

D Ü N Y A M U T F A K K Ü L T Ü R L E R İ

EDİTÖR

Prof. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN

BETA 

Katkıda Bulunanlar

Sayı	Konu	Yazarlar	Üniversite
1	Alman Mutfağı	Doç. Dr. Ahmet VATAN Arş. Gör. Seren BAYDAN	İstanbul Medeniyet Üniversitesi İstanbul Medeniyet Üniversitesi
2	Amerikan Mutfağı	Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY Dr. Öğr. Üyesi Gencay SAATCI	Balıkesir Üniversitesi Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
3	Arjantin Mutfağı	Öğr. Gör. Ecem TEZGEL ÇOBAN Doç. Dr. Selda UCA	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Kocaeli Üniversitesi
4	Avustralya Mutfağı	Prof. Dr. Atilla AKBABA Öğr. Gör. Kayhan KARAKAYA	İzmir Katip Çelebi Üniversitesi Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
5	Brezilya Mutfağı	Doç. Dr. Işıl ÖZGEN Elif ŞENER (Doktora Öğrencisi)	Dokuz Eylül Üniversitesi Dokuz Eylül Üniversitesi
6	Cezayir Mutfağı	Prof. Dr. Nuray TÜRKER Öğr. Gör. Sibel AYYILDIZ	Karabük Üniversitesi Karabük Üniversitesi
7	Çin Mutfağı	Dr. Öğr. Üyesi İlkyay GÖK Arş. Gör. Veli CEYLAN	İstanbul Okan Üniversitesi Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi
8	Endonezya Mutfağı	Doç. Dr. Pınar TEMİZKAN Cihan DEMİR (Doktora Öğrencisi)	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
9	Fas Mutfağı	Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ONUR Dr. Öğr. Üyesi Esat ÖZATA	Akdeniz Üniversitesi Beykent Üniversitesi
10	Filipin Mutfağı	Doç. Dr. Lütfi BUYRUK Öğr. Gör. Serkan ZARO	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
11	Fransız Mutfağı	Doç. Dr. Ümit SORMAZ Arş. Gör. Mustafa YILMAZ	Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi
12	Hint Mutfağı	Arş. Gör. Zühal AKSAKALLI BAYRAKTAR Doç. Dr. İbrahim İLHAN	Erzurum Atatürk Üniversitesi Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
13	Hong Kong Mutfağı	Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN Dr. Öğr. Üyesi Yurdanur YUMUK	Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Karabük Üniversitesi
14	İngiliz Mutfağı	Öğr. Gör. Taner ERDOĞAN Doç. Dr. Burak MİL	Eskişehir Osmangazi Üniversitesi İstanbul Kent Üniversitesi
15	İspanyol Mutfağı	Öğr. Gör. Dila SARIGÜL YILMAZ Dr. Öğr. Üyesi Emrah Köksal SEZGİN	Gaziantep Üniversitesi Aydın Adnan Menderes Üniversitesi
16	İsveç Mutfağı	Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI Öğr. Gör. Ceyhun UÇUK	Gaziantep Üniversitesi Gaziantep Üniversitesi
17	İtalyan Mutfağı	Arş. Gör. Firdevs YÖNET EREN Doç. Dr. Hakan YILMAZ	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Anadolu Üniversitesi

Sayı	Konu	Yazarlar	Üniversite
18	Japon Mutfağı	Doç. Dr. Turgay BUCAK Arş. Gör. Serkan YİĞİT	Dokuz Eylül Üniversitesi Dokuz Eylül Üniversitesi
19	Kore Mutfağı	Doç. Dr. Aslı ALBAYRAK Seda OYAN (Doktora Öğrencisi)	İstanbul Gelişim Üniversitesi Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
20	Lübnan Mutfağı	Öğr. Gör. Durmuş Ali AYDEMİR Prof. Dr. Şule AYDIN	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi
21	Malezya Mutfağı	Dr. Öğr. Üyesi Emrah KESKİN Dr. Öğr. Üyesi Ali SOLUNOĞLU	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Balıkesir Üniversitesi
22	Meksika Mutfağı	Arş. Gör. Dr. Şule ARDIŞ YETİŞ Prof. Dr. Düriye BOZOK	Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Balıkesir Üniversitesi
23	Peru Mutfağı	Dr. Öğr. Üyesi Serdar EREN Öğr. Gör. Özkan DEMİR	Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Kütahya Dumlupınar Üniversitesi
24	Rus Mutfağı	Öğr. Gör. Mete GÖVCE Doç. Dr. Burhan KILIÇ	Dokuz Eylül Üniversitesi Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
25	Singapur Mutfağı	Dr. Öğr. Üyesi Betül ÖZTÜRK Öğr. Gör. Feray IRIGÜLER	İzmir Ekonomi Üniversitesi İzmir Ekonomi Üniversitesi
26	Tayland Mutfağı	Doç. Dr. Uğur KİLİNÇ Doç. Dr. Olcay KİLİNÇ	Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi
27	Tunus Mutfağı	Doç. Dr. Aybüke CEYHUN SEZGİN Prof. Dr. Nevin ŞANLIER	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Ankara Medipol Üniversitesi
28	Türk Mutfağı	Dr. Öğr. Üyesi Reha KILIÇHAN Arş. Gör. Mustafa ÜLKER	Erciyes Üniversitesi Erciyes Üniversitesi
29	Vietnam Mutfağı	Öğr. Gör. Ahu SEZGİN Prof. Dr. Berrin GÜZEL	Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Aydın Adnan Menderes Üniversitesi
30	Yunan Mutfağı	Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ Elanur ŞAHİN (Doktora Öğrencisi)	Mersin Üniversitesi Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Yayın No : 4174

Araştırma Dizisi : 34

Dünya Mutfak Kültürleri

Editör: Prof. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN

Birinci Baskı: Aralık 2020

ISBN: 978-605-242-880-1

Tasarım Uygulama: Gülgonca Çarpık

Kapak Tasarım: Gülgonca Çarpık

Baskı ve Cilt: Birlik Fotokopi Baskı Ozalit Gıda San. Tic. Ltd. Şti.

Sertifika No. 20179

Nispetiye Mah. Birlik Sokak No: 2 Nevin Arıcan Plaza 1. Levent/Beşiktaş/İstanbul

Tel: (0212) 269 30 00

© 2020 Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş.

Tüm hakları saklıdır. Tamamının ya da herhangi bir bölümünün yayıncının yazılı izni olmadan çoğaltılması yasaktır.

Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş.

Sertifika No: 49286

Narlıbahçe Sok. No: 11 Cağaloğlu-İstanbul

Tel: (0212) 511 54 32 - 519 01 77 Fax: (0212) 513 87 05 - 511 36 50

www.betayayincilik.com

ÖNSÖZ

Coğrafya, iklim, inanç ve gelenekler gibi birçok faktörden etkilenecek gelişen yemek kültürü tarihsel süreçte nesilden nesile aktararak ve kayıt altına alınarak günümüze kadar ulaşmıştır. Ulus kimliğini oluşturan dinamiklerin ayrılmaz bir parçası olan mutfak kültürü toplumların kendilerine özgü kimlik kazanmasında etkili olduğu gibi, ait olduğu topluma ilişkin birçok kültürel koda da sahiptir. Bir ulusun anlaşılabilmesi için o ulusun inanışları, yaşam biçimi, kültürel alışkanlıkları, ritüelleri, gelenek ve görenekleri gibi birçok konuya ışık tutan mutfak kültürlerinin de anlaşılması gerekmektedir. Dünya Mutfak Kültürleri kitabının amacı da farklı ülkelerin mutfak kültürlerini ortaya koyarak alana katkı sağlamaktır.

Dünya Mutfak Kültürleri kitabının ülke mutfakları YouGov araştırma şirketinin (Mart, 2019) yapmış olduğu popüler mutfak sıralaması araştırması baz alınarak oluşturulmuştur. Konular alfabetik olarak sıralandırılmıştır. 28 farklı üniversiteden 60 akademisyen tarafından kaleme alınan kitapta ülke mutfakları dört bölümden oluşmaktadır. Bölümlerde öncelikle mutfak kültürünün tarihsel gelişimi ele alınarak, ülke mutfağına özgü yiyecek ve içecekler yer verilmiştir. Daha sonra ülkelerin kendine has özelliklerini içeren öğünleri ve gelenekleri irdelenmiştir. Alanda önemli bir boşluğu dolduracağına inandığımız bu eserin gastronomi alanında eğitim alan öğrencilere, akademisyenlere, araştırmacılara, sektör temsilcilerine ve bu alana ilgi duyanlara faydalı olmasını diliyoruz.

Prof. Dr. Nilüfer ŞAHİN PERÇİN

İÇİNDEKİLER

Bölüm 1

Alman Mutfağı

Doç. Dr. Ahmet VATAN
Arş. Gör. Seren BAYDAN

- 1.1. Alman Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi 1
- 1.2. Alman Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler 3
- 1.3. Alman Mutfağında Öğünler..... 7
- 1.4. Alman Mutfağına Ait Gelenekler..... 8

Bölüm 2

Amerikan Mutfağı

Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY
Dr. Öğr. Üyesi Gencay SAATCI

- 2.1. Amerikan Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi 11
- 2.2. Amerikan Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler 14
- 2.3. Amerikan Mutfağında Öğünler..... 16
- 2.4. Amerikan Mutfağına Ait Gelenekler..... 17

Bölüm 3

Arjantin Mutfağı

Öğr. Gör. Ecem TEZGEL ÇOBAN
Doç. Dr. Selda UCA

- 3.1. Arjantin Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi..... 21
- 3.2. Arjantin Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler..... 22
- 3.3. Arjantin Mutfağında Öğünler 24
- 3.4. Arjantin Mutfağına Ait Gelenekler 25

Bölüm 4

Avustralya Mutfağı

Prof. Dr. Atilla AKBABA
Öğr. Gör. Kayhan KARAKAYA

- 4.1. Avustralya Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi 29

4.2.	Avustralya Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	31
4.3.	Avustralya Mutfağında Öğünler.....	33
4.4.	Avustralya Mutfağına Ait Gelenekler.....	34

Bölüm 5

Brezilya Mutfağı

Doç. Dr. Işıl ÖZGEN

Elif ŞENER

5.1.	Brezilya Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	39
5.2.	Brezilya Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	44
5.3.	Brezilya Mutfağında Öğünler.....	47
5.4.	Brezilya Mutfağına Ait Gelenekler.....	48

Bölüm 6

Cezayir Mutfağı

Prof. Dr. Nuray TÜRKER

Öğr. Gör. Sibel AYYILDIZ

6.1.	Cezayir Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi.....	55
6.2.	Cezayir Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler.....	57
6.3.	Cezayir Mutfağında Öğünler	65
6.4.	Cezayir Mutfağına Ait Gelenekler	66

Bölüm 7

Çin Mutfağı

Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK

Arş. Gör. Veli CEYLAN

7.1.	Çin Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	71
7.2.	Çin Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	74
7.3.	Çin Mutfağında Öğünler.....	82
7.4.	Çin Mutfağına Ait Gelenekler.....	83

Bölüm 8

Endonezya Mutfağı

Doç. Dr. Pınar TEMİZKAN

Cihan DEMİR

8.1.	Endonezya Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	89
8.2.	Endonezya Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	93
8.3.	Endonezya Mutfağında Öğünler.....	97
8.4.	Endonezya Mutfağına Ait Gelenekler.....	97

Bölüm 9

Fas Mutfağı

Dr. Öğr. Üyesi Neslihan ONUR
Dr. Öğr. Üyesi Esat ÖZATA

9.1. Fas Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi.....	101
9.2. Fas Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	103
9.3. Fas Mutfağında Öğünler	108
9.4. Fas Mutfağına Ait Gelenekler	110

Bölüm 10

Filipin Mutfağı

Doç. Dr. Lütfi BUYRUK
Öğr. Gör. Serkan ZARO

10.1. Filipin Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	113
10.2. Filipin Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	115
10.3. Filipin Mutfağında Öğünler.....	118
10.4. Filipin Mutfağına Ait Gelenekler.....	119

Bölüm 11

Fransız Mutfağı

Doç. Dr. Ümit SORMAZ
Arş. Gör. Mustafa YILMAZ

11.1. Fransız Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	125
11.2. Fransız Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	128
11.3. Fransız Mutfağında Öğünler.....	129
11.4. Fransız Mutfağına Ait Gelenekler.....	131

Bölüm 12

Hint Mutfağı

Arş. Gör. Zühal AKSAKALLI BAYRAKTAR
Doç. Dr. İbrahim İLHAN

12.1. Hint Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi.....	135
12.2. Hint Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler.....	138
12.3. Hint Mutfağında Öğünler	144
12.4. Hint Mutfağına Ait Gelenekler	145

Bölüm 13

Hong Kong Mutfağı

Prof. Dr. Osman Nuri ÖZDOĞAN
Dr. Öğr. Üyesi Yurdanur YUMUK

13.1. Hong Kong Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi.....	149
--	-----

13.2. Hong Kong Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	152
13.3. Hong Kong Mutfağında Öğünler.....	159
13.4. Hong Kong Mutfağına Ait Gelenekler.....	161

Bölüm 14

İngiliz Mutfağı

Öğr. Gör. Taner ERDOĞAN

Doç. Dr. Burak MİL

14.1. İngiliz Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi.....	165
14.2. İngiliz Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler.....	167
14.3. İngiliz Mutfağında Öğünler	170
14.4. İngiliz Mutfağına Ait Gelenekler	174

Bölüm 15

İspanyol Mutfağı

Öğr. Gör. Dila SARIGÜL YILMAZ

Dr. Öğr. Üyesi. Emrah Köksal SEZGİN

15.1. İspanyol Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	179
15.2. İspanyol Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	187
15.3. İspanyol Mutfağında Öğünler.....	188
15.4. İspanyol Mutfağına Ait Gelenekler	201

Bölüm 16

İsveç Mutfağı

Dr. Öğr. Üyesi Oya ÖZKANLI

Öğr. Gör. Ceyhun UÇUK

16.1. İsveç Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi.....	193
16.2. İsveç Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler.....	196
16.3. İsveç Mutfağında Öğünler	200
16.4. İsveç Mutfağına Ait Gelenekler	201

Bölüm 17

İtalyan Mutfağı

Arş. Gör. Firdevs YÖNET EREN

Doç. Dr. Hakan YILMAZ

17.1. İtalyan Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	207
17.2. İtalyan Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler.....	209
17.3. İtalyan Mutfağında Öğünler	216
17.4. İtalyan Mutfağına Ait Gelenekler	219

Bölüm 18

Japon Mutfağı

Doç. Dr. Turgay BUCAK

Arş. Gör. Serkan YİĞİT

18.1. Japon Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	223
18.2. Japon Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	225
18.3. Japon Mutfağında Öğünler	229
18.4. Japon Mutfağına Ait Gelenekler	229

Bölüm 19

Kore Mutfağı

Doç. Dr. Aslı ALBAYRAK

Seda OYAN

19.1. Kore Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	233
19.2. Kore Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	234
19.3. Kore Mutfağında Öğünler	241
19.4. Kore Mutfağına Ait Gelenekler	243

Bölüm 20

Lübnan Mutfağı

Öğr. Gör. Durmuş Ali AYDEMİR

Prof. Dr. Şule AYDIN

20.1. Lübnan Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	247
20.2. Lübnan Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	250
20.3. Lübnan Mutfağında Öğünler	255
20.4. Lübnan Mutfağına Ait Gelenekler	257

Bölüm 21

Malezya Mutfağı

Dr. Öğr. Üyesi Emrah KESKİN

Dr. Öğr. Üyesi Ali SOLUNOĞLU

21.1. Malezya Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	263
21.2. Malezya Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	265
21.3. Malezya Mutfağında Öğünler	268
21.4. Malezya Mutfağına Ait Gelenekler	270

Bölüm 22

Meksika Mutfağı

Arş. Gör. Dr. Şule ARDIŞ YETİŞ

Prof. Dr. Düriye BOZOK

22.1. Meksika Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	273
---	-----

22.2. Meksika Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	276
22.3. Meksika Mutfağında Öğünler	279
22.4. Meksika Mutfağına Ait Gelenekler	280

Bölüm 23

Peru Mutfağı

Dr. Öğr. Üyesi Serdar EREN

Öğr. Gör. Özkan DEMİR

23.1. Peru Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	287
23.2. Peru Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	290
23.3. Peru Mutfağında Öğünler	292
23.4. Peru Mutfağına Ait Gelenekler	293

Bölüm 24

Rus Mutfağı

Öğr. Gör. Mete GÖVCE

Doç. Dr. Burhan KILIÇ

24.1. Rus Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	299
24.2. Rus Mutfağına Özgü Yiyecekler ve İçecekler	302
24.3. Rus Mutfağında Öğünler	307
24.4. Rus Mutfağına Ait Gelenekler	308

Bölüm 25

Singapur Mutfağı

Dr. Öğr. Üyesi Betül ÖZTÜRK

Öğr. Gör. Feray İRİGÜLER

25.1. Singapur Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	311
25.2. Singapur Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	313
25.3. Singapur Mutfağında Öğünler	316
25.4. Singapur Mutfağına Ait Gelenekler	318

Bölüm 26

Tayland Mutfağı

Doç. Dr. Uğur KİLİNÇ

Doç. Dr. Olcay KİLİNÇ

26.1. Tayland Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	323
26.2. Tayland Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	325
26.3. Tayland Mutfağında Öğünler	331
26.4. Tayland Mutfağına Ait Gelenekler	333

Bölüm 27

Tunus Mutfağı

Doç. Dr. Aybüke Ceyhun SEZGİN
Prof. Dr. Nevin ŞANLIER

27.1. Tunus Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi.....	337
27.2. Tunus Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler.....	340
27.3. Tunus Mutfağında Öğünler	343
27.4. Tunus Mutfağına Ait Gelenekler	344

Bölüm 28

Türk Mutfağı

Dr. Öğr. Üyesi Reha KILIÇHAN
Arş. Gör. Mustafa ÜLKER

28.1. Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi	347
28.2. Türk Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	352
28.3. Türk Mutfağında Öğünler	357
28.4. Türk Mutfağına Ait Gelenekler	359

Bölüm 29

Vietnam Mutfağı

Öğr. Gör. Ahu SEZGİN
Prof. Dr. Berrin GÜZEL

29.1. Vietnam Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi.....	367
29.2. Vietnam Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	371
29.3. Vietnam Mutfağında Öğünler	376
29.4. Vietnam Mutfağına Ait Gelenekler	377

Bölüm 30

Yunan Mutfağı

Doç. Dr. Gürkan AKDAĞ
Elanur ŞAHİN

30.1. Yunan Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi.....	381
30.2. Yunan Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecekler	383
30.3. Yunan Mutfağında Öğünler	387
30.4. Yunan Mutfağına Ait Gelenekler	388

Bölüm 10

FİLİPİN

MUTFAĞI

Doç. Dr. Lütfi BUYRUK
Öğr. Gör. Serkan ZARO

10.1. Filipin Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi

Filipinler, resmi adıyla Filipinler Cumhuriyeti, Pasifik Okyanusu'nun batısında konumlanan bir Güneydoğu Asya ülkesidir. Ülke irili ufaklı 7.641 adet ada ve adacıktan oluşur. Ancak ülkeyi oluşturan üç ana coğrafi kara parçası vardır. Bunlar Luzon, Visayas ve Mindanao'dur. Ülkenin başkenti Manila, en kalabalık şehri Quezon City'dir. Filipinlerin deniz aşırı komşuları kuzeyde Tayvan ve Çin, batıda ise Vietnam'dır. Filipinleri kuzeyde Luzon Boğazı, batıda ise Güney Çin Denizi çevrelemektedir. Ülkenin güney doğusunda bulunan Sulu Denizi'nin karşı kıyılarında Borneo adası uzanır. Güneyde ise, Celebes Denizi ülkenin diğer adaları ile Endonezya'yı birbirinden ayırır. Filipinlerin batısında Filipin Denizi ve Palau ada ülkesi bulunur (Wikizeroo, 2019). Filipinler, dünyadaki biyolojik çeşitliliğin en fazla olduğu ülkelerden biri olup devlet sınırları 342.353 km²'lik alanı kaplar. 36.289 kilometrelik kıyı şeridi ile dünyanın en uzun kıyı şeridinde sahip 5. ülkesidir. Filipinler çok kökenli ve mozaik kültürlü bir demografik yapıya sahiptir (Govph, 2019).

Filipin mutfağı, Filipin takımadalarında bulunan yüzden fazla farklı etnik grubun mutfak kültürlerinin harmanlanmasından oluşur. Yemek yapma stilleri yüzyıllar boyunca Malezya ve Endonezya başta olmak üzere diğer Avustonezya dil ailesinde bulunan toplumların yemek kültürleriyle evrimleşmiş ve çok çeşitli karma bir mutfak haline gelmiştir. Bununla birlikte Filipinler takımadalarının kültürlerini zenginleştiren başlıca Hint, Çin, İspanyol ve Amerikan etki dalgaları doğrultusunda gelen yeni öğeler ve uygulamalar yerel bileşenlere ve yerel mutfak kültürüne adapte olmuştur. Filipin mutfağında yemekler basitçe hazırlanan kızarmış tuzlu balık ve pilavdan, karmaşık reçeteleri olan "Paella"