



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

AŞÇILAR AŞÇILIK

Kültür ve Turizm Bakanlığı

Halk mutfağında aşçı kavramı "becerikli, elinin ölçüsü iyi, yaptığı yemeğin lezzeti - temizliği beğenilen kişiler" olarak tanımlanır. Aşçılar, özellikle nişan, sünnet, düğün, cenaze gibi toplu - törensel yemekleri pişirirler. Geleneksel kesimde "Yemekçi, aşganacı, keyveni" gibi adlar alan aşçı, genelde kadındır. Toplu - törensel yemekleri pişiren aşçıya "bulaşıkçı - yardımcı" gibi adlar verilen kişiler yardımcı olurlar.

Aşçı, yemeği yaptıracak kişi / kişilere, yemek için gerekli malzemelerin kişi sayısına göre belirlediği, ölçüsünü bildirir. Malzemenin miktarını ve kalitesini kontrol eder, önerilerde bulunur. Yemek malzemesinin (et, tahıl, sebze vb.) temizlenip ayıklanarak yemek yapılacak şekle getirilmesini: ocak ve kazanların kurulmasını kontrol eder. Yemeklerin pişirilmesiyle ilgili tüm işlemleri yürütür. Yemeğin servisinin yapılması da aşçıya aittir.

Türkiye'de aşçılık denince Bolu - Mengen ilçesi akla gelir. Türkiye'de mutfak sektöründe çalışan aşçıların önemli bir bölümünü Mengenli aşçıların oluşturduğu söylenebilir. Bu ilçemizde her yıl aşçılar Festivali'nin yapılması ve Mengen Aşçılık Yüksek Okulu'nun bulunması, daha donanımlı aşçıların yetişmesi yolunda önemli adımlardır.