin Etnik Restoran İşletmelerini Tercih Nedenleri: İstanbul'da Bir Araştırma, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı, Balıkesir.
- Doğan, S., Şanlıer, N. ve Tuncer, M. (2010). Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Satış Çabalarında Etik: Kastamonu İli Örneği, Kastamonu Eğitim Dergisi, 18(1), 241-256.
- Erdek, F. (2011). Yiyecek İçecek İşletmelerinin Pazarlama Faaliyetlerinde Yöresel Mutfağın Kullanımı, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Edirne.
- Goldman, K. (1993). Concept Selection for Indepent Restaurants, Cornell Hotel and Restaurant Administration Quartely, 34(3), 59-72.
- Hall Jones, F.P. (1997). A Descriptive Study of Factors Affect Viability of Ethnic Restaurants in Four Alabama Cities. Auburn University, Graduate Faculty, Alabama.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar, Tarih Araştırmaları Dergisi, 22(34), 1-9.
- Khan, M. ve Oyewole, P.O. (2014). African Americans Image Attributes and Preferences for Ethnic or International Restaurants, Journal of Foodservice Business Research, 17, 161-178.
- Koçbek, A. D. (2005). Yiyecek İçecek Sektöründe Hizmet Kalitesi ve Müşteri Memnuniyeti: Etnik Restoranlara Yönelik Bir Araştırma, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Ana Bilim Dalı, Eskişehir.
- Korkmaz, E. (2010). Geçmişten Günümüze Restoranlar: Türkiye'de Restorancılığın Gelişimi. V. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi Bildirileri (s.120-130), V. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi: Nevşehir.
- Korkutata, A. (2016). Fransız Mutfağı. [Ed.] M. Sarıışık. Uluslararası Gastronomi içinde (s. 31-43). Ankara: Detay.
- Lee, L.E., Niode, O., Simonne, A.H. ve Bruhn C.M. (2012). Consumer Perceptions on Food Safety in Asian and Mexican Restaurants, Food Control, 26, 531-538.
- Lu, A.C.C., Gursoy, D. ve Lu, C.Y. (2015). Authenticity Perceptions, Brand Equity and Brand Choice İntention: The Case of Ethnic Restaurants, International Journal of Hospitality Management, 50, 36-45.
- Morgan, J.L. (2006). Culinary Creation:An Introduction to Foodservice and World Cuisine, Erişim Tarihi: 22 Haziran 2017, Erişim Adresi: http://lib.dtc.ac.th/ebook/Kitchen/Culinary_Creation.pdf
- Nas M. ve Baygar, T. (2006). Japon Mutfağı ve Ülkemizdeki Yeri ve Önemi. Erişim Tarihi: 22 Haziran 2017, Erişim Adresi: <http://www.akuademi.net/os/2006/S/s59.pdf>
- Özbay, G. (2016). Orta Doğu Mutfağı. [Ed.] M. Sarıışık. Uluslararası Gastronomi içinde (s. 241-265). Ankara: Detay.

- Özkaya, F.D ve Sarıcan, B. (2014). Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 36-45.
- Petek, S. (2007). Şehir İçi Restoranlarda İşletme Marka Kavramı Ve İç Mekân Kurgusunun Alâkart ve Fast Food Restoranlarda İrdelenmesi, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İç Mimarlık Ana Bilim Dalı, İstanbul.
- Polat, S. (2016). Uzak Doğu ve Avustralya Mutfağı. [Ed.] M. Sarıışık. Uluslararası Gastronomi içinde (s. 83-105). Ankara: Detay.
- Sarıışık, M. (2013). Bangkok Siam Üniversitesi Araştırma ve Ziyaret Raporu, Erişim Tarihi: 22 Haziran 2017, Erişim Adresi: http://www.bapk1.sakarya.edu.tr/ydafdp_2013_raporlar/m_sariisik.pdf
- Spang, R.L. (2007). Restoranın İcadı: Paris ve Modern Gastronomi Kültürü. Ankara: Dost.
- Su, C.S. (2011). The Role of Service İnnovation and Customer Experience in Ethnic Restaurants, *The Service Industries Journal*, 31(3), 425-440.
- Sukalakamala, P. ve Boyce, J.B. (2007). Customer Perceptions for Expectations and Acceptance of Anauthentic Dining Experience in Thai Restaurants, *Journal of Foodservice*, 18(2), 69-75.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2015). Bölge Restoran Mönülerinin Belirlenmesinde “Yöresel Mutfaklar” Eğitiminin Kullanılması: Mudurnu Örneği, *Electronic Journal of Vocational Colleges*, UMYOS Özel Sayısı.1-6.
- Şengül, S. (2016). Amerika Mutfağı. [Ed.] M. Sarıışık. Uluslararası Gastronomi içinde (s. 107-127). Ankara: Detay.
- Taşkın, E. (1991). Konaklama Sektöründeki Yiyecek İçecek İşletmelerinin Optimum Maliyet ve Kârlılık Analizi, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Bursa.
- Turgeon, L. ve Pastinelli, M. (2002). Eat the World: Postcolonial Encounters in Quebec City’s Ethnic Restaurants, *Journal of American Folklore*, 115(456), 247-268.
- Türk Dil Kurumu (2017). Genel Türkçe Sözlük, Erişim Tarihi: 22 Haziran 2017, Erişim Adresi: http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid
- URL-1 (2017). En Keyifli Mekânlar, Geleneksel Ramazan Keyfi, Erişim Tarihi: 5 Temmuz 2017, Erişim Adresi: <https://www.gecce.com/haber-en-keyifli-ramazan-mekanlari>
- URL-2 (2017). Yiyos İçiyos Yazıyos, Erişim Tarihi: 5 Temmuz 2017, Erişim Adresi: <http://yiyosiciyosyaziyos.blogspot.com.tr/2014/06/>
- URL-3 (2017). En Çok Çin Restoranı Aradık, Erişim Tarihi: 5 Temmuz 2017, Erişim Adresi: <http://www.olay.com.tr/en-cok-cin-restorani-aradik/35530/>
- URL-4 (2017). Doğru Bilinen Yanlışlar, Erişim Tarihi: 5 Temmuz 2017, Erişim Adresi: <https://ofpof.com/merak/dogru-bilinen-yanlislar>

- URL-5 (2017). Japon Mutfağı, Erişim Tarihi: 5 Temmuz 2017, Erişim Adresi: <http://gidivermek.com/japon-mutfagi/>
- URL-6 (2017). Hilton Dalaman Lezzetleri, Erişim Tarihi: 5 Temmuz 2017, Erişim Adresi: <http://blog.mngturizm.com/hilton-dalaman-lezzetleri/>
- URL-7 (2017). Thai Restaurants, Erişim Tarihi: 5 Temmuz 2017, Erişim Adresi: https://mydiscountedfood.my/restaurant_thai.php
- URL-8 (2017). Çok Çok Thai Restoran, Erişim Tarihi: 5 Temmuz 2017, Erişim Adresi: <http://www.cokcok.com.tr/#about>
- URL-9 (2017). Meksika Yemekleri, Erişim Tarihi: 5 Temmuz 2017, Erişim Adresi: <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/dunya-mutfaklari/meksika-yemekleri>
- URL-10 (2017). Los Arcoiris, Erişim Tarihi: 5 Temmuz 2017, Erişim Adresi: <http://www.losarcoiris.com/>
- URL-11 (2017). Zomato La Petite Maison, Erişim Tarihi: 5 Temmuz 2017, Erişim Adresi: <https://www.zomato.com/tr/istanbul/la-petite-maison-ni%C5%9Fanta%C5%9F%C4%B1-istanbul/photos>
- URL-12 (2017). Yoldasın Fransız Mutfağı ve Yemek Kültürü, Erişim Tarihi: 5 Temmuz 2017, Erişim Adresi: <http://www.yoldasin.com/fransiz-mutfagi-ve-yemek-kulturu/>
- URL-13 (2017). Al Bushra, Erişim Tarihi: 5 Temmuz 2017, Erişim Adresi: <https://www.timeout.com/istanbul/tr/restoranlar/al-bushra>,
- URL-14 (2017). TripAdvisor Al Bushra, Erişim Tarihi: 5 Temmuz 2017, Erişim Adresi: https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g293974-d2481879-i42111597-Al_Bushra_Restaurant-Istanbul.html
- URL-15 (2017). Dünya Mutfağı, Erişim Tarihi: 5 Temmuz 2017, Erişim Adresi: https://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%87in_mutf%C4%9F%C4%B1
- Walker, J. R. (2011). The Restaurant From Concept to Operation. <http://s1.downloadmienphi.net/file/downloadfile6/151/1382185.pdf>
- Wood, N.T. ve Munoz, C.L. (2006). No Rules Just Right or is it? The Role of Themed Restaurants as Cultural Ambassadors. *Tourism and Hospitality Research*, 7(3/4), 242-255.
- Yurtseven, H.R. ve Yıldırım, H.M. (2014). Historan: Orient Express Restoran Örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(1), 163-170.