RAFET İNCE

CHEF THE TASTE

THE PROFESSIONAL CHEF

Fotoğrafçı TURGUT AZOV

Editör ÖZDEN YILMAZ

abnadres.com

ALFA

Chef The Taste
© 2020, ALFA Basım Yayım Dağıtım San. ve Tic. Ltd. Şti.

Kitabın tüm yayın hakları Alfa Basım Yayım Dağıtım San. ve Tic. Ltd. Şti.'ne aittir. Tanıtım amacıyla, kaynak göstermek şartıyla yapılacak kısa alıntılar dışında hiçbir yöntemle çoğaltılamaz. Eser sahiplerinin manevi ve mali hakları saklıdır.

Yayıncı ve Genel Yayın Yönetmeni M. Faruk Bayrak
Genel Müdür Vedat Bayrak
Yayın Yönetmeni Mustafa Küpüşoğlu
Kapak Fotoğrafı Hande Göksan
Kapak Tasarımı Harun Topuz
Editör Asistanı Kübra Akhan, Hande Tuğ

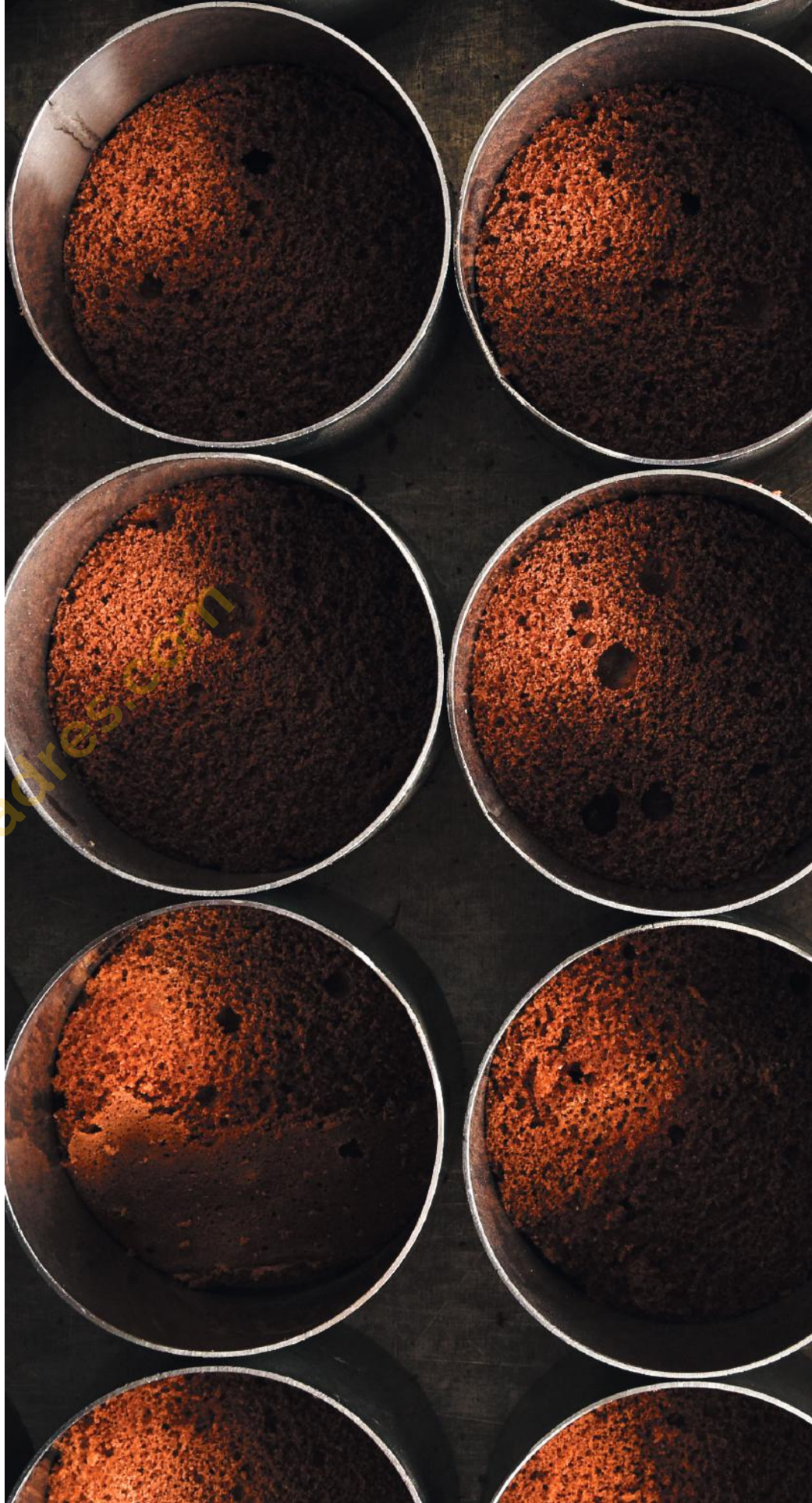
ISBN 978-605-038-179-5

1. Basım: Şubat 2020

Baskı ve Cilt
Melisa Matbaacılık
Çiftehavuzlar Yolu, Acar Sanayi Sitesi, No: 8, Bayrampaşa-İstanbul
Tel: (0212) 674 97 23 Faks: (0212) 674 97 29
Sertifika no: 45099

Alfa Basım Yayım Dağıtım San. ve Tic. Ltd. Şti.
Alemdar Mahallesi, Ticarethane Sokak No: 15 34110 Cağaloğlu İstanbul
Tel: (0212) 511 53 03 Faks: (0212) 519 33 00
www.alfakitap.com - info@alfakitap.com
Sertifika no: 43949

tamadres.com



CHEF THE TASTE
The Professional Chef

tamadres.com

tamadres.com

RAFET İNCE

1981 Konya-Ereğli doğumlu olan Şef Rafet İnce, mesleğe Tekirdağ Anadolu Turizm Meslek Lisesinde başladı. Devlet tarafından aldığı bursla, "Le Cordon Blue College of CulinaryArts"ta ve "Toscan-Cascina"da F&B eğitimi görüp staj yaptı.

Uluslararası aşçılık yarışmalarında ülkemize sayısız madalya kazandıran Rafet Şef, 2008 "IKA - Dünya Aşçılar Olimpiyatı"nda Türkiye'ye ilk defa 3 olimpiyat madalyası kazandıran tek Türk şeftir. "Türkiye Aşçılar Federasyonu" ilk resmi "Aşçılar Milli Takımı"nın da kurucusu olan şefimiz, ulusal ve uluslararası kurumsal firmalara danışmanlık hizmeti vermektedir. Turizm-otelcilik liseleri ve gastronomi eğitimi veren üniversitelerdeki seminer, konferans ve panellere hoca ve konuşmacı olarak katılmış ve ülke çapında ses getiren sosyal sorumluluk projelerine de öncülük etmiştir.

Çeşitli ulusal TV kanalında yemek programları yapmıştır: Gülbence (TRT-1), Saba Tümer'le Lava Mutfağı (Show TV), Ramazan Sofrası (TRT-1), Zahide ile Yetiş Hayata (Show TV), Melek Baykal (Star TV), Pişir Yedir-Kazan (Kanal D). TRT 1 İyi Fikir, Fox TV TheTaste Türkiye.

"ChaînedesRôtisseurs" üyesi olan Rafet Şef, Londra'da yayımlanan *BBC Good Food* dergisinin 2008 yılından beri şef editörlüğü yapmakta olup, "Wacs - Dünya Aşçılar Konfederasyonu"nun da uluslararası jürilik belgesine sahiptir. Dünya gastronomi literatüründeki ilk kişisel gelişim ve gastronomi kariyer kitabım olan "CHEF" kitabının yazarıdır. 2017 yılında yazarların oscarı olarak değerlendirilen "Gourmand World CookbookAwards" ta Türkiye adına en iyi yemek yazarı ödülünü almıştır. 2018 yılında "Gourmand World Cookbook Awards" ta, dünyanın en iyi Akdeniz mutfağı kitabı ödülüne layık görülmüştür. 2019 yılında ise *Chef'in Sağlıklı Masası* kitabı ile "Gourmand World Cookbook Awards" ta Türkiye'nin en iyi sağlıklı yaşam kitabı ödülüne layık görülmüştür.

iamadres.com

tamadres.com

Belki, dünyanın en güzel yemeklerini yapıyor olabilirsiniz ama eğer onları en iyi tabaklarda sunma şansınız yoksa bir şeyler eksik kalacaktır her zaman!

Yaptığımız her şey hayal kurarak başlar. Hayat -herkes için- hayalleri gerçekleştirmek ve yapabileceğinin en iyisi, olabileceğinin en güzeli peşinde gitmektir. Bobby Kennedy'nin sözü gibi: Diğerleri dünyaya bakıyor ve "Neden?" diye soruyor. Ben bambaşka bir dünya düşünüyor ve "Neden olmasın?" diye soruyorum.

Ülkemiz, coğrafik özellikleri ve iklimi açısından aslında tüm dünyanın kıskandığı, hayallerinde görse dahi inanamayacakları bir doğa dengesine sahiptir. Anadolu halk mutfağının başyapıtlarını biz şefler hazırlarken, toprak anadan faydalanmayı, her zaman misyon edinmişizdir. Özgün, mevsiminde yetişen doğal meyve-sebzeleri mutfağımızdan eksik etmeyerek yemeklerimizi sunduğumuz tabakları da yerel olarak tasarlayarak oluşturduk. Modern ve yöresel tariflerin bir araya gelerek farklı sunum ve pişirme teknikleri kullanarak hazırlamış olduğumuz yemeklerimizi, Kütahya Porselen Taste of 2019 Yeni Şef Serisi ile buluşturduk. Amacımız, ülke ekonomisine biz şefler olarak katma değer katarak çiftçinin üreticinin desteklenmesini sağlamaktır. Chef The Taste kitabımda, dünyanın en büyük porselen markası ile Kütahya Porselen Ailesinin genç şef adaylarının gastronomi alanında yetişmesinde gösterdikleri profesyonel gayret, bu teşekkürümü daha anlamlı kılıyor.

"Kütahya Porselen" Yönetim Kurulu Başkanımız Sema Güral Sürmeli'ye teşekkürü bir borç bilirim.

Saygılarımla
Chef Rafet İnce

"Unutmayın ki her tabak bir sahne, üstündeki ve içindekiler de birer oyuncudur."

KUTAHYA
PORSELEN

tamadres.com

HER TARİHSEL DÖNEM **KENDİ YAŞAM TARZINI YARATIR.**

Değerli Lezzet Dostları,

Gastronomi kurallarına göre Türk mutfak kültürünün en temel unsurlarının; modern yaratıcılıkla, sunum ve pişirme teknikleriyle bağlantılı olduğunu düşünüyorum.

Hızla değişen ve gelişen gastronomi sektöründe, yaratıcı Türk mutfağı akımlarına modern yorumlar getirmemiz gerekiyor. Bunu başardığımız zaman tutarlı, iddiası olan, tanımı yapılabilir farklı bir mutfak ortaya çıkacaktır. Şeflerimiz, bu akımı benimsediği takdirde kendi mutfağımızı tanımlayıp yeni şef adaylarına aktarabiliriz.

Türkiye'nin ilk porselen tasarım merkezi olarak, dünya trendlerin en uygun tasarımlarımızı hayata geçiriyor ve porselen sektöründe modayı belirliyoruz. Fark yaratan yeni koleksiyonlarımız, gastronomi sektörü tarafından en çok tercih edilen ürünlerimiz arasında yer alıyor.

Değerli şeflerimiz, ''Chef Taste Of'' serisinin her şefin mutfağında kolaylıkla kullanabileceği bir ürün olduğunu düşünüyorlar. Doğallığı sofralara taşıyan ''Chef Taste Of'', hayal gücünden doğan tüm lezzetlerin fonksiyonel açıdan kolaylıkla sunulmasını sağlıyor ve sunumda görsel bütünlüğün önemini ortaya çıkarıyor.

''Chef Taste Of'' serisi tabaklarımız ile **CHEF THE TASTE** kitabının yazarı çalışmaktan mutluluk duyduğumuz Chef Rafet İnce'ye katkılarından dolayı teşekkür ederiz.

Sema Güral Sürmeli
Kütahya Porselen
Yönetim Kurulu Başkanı

tamadres.com

tamadres.com