आतिथ्यम्

अंक XXI दिसंबर 2024

समाचार पत्र
राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद्

आतिथ्यम्

4 नवंबर, 2024 को नई दिल्ली में राष्ट्रीय परिषद् की वार्षिक आम सभा बैठक (जीबीएम) आयोजित की गई, जिसकी अध्यक्षता माननीय पर्यटन मंत्री श्री गजेन्द्र सिंह शेखावत ने की।

इस अवसर पर परिषद् के सीईओ श्री ज्ञान भूषण वरिष्ठ प्रतिनिधियों के साथ उपस्थित रहे।

राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद्
(पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार के अधीन स्वायत्तशासी निकाय)
ए–34, सेक्टर–62, नोएडा–201309
www.nchm.nic.in

lans'k

श्री ज्ञान भूषण, आईएएस
वरिष्ठ आर्थिक सलाहकार एवं सीईओ, एनसीएचएमसीटी
i;Vu e=ky;]Hkkjr ljdkj

प्रिय पाठकों,

मेरी ओर से शुभ कामनाएं!
'आतिथ्यम' के इक्कीसवें संस्करण (XXI अंक) के प्रकाशन पर हार्दिक बधाई!

परिषद् सभी हित धारकों की प्रगति की दिशा में तेजी से सकारात्मक कदम उठा रहीहै, और यह अत्यंत उत्साह जनक है कि वे निरंतर प्रयासरत हैं, सकारात्मक प्रगति कर रहे हैं तथा उत्कृष्टता की ओर अग्रसर हैं।

इस संस्करण में सरकारी योजनाओं से संबंधित महत्व पूर्ण जानकारी दी गई है, जैसे कि "स्पेशल कैंपेन 4.0", जिसे एनसीएचएमसीटी तथा इससे संबद्ध संस्थानों के साथ-साथ विभिन्न पर्यटन स्थलों पर भी आयोजित किया गया। यह अभियान लंबित कार्यों को कम करने, स्वच्छता में सुधार, जागरूकता फैलाने, बेहतर सहभागिता के प्रयासों को बढ़ावा देने तथा समग्र स्वच्छता को बढ़ाने के लिए किए गए प्रयासों गर करता है। साथ ही, यह हमारे परिवेश को संरक्षित रखने हेतु सामूहिक प्रयासों को मजबूत करने के प्रति हमारी प्रतिबद्धता को भी दर्शाता है।

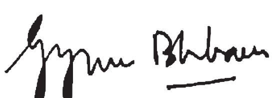
शैक्षणिक और उद्योग जगत के बीच का जुड़ाव वास्तव में अत्यंत महत्व पूर्ण है। यह विचारों के आदान-प्रदान, वास्तविक दुनिया में उनके अनुप्रयोग, और दोनों क्षेत्रों द्वारा सामना की जाने वाली चुनौतियों की बेहतर समझ की सुविधा प्रदान करता है। यह सेतु यहसुनिश्चित करने में मदद करता है कि शैक्षणिक संस्थानों में जो पढ़ाया जा रहाहै, वह वास्तव में उद्योग की आवश्यकताओं के अनुरूप हो। हम आने वाले वर्षों में इस सहयोग को कैसे विकसित होते देख रहे हैं, विशेष रूप से डेटा और तकनीकी प्रगति के संदर्भ में, जो हमारे उभरते हुए हॉस्पिटैलिटी पेशेवरों के लिए आवश्यक कौशलों के भविष्य को आकार देंगी — यह एक महत्वपूर्ण विषय है।

न्यूज़ लेटर का"पुरस्कार" अनुभाग वास्तव में राष्ट्रीय परिषद्सेसंबद्धसं स्थानों की उल्लेखनीय उपलब्धियों का एक शानदार उत्सव प्रतीत होता है। प्रतिष्ठित पुरस्कार जीतने वाले पूर्व छात्रों को उजागर करना, साथ ही स्वयं संस्थानों द्वारा अर्जित सम्मान को रेखांकित करना, हॉस्पिटैलिटी क्षेत्र में निरंतर उत्कृष्टता को प्रदर्शित करने का एक प्रभावशाली तरीका है।

होटल प्रबंध संस्थानों से जुड़े पूर्व छात्रों की उद्यमिता से जुड़ी सफलता की कहानियाँ भी अत्यंत प्रेरणा दायकहैं — यह दर्शाता है कि राष्ट्रीय परिषद्द्वारा दी गई मजबूत बुनियाद कैसे साल दर साल व्यक्तियों और संस्थानों को नई ऊँचाइयों तक पहुँचाने में सहायक सिद्ध हो रही है। यह बार-बार मिल रही सफलता इन प्रतिष्ठित संस्थानों की चलरही विरासत और सतत विकास की अपार संभावनाओं को दर्शाती है।

'आतिथ्यम' के नवीनतम अंक के साथ आपको एक बेहद रोचक और ज्ञान वर्धक पठन अनुभव की शुभ कामनाएँ।

यह पत्रिका हर उस व्यक्ति को प्रेरित करे और जानकारी से समृद्ध बनाए, जो इसे पढ़े!



(Gyan Bhushan)

प्रमुख गतिविधियां एक नजर में (अक्टूबर-दिसंबर 2024)@एनसीएचएमसीटी

- राष्ट्रीय परिषद् ने दिनांक 1 अक्टूबर, 2024 को राष्ट्रीय आतिथ्य शिक्षक पात्रता परीक्षा (एनएचटीईटी) की (नवंबर 2024 के लिए) आधिकारिक तिथि के तौर पर घोषित किया।

- गांधी जयंती की पूर्व संध्या पर 2 अक्टूबर, 2024 को पर्यटन मंत्रालय के निर्देशानुसार परिषद् ने दिनांक 2 से 31 अक्टूबर, 2024 तक राष्ट्रीय परिषद् में आयोजित होने वाले विशेष अभियान 4.0 का उत्साह के साथ आरंभ किया। यह पहल स्वच्छता और पर्यावरण जागरूकता को बढ़ावा देने पर केंद्रित रही।

- राष्ट्रीय परिषद् में फ्रेशर डे मनाया गया जिसका आयोजन एनसीएचएम एवं आईएच, नोएडा द्वारा 4 अक्टूबर, 2024 को संस्थान के एमएससीएचए छात्रों का स्वागत करने के लिए किया गया।

- 10 अक्टूबर 2024 को, राष्ट्रीय परिषद् में अभियान # एक पेड़ माँ के नाम (# प्लांट4 मदर) के अंतर्गत एक वैश्विक वृक्षारोपण अभियान आरंभ किया गया।

- राष्ट्रीय परिषद परिसर में क्रमशः 2 अलग-अलग सत्रों में दिनांक14 से 18 अक्टूबर 2024 तथा 21 से 26 अक्टूबर 2024 तक 6 दिनों का प्रमाणित लर्निंग फैसिलिटेटर (सीएलएफ) प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया।

- एनसीएचएम-आईएच, नोएडा के छात्रों के लिए दिनांक 25-26 अक्टूबर, 2024 को एनसीएचसीएमटी परिसर में डेटा विश्लेषण व्यावहारिक-1 विषय पर एक कार्यशाला आयोजित की गई।

- राष्ट्रीय एकता दिवस (31 अक्टूबर) की पूर्व संध्या पर स्वर्गीय सरदार वल्लभ भाई पटेल की जयंती के अवसर पर परिषद् के बोर्ड रूम में शपथ ग्रहण समारोह का आयोजन किया गया।

- 4 नवंबर, 2024 को माननीय पर्यटन मंत्री की अध्यक्षता में नई दिल्ली में राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद् (राष्ट्रीय परिषद्) की वार्षिक आम सभा बैठक (जीबीएम) आयोजित की गई। इस संबंध में कौशल और विशेषज्ञता को बढ़ाने के लिए आईएचएम के प्रचार्यों और क्षेत्र के अन्य प्रतिनिधियों के साथ चर्चा की गई।

- परिषद् ने एमएससीएचए कार्यक्रम के तीसरे सेमेस्टर के छात्रों के लिए क्रमशः दिनांक11-1नवंबर 2024 तक और इसी कार्यक्रम के पहले सेमेस्टर के लिए दिनांक 09-13 दिसंबर, 2024 तक विषम सेमेस्टर सत्रांत परीक्षा (टीईई) 2024-25आयोजित की।

- दिनांक14 नवंबर 2024 को नई दिल्ली के होटल ले-मेरिडियन में एफएचआरएआई और राष्ट्रीय परिषद् द्वारा संयुक्त रूप से एक मानव संसाधन शिखर सम्मेलन-आतिथ्य में शिक्षा और करियर का आयोजन किया गया।

- राष्ट्रीय परिषद्, नोएडा ने भारतीय संविधान के बारे में जागरूकता बढ़ाने के लिए दिनांक 26 नवंबर, 2024 को संविधान दिवस मनाया। इस कार्यक्रम की शुरुआत राष्ट्र के लिए प्रतिज्ञा और प्रार्थनाओं के साथ हुई, जिसमें संविधान की प्रस्तावना और प्रमुख सिद्धांतों के महत्त्व पर जोर दिया गया।

- एनसीएचएम जेईई 2025 में आवेदन करने के लिए दिनांक 16 दिसंबर, 2024 को राष्ट्रीय परीक्षण एजेंसी (एनटीए) द्वारा आधिकारिक तौर पर एक सार्वजनिक नोटिस की घोषणा की गई।

- दिनांक 19 दिसंबर, 2024 को, राष्ट्रीय परिषद् सभी अधिकारियों और कर्मचारियों ने "आधिकारिक कार्य में हिंदी के अनिवार्य उपयोग" विषय पर केंद्रित एक दिवसीय कार्यशाला में भाग लिया।

- राष्ट्रीय परिषद् ने अटल बिहारी वाजपेयी की वैचारिकता का सम्मान करते हुए दिनांक 25 दिसंबर, 2024 को "सुशासनदिवस" मनाया। इस कार्यक्रम में पारदर्शिता, जवाब देही और नैतिक नेतृत्व परचर्चा की गई, जिसमें उद्योग के संकायों ने शासन में सुधार पर अंतर्दृष्टि साझा की।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY
(Ministry of Tourism, Government of India)
A – 34, Sector – 62, NOIDA – 201309

NCHMCT calling on-line application for National Hospitality Teachers Eligibility Test (NHTET-NOVEMBER 2024)

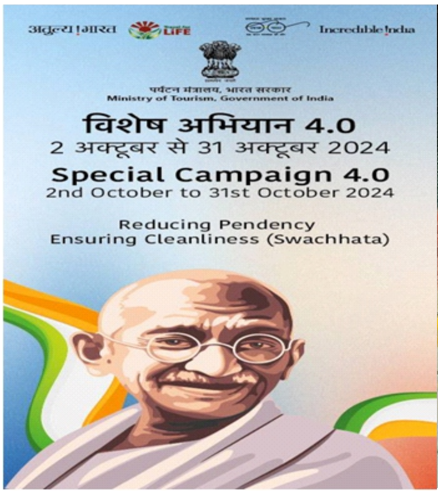
NCHMCT announces NHTET November 2024. Check the eligibility before applying for the same. As per the revised NHTET Scheme, Hospitality/Hotel Management graduates should apply for **'Generic'** and Culinary graduates should apply for **'F&B Specialization'** only (see the details of exam scheme from the brochure). Online portal is open from **01.10.2024** to **01.11.2024.** Exam on CBT mode is tentatively scheduled to be held on **17th November 2024 (Sunday)** in two sittings. Eligible and interested candidates may visit **www.nchm.gov.in** to apply online and to get brochure/scheme with important dates.

For enquiry call 0120-2590602/2590603 and Toll free 18001803151 (9.00 a.m. to 5.00 p.m.)

राष्ट्रीय परिषद् ने नवंबर 2024 के लिए दिनांक 1 अक्टूबर, 2024 को राष्ट्रीय आतिथ्य शिक्षक पात्रता परीक्षा (एनएचटीईटी) की आधिकारिक तिथि के तौर पर घोषित किया। यह परीक्षा उत्तीर्ण करना उन आतिथ्य व्यावसायिकों के लिए आवश्यक है जो पूरे भारत के किसी भी आईएचएम में सहायक व्याख्याता या शिक्षण सहयोगी के रूप में शामिल होना चाहते हैं।

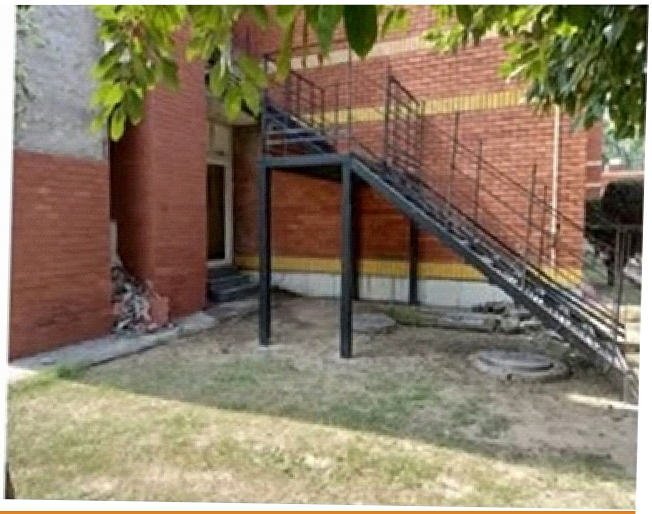
एनसीएचएम-आईएच, नोएडा के वर्तमान छात्रों द्वारा एमएससी.एचए कार्यक्रम के नवांगतुक छात्रों के लिए एक फ्रेशर डे कार्यक्रम दिनांक 04 अक्टूबर, 2024 को एनसीएचसीएमटी में आयोजित किया गया। इस कार्यक्रम में छात्रों में आपसी सहयोग और घर जैसा महसूस करवाने तथा नए वातावरण में सहज महसूस करवाने के लिए विभिन्न मजेदार गतिविधियां, प्रस्तुतियां और बातचीत शामिल रही।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



एनसीएचएमसीटी, नोएडा में विशेष अभियान 4.0 (दिनांक 09.10.2024)

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

पहले	बाद मे
	

एनसीएचएमसीटी, नोएडा में विशेष अभियान 4.0 (दिनांक 10.10.2024)

पहले	बाद मे

एनसीएचएमसीटी, नोएडा में विशेष अभियान 4.0 (दिनांक 19.10.2024)

पहले	बाद मे

एनसीएचएमसीटी, नोएडा में विशेष अभियान 4.0 (दिनांक 25.10.2024)

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

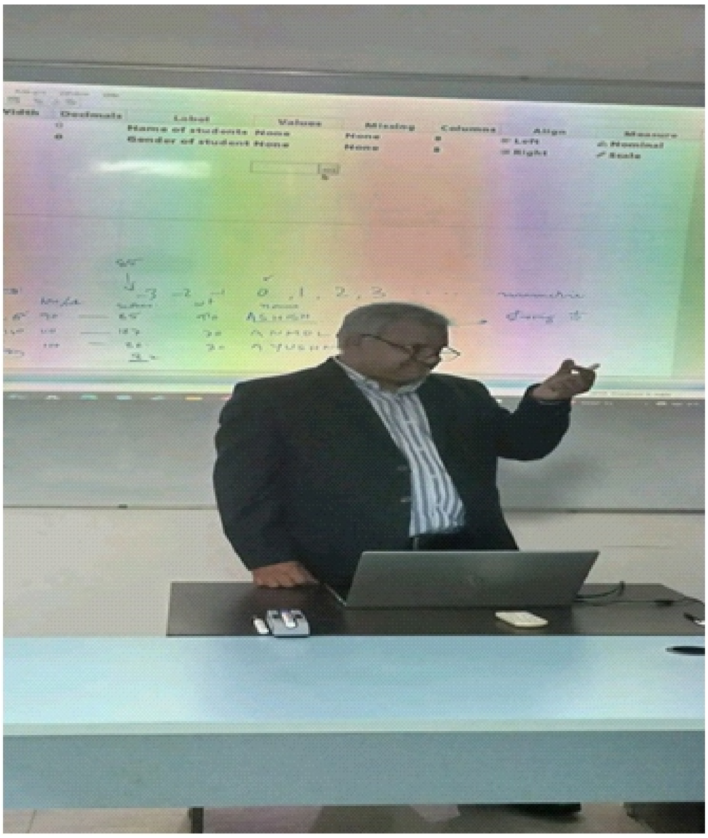
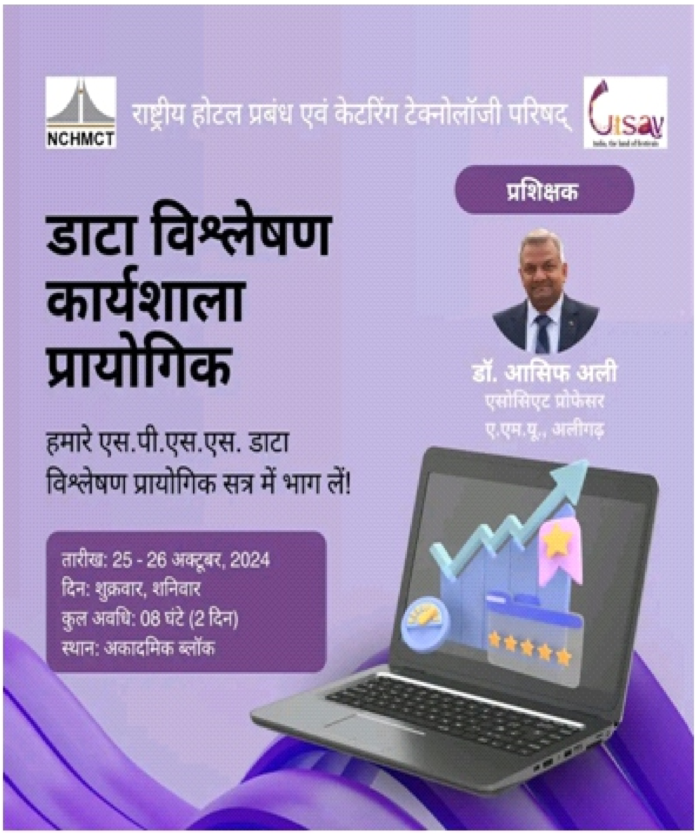
पहले | बाद मे

पर्यटन मंत्रालय के नेतृत्व में राष्ट्रीय परिषद् में दिनांक 2 से 31 अक्टूबर,2024 तक एक विशेष अभियान 4.0 आयोजित किया गया, जो लंबमानता को कम करने और स्वच्छता मेंसुधार पर केंद्रित रहा। इसका उद्देश्य वह नीयता और कार्य कुशलता को बढ़ावा देने के लिए राष्ट्रीय परिषद् से संबद्ध सभी संस्थानों और पर्यटक स्थलों पर प्रशासनिक प्रक्रियाओं को सुव्यवस्थित करना और स्वच्छता को बढ़ाना था। इस अभियान का उद्देश्य छात्रों, कर्मचारियों और समुदाय को उन गतिविधियों में शामिल करना रहा जो स्थायी प्रथाओं और एक स्वच्छ वातावरण को बढ़ावा देंगे जो वास्तव में हमार परिवेश को संरक्षित करने के लिए एक सामूहिक प्रतिबद्धता को प्रेरित करता है।

राष्ट्रीय परिषद् में दिनांक 10 अक्टूबर 2024 को #एक पेड़ माँ के नाम (#प्लांट 4 मदर) के अंतर्गत एक वैश्विक वृक्षा रोपण अभियान शुरू किया गया। अफसरों और स्टाफ सदस्यों ने आभार और पर्यावरणीय देखभाल के प्रतीक के रूप में पेड़ और पौधे लगाकर अभियान में भाग लिया। इस कार्यक्रम का उद्देश्य सतत् विकास को बढ़ावा देना और माताओं को उनकी मातृत्व भूमिका के लिए सम्मानित करना है। यह एक हरित, अधिक स्थायी भविष्य की ओर एक सार्थक कदम रहा

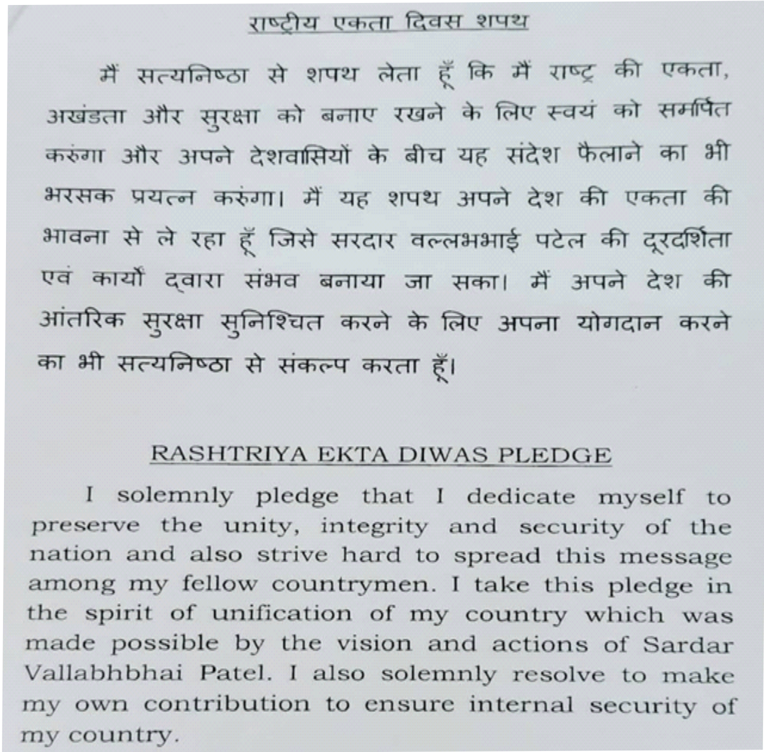
गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

राष्ट्रीय परिषद् परिसर में क्रमशः दिनांक14 से 18 अक्टूबर 2024 और 21 से 26 अक्टूबर 2024 तक दो अलग-अलग सत्रों में 6 दिवसीय प्रमाणित लर्निंग फैसिलिटेटर (सीएलएफ) प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया। विभिन्न संबद्ध संस्थानों के कुल 14 और 12 संकाय सदस्यों को मास्टर प्रशिक्षक डॉ. प्रियदर्शन लखावत, निदेशक (अकादमिक), राष्ट्रीय परिषद्, श्री प्रमोद नाइक, विभागाध्यक्ष, आईएचएम बेंगलुरु और श्री बोनोफूल बनर्जी, विभागाध्यक्ष (सेवानिवृत्त), आईएचएम कोलकाता द्वारा प्रशिक्षण कार्यक्रमों के पहले और दूसरे सत्र में प्रशिक्षण प्रदान किया गया।

दिनांक 25-26 अक्टूबर, 2024 को एनसीएचसीएमटी परिसर में डेटा विश्लेषण प्रैक्टिकल-1 पर एक कार्यशाला आयोजित की गई। अलीगढ़ मुस्लिम विश्व विद्यालय के एसोसिएट प्रोफेसर डॉ. आसिफ अली सैयद इस दो दिवसीय कार्यशाला के दौरान फैसिलिटेटर रहे। कार्यशाला में एमएससीएचए कार्यक्रम के छात्रों को एसपीएसएस सॉफ्ट वेयर से संबंधित प्रशिक्षण प्रदान किया गया। छात्रों के औपचारिक मूल्यांकन के लिए मौखिकी परीक्षा भी आयोजित की गई

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



राष्ट्रीय एकता दिवस शपथ

मैं सत्यनिष्ठा से शपथ लेता हूँ कि मैं राष्ट्र की एकता, अखंडता और सुरक्षा को बनाए रखने के लिए स्वयं को समर्पित करुंगा और अपने देशवासियों के बीच यह संदेश फैलाने का भी भरसक प्रयत्न करुंगा। मैं यह शपथ अपने देश की एकता की भावना से ले रहा हूँ जिसे सरदार वल्लभभाई पटेल की दूरदर्शिता एवं कार्यों द्वारा संभव बनाया जा सका। मैं अपने देश की आंतरिक सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए अपना योगदान करने का भी सत्यनिष्ठा से संकल्प करता हूँ।

RASHTRIYA EKTA DIWAS PLEDGE

I solemnly pledge that I dedicate myself to preserve the unity, integrity and security of the nation and also strive hard to spread this message among my fellow countrymen. I take this pledge in the spirit of unification of my country which was made possible by the vision and actions of Sardar Vallabhbhai Patel. I also solemnly resolve to make my own contribution to ensure internal security of my country.

राष्ट्रीय एकता दिवस (31 अक्टूबर) की पूर्व संध्या पर स्वर्गीय सरदार वल्लभ भाई पटेल की जयंती के अवसर पर एक शपथ ग्रहण समारोह का आयोजन किया गया, जिसमें राष्ट्रीय एकता दिवस (31-10-2024) मनाने के लिए परिषद् के बोर्ड रूम में शपथ ग्रहण समारोह रखा गया। इस समारोह में राष्ट्रीय परिषद्के अधिकारियों और कर्मचारियों ने भाग लिया। इस अवसर पर एनसीएचएम-आईएच, नोएडा के छात्रों ने एक सुदृढ़ राष्ट्र के लिए एकता और अखंडता के मूल्यों को बनाए रखने का भी संकल्प लिया जिससे एकजुटता की भावना मजबूत हुई।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद् की वार्षिक आम सभा बैठक (GBM) दिनांक 4 नवंबर को माननीय पर्यटन मंत्री की अध्यक्षता में नई दिल्ली में आयोजित की गई। बैठक में पर्यटन विकास को बढ़ावा देने और इस क्षेत्र को विश्व स्तरीय उद्योग में बदलने पर ध्यान केंद्रित किया गया। कौशल विकास को बढ़ावा देने और आतिथ्य क्षेत्र को मजबूत करने के लिए आईएचएम प्रचार्यों और अन्य हित धारकों के साथ एक महत्त्व पूर्ण चर्चा आयोजित की गई

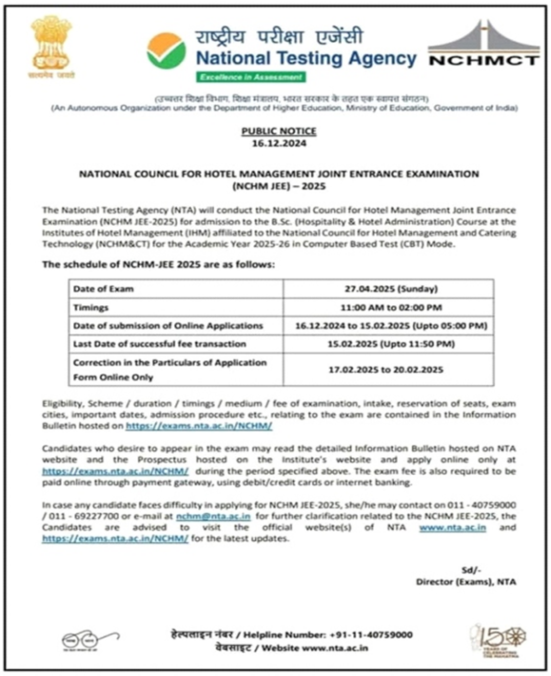
एफएचआरएआई और राष्ट्रीय परिषद् द्वारा संयुक्त रूप से दिनांक 14 नवंबर 2024 को आतिथ्य क्षेत्र में शिक्षा और करियर विषय पर एचआर समिट (शिखर सम्मेलन) नई दिल्ली के होटल ले-मेरिडियन में आयोजित किया गया। यह शिखर सम्मेलन हमारे देश में आतिथ्य शिक्षा और इसके भविष्य को प्रभावित करने वाले महत्त्व पूर्ण घटकों पर चर्चा करने के लिए उद्योग प्रधानों, शिक्षा विदों और सरकारी प्रतिनिधियों के लिए एक महत्त्व पूर्ण मंच था। राष्ट्रीय परिषद् के संकाय सदस्यों के साथ एमएससीएचए कार्यक्रम के छात्रों ने इस कार्यक्रम में सक्रिय रूप से भाग लिया

परिषद् ने विषम सेमेस्टर सत्रांत परीक्षा (टीईई) 2024-25 एमएससीएचए कार्यक्रम के तीसरे सेमेस्टर के छात्रों के लिए दिनांक 11-18 नवंबर 2024 तक और पहले सेमेस्टर के छात्रों के लिए दिनांक 09-13 दिसंबर 2024 तक आयोजित की। एनसीएचएम-आईएच, नोएडा के लिए परीक्षाएं राष्ट्रीय परिषद् के परीक्षा हॉल (अकादमिक ब्लॉक) में सफलता पूर्वक आयोजित की गई

07/11/2024 को राष्ट्रीय परिषद् के परिसर में वैश्विक वृक्षा रोपण अभियान चलाया गया। इस अवसर पर सभी अधिकारी एवं कर्मचारी गण उपस्थित रहे #एक_पेड़_माँ_के_नाम #(Plant4 Mother)

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

भारत सरकार के पर्यटन मंत्रालय के अधीन राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद् (एनसीएचएम), नोएडा ने भारतीय संविधान को लेकर जागरूकता का प्रसार करने के उद्देश्य से दिनांक 26 नवंबर, 2024 को संविधान दिवस मनाया। इस कार्यक्रम की शुरुआत एक विस्तृत प्रतिज्ञा के साथ हुई, जिसमें राष्ट्र और उस के नागरिकों के लिए सुगम भविष्य का आह्वान किया गया। इस कार्यक्रम ने उद्देशिका, संविधान के प्रमुख सिद्धांतों और राष्ट्रीय अखंडता के संरक्षण के महत्त्व पर जोर देते हुए इस दिवस के महत्त्व पर प्रकाश डाला। भारतीय संविधान के रचनाकार डॉ.बी.आर अंबेडकर के सम्मान में एक हार्दिक श्रद्धांजलि अर्पित की गई और राष्ट्रीय परिषद् के सभी कर्मचारियों ने संवैधानिक मूल्यों को बनाए रखने का वचन लिया। समारोह का समापन देश भक्ति की भावना और संविधान का पालन करने की प्रतिबद्धता के साथ हुआ। इस के अतिरिक्त भारतीय संविधान के महत्त्वपूर्ण पहलुओं पर ध्यान केंद्रित करते हुए एनसीएचएम-आईएच छात्रों के लिए एक विशेष सत्र आयोजित किया गया था


सत्यमेव जयते

राष्ट्रीय परीक्षा एजेंसी
National Testing Agency
Excellence in Assessment
NCHMCT

(उच्चतर शिक्षा विभाग, शिक्षा मंत्रालय, भारत सरकार के तहत एक स्वायत्त संगठन)
(An Autonomous Organization under the Department of Higher Education, Ministry of Education, Government of India)

PUBLIC NOTICE
16.12.2024

NATIONAL COUNCIL FOR HOTEL MANAGEMENT JOINT ENTRANCE EXAMINATION (NCHM JEE) – 2025

The National Testing Agency (NTA) will conduct the National Council for Hotel Management Joint Entrance Examination (NCHM JEE-2025) for admission to the B.Sc. (Hospitality & Hotel Administration) Course at the Institutes of Hotel Management (IHM) affiliated to the National Council for Hotel Management and Catering Technology (NCHM&CT) for the Academic Year 2025-26 in Computer Based Test (CBT) Mode.

The schedule of NCHM-JEE 2025 are as follows:

Date of Exam	27.04.2025 (Sunday)
Timings	11:00 AM to 02:00 PM
Date of submission of Online Applications	16.12.2024 to 15.02.2025 (Upto 05:00 PM)
Last Date of successful fee transaction	15.02.2025 (Upto 11:50 PM)
Correction in the Particulars of Application Form Online Only	17.02.2025 to 20.02.2025

Eligibility, Scheme / duration / timings / medium / fee of examination, intake, reservation of seats, exam cities, important dates, admission procedure etc., relating to the exam are contained in the Information Bulletin hosted on https://exams.nta.ac.in/NCHM/

Candidates who desire to appear in the exam may read the detailed Information Bulletin hosted on NTA website and the Prospectus hosted on the Institute's website and apply online only at https://exams.nta.ac.in/NCHM/ during the period specified above. The exam fee is also required to be paid online through payment gateway, using debit/credit cards or internet banking.

In case any candidate faces difficulty in applying for NCHM JEE-2025, she/he may contact on 011 - 40759000 / 011 - 69227700 or e-mail at nchm@nta.ac.in for further clarification related to the NCHM JEE-2025, the Candidates are advised to visit the official website(s) of NTA www.nta.ac.in and https://exams.nta.ac.in/NCHM/ for the latest updates.

Sd/-
Director (Exams), NTA

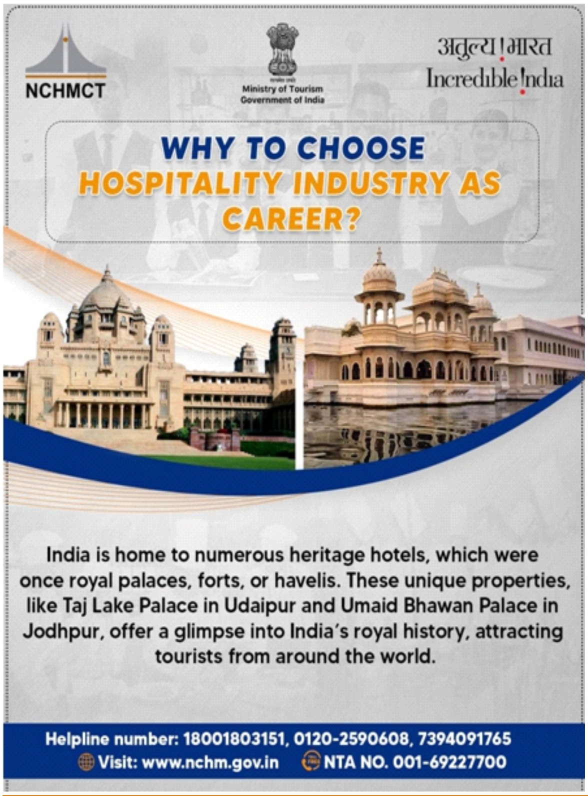
हेल्पलाइन नंबर / Helpline Number: +91-11-40759000
वेबसाइट / Website www.nta.ac.in

एनसीएचएमजेईई 2025 में आवेदन करने के लिए दिनांक16 दिसंबर, 2024 को राष्ट्रीय परीक्षण एजेंसी (एनटीए) द्वारा आधिकारिक तौर पर एक सार्वजनिक सूचना की घोषणा की गई।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

आतिथ्य की दुनिया में कदम रखें:
असीम अवसरों से भरा भविष्य! |

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा



दिसंबर 2024 माह में एनसीएचएम जेईई 2025 के आवेदन पत्र और आतिथ्य और होटल प्रशासन के 3 वर्षीय बीएससी पाठ्य क्रम में प्रवेश के लिए ब्रोशर सभी प्रमुख वेबसाइट, समाचारपत्रों, पत्रिकाओं और सोशल मीडिया प्लेट फॉर्म पर आधिकारिक तौर पर जारी किए गए। इच्छुक उम्मीद वारों को इस प्रतिष्ठित कार्य क्रम में आवेदन करने का सुनहरा अवसर प्रदान किया गया, जो आतिथ्य प्रबंधन में व्यापक प्रशिक्षण प्रदान करता है। यह परीक्षा आतिथ्य और होटल उद्योग में उन्नत करियर की तलाश करने वाले छात्रों के लिए एक महत्त्व पूर्ण अवसर है। इस पाठ्य क्रम ने वास्तव में दुनिया के सब से तेजी से बढ़ते क्षेत्रों में से एक में उत्कृष्टता प्राप्त करने के लिए आवश्यक कौशल प्रदान किए हैं। आवेदकों को अपना पंजीकरण पूरा करने और इस प्रसिद्ध संस्थान का हिस्सा बनने के अवसर के लिए अपना आवेदन देने के लिए प्रोत्साहित किया गया है।

दिनांक 19 दिसंबर, 2024 को, राष्ट्रीय परिषद् के सभी अधिकारियों और कर्मचारियों ने "आधिकारिक कार्य में हिंदी के अनिवार्य उपयोग" विषयक पूर्ण दिवसीय कार्यशाला में भाग लिया। कार्यशाला का उद्देश्य दैनिक प्रशासनिक कार्यों में हिंदी की समझ और कार्यान्वयन को बढ़ाना, आधिकारिक संचार और दस्तावेज़ी करण में इस के उपयोग को बढ़ावा देना रहा। सत्र ने प्रतिभागियों को अपनी व्यावसायिक गतिविधियों में हिंदी को अधिक प्रभावी ढंग से एकीकृत करने के लिए प्रोत्साहित किया।

गतिविधियाँ @ एनसीएचएमसीटी : बिंब दीर्घा

दिनांक 25.12.2024 को राष्ट्रीय परिषद् में "सुशासन दिवस" मनाया गया। आईएचएम के संकाय और परिषद् के कर्मचारी वर्ग सदस्यों ने इस कार्यक्रम में भाग लिया।

ललित सूरी हॉस्पिटैलिटी ग्रुप ने राष्ट्रीय परिषद्,नोएडा का दौरा किया और दिनांक 4 दिसंबर 2024 को कैंपस प्लेस में ट्ड्राइव का आयोजन किया। उन्होंने बहुमूल्य अंतर्दृष्टि और अवसर भी साझा किए जिन्होंने वास्तव में हमारे छात्रों को आतिथ्य उद्योग में नई ऊंचाइयों को प्राप्त करने के लिए प्रेरित किया।

राष्ट्रीय परिषद् के संस्थान

पुरस्कार, उपलब्धियाँ तथा अन्य महत्वपूर्ण समाचार

एआईएचएम, चंडीगढ़

एआईएचएम चंडीगढ़ के पूर्व छात्र प्रशांत सांगवान ने दिनांक 27 नवंबर को यूएई में पेरनो डरिकार्ड द्वारा आयोजित सुपर नोवा प्रतियोगिता जीती, जहां उन्होंने पंचामृत से प्रेरित "नमस्ते" नामक एक कॉकटेल बनाया। वह अब अप्रैल 2025में होने वाले फिनाले में भारत का प्रतिनिधित्व करेंगे।

सीआईएचएम चंडीगढ़

सीआईएचएम, चंडीगढ़ और युवसत्ता फाउंडेशन द्वारा हाल ही में मुख्य अतिथि श्री कुलतार सिंह संधवान और श्रीमती जयश्री शर्मा की उपस्थिति में इंटरैक्टिव सत्रों के माध्यम से शांति, सद्भाव और लैंगिक समानता को बढ़ावा देने के लिए ग्लोबल यूथ पीस फेस्ट 2024 (3 दिवसीय कार्यक्रम) का आयोजन किया गया।

आईएचएम, चेन्नई

आईएचएम चेन्नई ने'एजुकेशनल इंस्टीटूशन फॉर टूरिज्म एंड हॉस्पिटैलिटी-गोल्ड' श्रेणी के अंतर्गत तमिलनाडु पर्यटन पुरस्कार-2024 जीता।

आईएचएम, जयपुर

पांचवें सेमेस्टर के छात्र दिव्यांशु कटारिया ने राजस्थान राज्य पिकल बॉल चैंपियनशिप 2024 में 19+ पुरुष युगल और मिश्रित युगल दोनों श्रेणियों में प्रथम स्थान प्राप्त किया। यह चैंपियनशिप दिनांक 16 नवंबर को राजस्थान पिकल बॉल एसोसिएशन द्वारा आयोजित की गई थी।

आईएचएम, पूसा

आईएचएम पूसा ने दिनांक 01 अक्टूबर 2024 को माननीय पर्यटन मंत्री श्री गजेन्द्र सिंह शेखावत, वी. विद्यावती (आईएएस) और संस्थान के अन्य प्रतिनिधियों का स्वागत किया, जिन्होंने स्वच्छता अभियान और' सफाई मित्र' सम्मेलन का नेतृत्त्व किया।

आईएचएम, बोधगया

दिनांक 20-12-2024 को स्वच्छता और सफाई के संदेश का प्रसार करने के लिए बोधगया के मेट्टाबुद्ध मंदिर में नुक्कड़ नाटक और स्वच्छता अभियान चलाया गया।

आईएचएम, हमीरपुर

मनोज कुमार (2012-2015 बैच के पूर्व छात्र) ने एक बार फिर पंजाब के मोहाली के खरड़में' पिज्जा स्टोरी' के अपने चौथे आउट लेट को खोलने का एक और मील का पत्थर हासिल करके अपनी सफल उद्यमी क्षमताओं को साबित किया।

जेआईएचएम, जोधपुर

प्रबंधन अध्ययन विभाग, जे आईईटी के सहयोग से जोधपुर आईएचएम ने खाद्य सुरक्षा की महत्ता के प्रति जागरूकता का प्रसार करने और भूख तथा कुपोषण को लेकर स्थायी समाधान को प्रोत्साहित करने के लिए दिनांक19 अक्टूबर, 2024 को 'विश्व खाद्य दिवस' मनाया।

आईएचएम, रांची

आईएचएम रांची ने स्थापना दिवस के अवसर पर अंतर्राष्ट्रीय शेफ दिवस मनाया और एलईटी एनजीओ के सहयोग से राष्ट्रीय पाक कला प्रतियोगिता का आयोजन किया। इस प्रतियोगिता में भाग लेने वाले प्रतिभागियों में झारखंड के विभिन्न शहरों के 30 प्रतिभा शाली शेफ और घरेलू रसोइये शामिल रहे

एफसीआई, अलीगढ़

श्री नीलेन्द्र प्रसाद श्रीवास्तव, कार्यवाहक प्रचार्य, एफसीआई, अलीगढ़ को उनके दूरदर्शी नेतृत्व और आतिथ्य शिक्षा में उत्कृष्टता के लिए उनके अटूट समर्पण को ध्यान में रखकर 'भारतीय आतिथ्य उत्कृष्टता पुरस्कार 2024' में वर्ष के आतिथ्य शिक्षक पुरस्कार से सम्मानित किया गया।

एफसीआई, जम्मू

जम्मू डिवीजन के विभिन्न स्कूलों के छात्रों ने खाद्य उत्पादन, फ्रंट ऑफिस तथा खाद्य और पेय सेवा प्रयोग शालाओं का भ्रमण किया। उन्हें पाठ्य क्रमों के बारे में जानकारी भी दी गई और उसी से संबंधित प्लेसमेंट(नौकरी) के बारे में चर्चा भी कीगई।

आईएचएम, अंबाला

अंबाला आईएचएम में दिवाली उत्सव मनाया गया और एकजुटता का संदेश दिया गया

आईएचएम, मेरठ

आईएचएम मेरठ में नव-उत्साही छात्रों को वाइन की तरह-तरह की किस्में देखने का अवसर देने के लिए फ्रेटेली वाइन प्राइवेट लिमिटेड द्वारा वाइन टेस्टिंग कार्यक्रम आयोजित किया गया।

आईएचएम श्रीशक्ति, तेलंगाना

बी.एससी. एचए के छात्र संस्थान के संकाय सदस्यों के साथ मिलकर एक शैक्षिक यात्रा पर गए जहां उन्होंने'अपने शहर-हैदराबाद को जानें' की कड़ी के रूप में राष्ट्रपति निलयम, सिकंदराबाद का दौरा किया। क्रम आयोजित किया गया।

सेंट फ्रांसिस आईएचएम, मुंबई

सेंट फ्रांसिस आईएचएम, मुंबई ने गर्व और उत्साह के साथ क्रिसमस मनाया। इस अवसर पर छात्रों ने अपनी पाक विशेषज्ञता का प्रदर्शन करते हुए स्वादिष्ट व्यंजनों के उत्कृष्ट स्वाद परोसे।

नयी पहल

आईएचएम, बोधगया

दिनांक 20-11-2024 को आईएचएम, बोधगया ने अपने नए स्थापित सौर पैनल का उद्घाटन किया।

एफसीआई, जम्मू

फूड क्राफ्ट इंस्टीट्यूट जम्मू ने अपनी पाक कला प्रतिभा को उजागर करने और जनता के बीच आतिथ्य कार्यक्रम को बढ़ावा देने के लिए घरेलु महिलाओं के लिए 'किचन के हुनर बाज' खाना पकाने की प्रतियोगिता काआयोजन किया।

आईएचएम, मेरठ

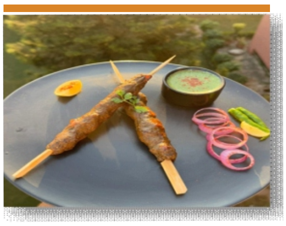
संस्थान ने हाल ही में एक नया अभ्यास 'ग्रीन कैंपस' आरंभ किया है, जहां वे कचरे को दो भागों में बाँट रहे हैं ताकि उससे खाद को तैयार किया जा सके और साथ ही जैविक खेती के लिए उस का उपयोग किया जास के।

याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

एआईएचएम, चंडीगढ़

पकवान का प्रामाणिक नाम: काकोरी सीख कबाब।
स्थानीय नाम : काकोरी सीख कबाब।

व्यंजन की तस्वीर



इतिहास:

भारत के उत्तर प्रदेश के अवधी व्यंजनों की एक नज़ाकत का कोरी सीख कबाब है जिसका एक समृद्ध और रोचक इतिहास रहा है जो मुगल तथा नवाबी संस्कृति की पाक परंपराओं के साथ जुड़ा हुआ है। सीख को लंबे समय से अवधी व्यंजनों में सर्वोत्तम माना जाता रहा है। खूबसूरती से तैयार किए जाने वाले कबाब ऐसे हैं जिन पर पूरे लखनऊ को वास्तव में नाज़ है। पकवान का नाम लखनऊ के पास एक छोटे से शहर का कोरी के नाम पर रखा गया है,जो 19वीं शताब्दी के दौरान नवाबी वैभव का केंद्र था। रसोई में बनाया गया था किंवदंती यह है कि कबाब नवाब की शिकायत के जवाब के रूप में किया गया था। नवाब सैयद मोहम्मद हैदर काज़मी ने एक बार एक ब्रिटिश अधिकारी और उसके सहयोगियों के लिए भव्य भोज की मेजबानी की थी। अधिकारी ने कथित तौर पर पारंपरिक सीख कबाब की बनावट की आलोचना की, उन्हें वह मोटा लगा। अधिकारी की आलोचना पर ध्यान देते हुए नवाब ने अपने शाही बावर्ची के सामने एक नरम और शानदार कबाब बनाने की चुनौती रखी। बावर्ची ने मसालों, कच्चे पपीते (नरम आकार के लिए) और अन्य अनबुझी सामग्रियों के मिले जुले मिश्रण के साथ बारीक कटे मेमने के मांस को मिला कर काकोरी कबाब का ईजाद किया। इस नवेले ईजाद का नतीजा यह हुआ कि हमारे मुंह में पिघलने वाले काकोरी सीख कबाब जल्द ही पूरे देश में मशहूर हो गए।

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	बारीक कटा मटन का मांस	300 ग्राम
2	हरे पपीते का पेस्ट	30 ग्राम
3	तले हुए प्याज का पेस्ट	50 ग्राम
4	तले हुए लहसुन का पेस्ट	20 ग्राम
5	काजू- चिरोंजी -खसखस पेस्ट	20 ग्राम
6	खोया	15 ग्राम
7	कुटी हुई कालीमिर्च	10 ग्राम
8	पिसा हुआ जाय फल	5 ग्राम
9	पिसा हुआ साबुत धनिया	5 ग्राम
10	कुटी हुई जावित्री	5 ग्राम
11	पीसी हुई पीली मिर्च	2 ग्राम
12	कुटी हुई बडी इलायची	5 ग्राम
13	कुटी हुई हरी इलायची	5 ग्राम
14	पीसी हुई कश्मीरी लाल मिर्च	10 ग्राम
15	पीसी हुई गुलाब की पंखुडी	5 ग्राम
16	पिसा हुआ शाही जीरा	5 ग्राम
17	केसर	3-5 स्ट्रैंड्स
18	केवड़ा का अर्क	5ml
19	चने का आटा	20 ग्राम
20	नमक	स्वाद के लिए
21	घी	20 ग्राम
22	कोयला	भूनने के लिए

बनाने की विधि :

1थाली में हरे पपीते का पेस्ट, तला हुआ प्याज कापेस्ट, तला हुआ लहसुन कापेस्ट, काजू चिरोंजी-खस्खस पेस्टऔर खोया डालकर पीसी हुई काली मिर्च, कुटा हुआ जायफल, साबुत पिसा हुआ धनिया, कुटी हुई जावित्री, कुटी हुई लौंग, पीसी हुईपीलीमिर्च, कुटी हुई बड़ी इलायची और कुटी हुई हरी इलायची डालें। मिश्रण को अपनी हथेली से तब तक गूंथे जब तक कि वह बनावट में चिकना न हो जाए।

2.अब पीसी हुई कश्मीरी मिर्च, पीसी हुई गुलाब की पंखुड़ी, कुटा हुआ शाही जीरा, केसर, केवड़ा का अर्क और भुना हुआ चने का आटा डालें। अच्छी तरह मिलाएं और कम से कम 30 मिनट तक तैयार होने के लिए मिश्रण को एक तरफ रखें।

3 इस मिश्रण में घी और नमक डालें। कमरे के तापमान पर 2-3 घंटे तक तैयार करने के लिए अलग रखें ताकि मिश्रण में स्वाद उभर कर आ जाए।

4 सिगरी में पर्याप्त मात्रा में कोयला गर्म करें। अपनी हथेली को पानी से गीला करें और मटन मिश्रण का एक हिस्सा लें और केबाब के आकार में बना कर गर्म सिगरी पर रखें।

5.कबाब को बार-बार पलटते हुए उस पर अच्छे से मक्खन लगाएं ताकि कबाब नरम रहें।

6.पके हुए कबाब को पुदीने की पत्तियों से सजाकर और रूमाली रोटी, कटे निम्बू, पुदीने की चटनी और प्याज के लच्छे के साथ गर्म परोसा जाता है।

पोषण स्तर:

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	**काकोरीसीखकबाब**	470 कैलोरी
2	प्रतिकैलोरी	470 कैलोरी
3	कुलवसा	34 ग्राम
4	कुलकार्बोहाइड्रेट	12 ग्राम
5	डाइटरीफाइबर	10 ग्राम
6	शर्करा	1 ग्राम
7	प्रोटीन	27 ग्राम

नाम : डॉ. मुनीश अहलावत
पदनाम: व्याख्याता

आईएचएम, बोधगया

पकवान का प्रामाणिक नाम: बेरी डोम मूस केक
स्थानीय नाम : :बेरी डोम मूस केक

व्यंजन की तस्वीर

इतिहास:

बेरी डोम मूस केक एक सुंदर और मन मोहक मिष्ठान है जो हल्का और मलाई दार मूस, कई तरह की बेरी, मिरर ग्लेज़ या एक मखमली सी चमक लिए होता है। यहाँ इस प्रकार के केक को बनाने के लिए सामान्य जानकारी दी गई है:

व्यंजन विधि

केक के लिए

मैदा	1½ कप
दानेदार चीनी	1 कप
दानेदार चीनी	1 कप
बेकिंग पाउडर	2 चम्मच
नमक	1/2 चम्मच
नमकीन मक्खन, नरम किया हुआ	1/2 कप
अंडे	2 बड़ा
वेनिला अर्क	2 चायचम्मच

बेरीमूस के लिए:

मोटीक्रीम	1 कप
दानेदार चीनी	1/2 कप
बेरी की प्यूरी (जैसे रास्पबेरी यास्ट्रॉबेरी)	1/4 कप
वेनिलाअर्क	1 चम्मच
कोशेरनमक	1/4 चम्मच
सफेद चॉकलेट चिप्स	8 औंस

बेरी कंपोट के लिए:

बेरीमिश्रण (जैसेब्लूबेरी, रास्पबेरी या ब्लैकबेरी)	1 कप
दानेदार चीनी	2 बड़े चम्मच
पानी 2 बड़े चम्मच	

डोम बनाने के लिए:

सजाने के लिए ताजा बेरी, ऊपर से बुरकने के लिए कन्फेक्शनर्स शुगर का प्रयोग करे

याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

बनाने की विधि :

निर्देश:

केक बेस तैयार करें: अपने ओवन को 350f(180 c) तक प्री हीट करें। 9 इंच (23 सेमी) के गोल आकार के केक पैन को चिकना करके उस पर आटा बुरक दें। मध्यम आकार के कटोरे में मैदा, चीनी, बेकिंग पाउडर और नमक को एक साथ मिलाएं। एक बड़े कटोरे में मक्खन, अंडेऔर वेनिलाअर्क को एक साथ फेंटें। धीरे-धीरे सूखी सामग्री को तरल सामग्री में घुल जाने तक मिलाएं। घुले हुए बैटर को तैयार गोलाकार पैन में डालें और 25-30 मिनट के लिए बेक करें या जब तक कि उस बैटर के बीच से टूथपिक साफ नहीं निकल जाता। इसके बाद केक को पूरीतरह से ठंडा होने दें

बेरीमूस बनाएं: एक डबल बॉयलर या एक हीट प्रूफ कटोरे को गुनगुने पानी के एक बर्तन पर टिकाएं, उसमें सफेद चॉकलेट चिप्स को पिघलाएं, साथ हीउन्हें हिलाते रहें। चॉकलेट चिप्स के पिघलने के बाद बर्तन को आंच से हटा दें और थोड़ा ठंडा होनेदें। एक अलग कटोरे में फेंटी गई क्रीम को तब तक और फेंटे जब तक कि वह ठोस न हो जाए। एक दूसरे कटोरे में दानेदार चीनी, बेरीप्यूरी, वेनिला अर्क और को शर नमक को एक साथ मिलाएं। चीनी मिश्रण को अच्छी तरह से मिल जाने तक फिर ठोस क्रीम में मिलाएं। पिघले हुए सफेद चॉकलेट को फेंटकर रखे हुए क्रीम के मिश्रण में मिलाएं।

बेरीकंपोट तैयार करें:एक छोटे सॉसपैन में अलग-अलग बेरी, दानेदार चीनी और पानी को मिलाएं। माध्यम आंच पर उसे हल्का हिलाते रहें जब तक कि चीनी घुल नहीं जाती और बेरी अपना रस छोड़ नहीं देती। इस के बाद कंपोट को ठंडा होने दें।

डोम को तैयार करें: ठंडे केक को पतले हिस्सों में काटलें। 9 इंच (23 सेमी) गोल मोल्ड या डोम के आकार के मोल्ड के तल पर केक का एक टुकड़ा रखें। तले पर रखे गए केक के टुकड़े पर थोड़ा सा बेरीमूस डालें। इसी प्रक्रिया को पुन:दोहराएं, केक और मूस की परतें बनाएं, जो आखिर में मूस की एक परत के साथ बनकर तैयार हो। मूस की ऊपरी परत पर बेरीकंपोट को चम्मच से समतल करें।

ठंडा करें और परो सें: केक को कम से कम 3 घंटे या रात भर फ्रिज में रखें। इस के बाद उसे बर्तन से निकालने के लिए कुछ सेकंड के लिए गर्म पानी में डुबाएं और परोसने वाली प्लेट पर उल्टा कर के निकालें। ताजा बेरी और कन्फेक्शनर्स चीनी केक पर बुरक कर उसे प्लेट पर सजाएं।

नाम : श्री धीमान बनर्जी
पदनाम: प्रचार्य

एफसीआई, अलीगढ़

पकवान का प्रामाणिक नाम: भिंडी का सालन

स्थानीय नाम : भिंडी का सालन

व्यंजन की तस्वीर

इतिहास:

भिंडी का सालन (तीखी ओक राकरी) एक तीखा और मसाले दार व्यंजन है। यह उन विभिन्न रसा वाले पारंपरिक व्यंजन जिनमेंओकरा तला जाता है और फिर रसे में पकाया जाता है, उन सभी से विपरीत अधिक तेल का उपयोग किए बिना बनाया जाता है। यह व्यंजन मुगलई व्यंजनों से ही प्रेरित है। यह पारंपरिक 'मिर्च का सालन' व्यंजन को टक्कर देता है और मिर्च के बजाय भिंडी का उपयोग करता है। ज़ायकेदार दही के मसाले वाले रसे में तैयार कुरकुरी तली हुई भिंडी का ज़ायका

व्यंजन विधि

क्रमसं.	सामग्री	मात्रा
1	प्याज	100 ग्राम
2	तेल	25-30एमएल
3	भिंडी	250 ग्राम
4	अदरक लहसुन का मिश्रण	30 ग्राम
5	दही	200 ग्राम
6	कुटी हुई पीली मीर्च	1 छोटा चम्मच
7	कुटा हुआ साबुत धनिया	1/2 छोटा चम्मच
8	हल्दी	चुटकी भर
9	पिसा हुआ धनिया	1 छोटा चम्मच
10	पीसी हुई इलायची	1/2 छोटा चम्मच
11	पीसी हुई जावित्री	चुटकी भर
12	कुटी हुई बड़ी इलायची	1/2 छोटा चम्मच
13	पीसी हुई सॉन्फ	1/४ छोटा चम्मच
14	पान	100-125 मिलीलीटर

पकाने से पूर्व की तैयारी:

1. भिंडी में बीच से चीरा लगाएं
2. अदरक लहसुन का मिश्रण तैयार करें
3. दही को अच्छी तरह से फेंटे

बनाने की विधि :

1. प्याज को बड़े टुकड़ों में काट कर नमकीन पानी में उबालें। उबलने पर प्याज का रंग थोड़ा गहरा हो जाएगा।
2. उबली हुई प्याज से पानी छान लें और एक अच्छे मिश्रण में बदलने के उस में थोड़ा पानी डालकर पीसें।
3. हल्की चमक लिए प्याज के मिश्रण को एक तरफ रखें।
4. एक पैन में तेल गरम करें। (जितना तेल भिंडियों को तलने के लिए पर्याप्त हो)
5. जब तक तेल गर्म होता है उतनी देर में भिंडी को बीच से चीरा लगाएं। सुनिश्चित करें कि ज्यादा गहरा नहीं काटना है।
6. गर्म तेल में एक-एक करके भिंडी को डालें।
7. भिंडी को तलने और कुरकुरा होने के बाद उन्हें छानकर तेल से निकाल लें।
8. एकअन्य पैन मेंअदरक-लहसुन का मिश्रण डालें। जब मिश्रण पककर भूरा होने लग जाए तबउस मेंउबले हुए प्याज का मिश्रण डालें।
9. जब कि अदरक-लहसुन का मिश्रण आंच पर पकने लगे, मसालों को मिला कर दही का एक घोल तैयार करें।
10. दही के घोल के लिए एक छोटा चम्मच पिसी हुई पीली मिर्च, एक छोटा चम्मच पिसा हुआ साबुत धनिया, थोड़ी सी हल्दी और पिसा हुआ जीरा का एक पूरा चम्मदही में डालें।
11. सभी मसालों के साथ दही को फेंटना और इसे मिश्रण में मिलाएं।
12. नमक डालते समय सावधान रहें क्योंकि प्याज को उबालने के लिए नमक वाला पानी ही प्रयोग किया गया था।
13. घोल को अच्छी तरह से मिलालें।
14. अदरक लहसुन मिश्रण भूनने के बाद एक कप पानी डालें।
15. साथ हीआधा छोटा चम्मच पीसी हुई इलायची, एक चुटकी भर कुटी हुई जावित्री, आधा छोटा चम्मच कुटी हुई बड़ी इलायची और 1/4 छोटा चम्मच पिसी हुई सांफ भी डालें।
16. इस तैयार मिश्रण में तली हुई भिंडी डालें। पैन को ढक देंऔर इसे मध्यम आंच पर पकने दें।
17. सभी प्रकार के चावल के व्यंजनों के साथ गर्म-गर्म परोसें।

पोषण स्तर:

भिंडी का सालन	221 कैलोरी
प्रति मात्रा कैलोरी	221 कैलोरी
कुलवसा	0.4 ग्राम
कुल कार्बोहाइड्रेट	50.0 ग्राम
डाइट रीफाइबर	0.7 ग्राम
शर्करा	18.8 ग्राम
प्रोटीन	2 . 6 ग्राम

अनूठा व्यंजन :

बैंगन और हरी मिर्च का सालन फिश सालन

नाम : आशीष स्पेंसर
पदनाम: वरिष्ठ व्याख्याता

याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

जीएनआईएचएम, कोलकाता

पकवान का प्रामाणिक नाम: चुई झाल मटन
स्थानीय नाम : चुई झाल मटन

व्यंजन की तस्वीर

इतिहास:

चुई झाल जिसे चोई झाल या पाइपर चाबा या पाइपर चिली के रूप में भी जाना जाता है) का उपयोग पश्चिम बंगाल के नादिया और उत्तर 24 परगना जिले के उप नगरों और बांग्ला देश में किया जाता है। यह एक बारह मासी बेल है जिसमें सुपारी जैसी पत्तियां होती हैं। यह आमतौर पर मांस और मछली के व्यंजनों तथा घुग्नी में अपने मजबूत, मसाले दार स्वाद और सुगंध के लिए उपयोग किया जाता है। एक बार खाना पकाने के बाद, इसकी नरम जड़ों को चबाया जा सकता है। आम के पेड़ पर उगने वाला यह पौधा अपने स्वाद से बेहद कीमती है।,जो 19 वीं शताब्दी के दौरान नवाबी वैभव का केंद्र था।

व्यंजन विधि

क्रम सं.	सामग्री	मात्रा
1	मटन करीकट	800 ग्राम
2	चुईझाल (छिलकाउतरनाऔरछोटीउंगलीकेआकारमेंकाटना)	75 ग्राम
3	सरसों का तेल	250 मिलीलीटर
4	कटा हुआ प्याज 200 ग्राम	200 ग्राम
5	लहसुन का लसदार मिश्रण	30 ग्राम
6	लहसुन का लसदार मिश्रण	15 ग्राम
7	कुटी हुई हल्दी	ज़रूरत के हिसाब से
8	जीरे का लसदार मिश्रण	20 ग्राम
9	साबुत धनिये का लसदार मिश्रण	20 ग्राम
10	सूखी लाल मिर्च का लसदार मिश्रण	10 ग्राम
11	पीसी हुई लाल मिर्च	ज़रूरत के हिसाब से
12	लंबाई में कटी हरी मिर्च	2-3 मिर्चे
13	नमक स्वादानुसार	स्वादानुसार
14	चीनी	1 चुटकी
15	साबुत गरम मसाला	3-4 ग्राम
16	गरम मसाले का लसदार मिश्रण	4-5 ग्राम
17	साबुत लहसुन 2 कलियाँ	2 कलियाँ
18	बराबर हिस्से में कटे आलू	2 आलू

बनाने की विधि:

1. मटन को साफ़ करके उसे नमक, हल्दी, प्याज, अदरक, लहसुन, सरसों के तेल, जीरे, साबुत धनिया और मिर्ची के लसदार मिश्रण में सानकर रख दें।
2. कढ़ाई में सरसों का तेल गर्म करें और उसमें आलू को सुनहरे भूरे रंग होने तक तलें और फिर निकाल लें।
3. कढ़ाई में थोड़ा और तेल डालकर उस में साबुत गरम मसाले के साथ मसालों में सानकर रखे हुए मटन को डालें।
4. 12-15 मिनट तक मटन को मध्यम आँच पर पकाएं।
5. आँच को कम करें और फिर 40-45 मिनट के लिए साबुत लहसुन डालकर मटन को ढक कर पकाएं और थोड़े-थोड़े समय पर उसे कढ़ाई में चलाते रहें।
6. पिसी हुई लाल मिर्च और हल्का नमक तथा चुटकी भर चीनी डालें।
7. जब मटन लगभग नब्बे प्रतिशत तक पक जाए तो तले हुए आलू और 1 से 1/2 कप गर्मपानी, हरी मिर्च, चुइझाल,गरम मसाले का लसदार मिश्रण डालकर इसे ढक कर और पकाएं।
8. सजाएं और उबले हुए चावल के साथ गर्मा गर्म परोसें

नाम: बिस्वजीत बिस्वास
पदनाम: असिस्टेंट प्रोफेसर

आईएचएम, चंडीगढ़

पकवान का प्रामाणिक नाम: सूखे शलगम की सब्जी
स्थानीय नाम : : कचरियां दी सब्जी

व्यंजन की तस्वीर

इतिहास:

एक पुराना स्वाद जो मुल्तान से यात्रा करते हुए भारत के कई हिस्सों में फैल गया,जहां लोग विभाजन के बाद आते रहे और अपने साथ भोजन को धुप में सूखाने की एक शास्त्रीय विधि लेकर आए। विभाजन के बाद यात्रा करने वाले लोग अधिक संपन्नन हीं थे इसलिए उनके व्यंजन भी सरल थे। सर्दियों में जब शलगम आसानी से उपलब्ध होता था तब वे उस को संरक्षित करते थे और उस को बड़ी माला में गूँथ कर उसे धूप में सुखाने के बाद लंबे समय तक पकाकर खाते थे। हमारे दादा-दादी द्वारा संजो कर रखी गई इस वयंजन विधि को आगे ले जाने की ज़िम्मेदारी अब हमारी है।

व्यंजन विधि

क्रमांक	सामग्रियाँ	मात्रा
1	धूप में सुखाए गए शलगम	500 ग्राम
2	प्याज	100 ग्राम
3	टमाटर	50 ग्राम
4	अदरक	20 ग्राम
5	लहसुन	10 ग्राम
6	हरी मिर्च	10 ग्राम
7	पिसा हुआ अनार दाना	3 ग्राम
8	पिसा हुआ जीरा	5 ग्राम
9	पीसी हुई डेगी लाल मिर्च	3 ग्राम
10	पीसी हुई हल्दी	5 ग्राम
11	पिसा हुआ साबुत धनिया	5 ग्राम
12	हरा धनिया	10 ग्राम
13	गुड़	10 ग्राम
14	नमक	5 ग्राम
15	देसी घी	50 ग्राम

पकाने से पूर्व की विधि :

1. धूप में सुखाए गए शलगम को 60 मिनट तक गर्म पानी में भिगोएं।
2. प्याज, टमाटर, हरी मिर्च,धनिया के पत्ते, अदरक और लहसुन काट लें।

बनाने की विधि :

1. लोहे की कढ़ाई में घी गरम करें, उसमें कटा हुआ लहसुन, अदरक और हरी मिर्च अच्छे से भून लें।
2. प्याज डालें और उसे तब तक पकाएं जब तक कि प्याज हल्का सुनहरा न हो जाए, फिर उसमें पिसे हुए मसाले डालकर पकाएं जब तक कि मसाला तेल न छोड़ ने लगे।
3. टमाटर डालें और उसे मुलायम होने तक पकाएं, फिर गर्म पानी में भिगो कर रखे हुए शलगम को डालेंऔर फिर उसे ढक कर पकाएं।
4. जब पकाया जाए तो उसमें कूट कर गुड़ डालें और फिर कुछ देर के लिए पकाएं।
5. कटे हुए धनिया के साथ सजाएं और तवा रोटी के साथ गर्म परोसें।

पोषण स्तर:

1.	सूखे शलगम की सब्जी	90	कैलोरी
2	कुल कैलोरी	90	कैल
3	कुलवसा	5	ग्राम
4	कुल कार्बोहाइड्रेट	11	ग्राम
5	डाइट रीफाइबर	4	ग्राम
6	शर्करा	2	ग्राम
7	प्रोटीन	2	ग्राम

अनूठा व्यंजन :

- इसे मेथि लच्छा पराथा के साथ टैकोस के रूप में परोसा जा सकता है।
- इसे टोस्टेड ब्रेड पर कैनेपीज़ रूप में भी परोसा जा सकता है।

नाम: सौरभ खुराना
पदनाम: एसोसिएट प्रोफेसर

याद रखने योग्य स्वाद: दुर्लभ रत्न

आईएचएम, मेरठ

पकवान का प्रामाणिक नाम:

मिल्क चॉकलेट और कैरामल मूस केक

स्थानीय नाम : :चॉकलेट और कैरामेल मूस केक

व्यंजन की तस्वीर

इतिहास:

फ्रांसमें18वीं शताब्दी के दौरान दुनिया में एक मिठाई पेश की गई जिस का नाम 'मूस' था।' मूस' शब्द का अर्थ है 'फोम' जो बनावट में क्रीमी और हवा से भी हल्की बनावट लेकर अपना आकार लेता है।

व्यंजन विधि

क्रम सं.	सामग्री	मात्रा
1	ठोस मिल्क चॉकलेट	160 ग्राम
2	ताजा क्रीम	125 मिली लीटर
3	सफेद मक्खन 12 ग्राम	12 ग्राम
4	कैस्टर चीनी	80 ग्राम
5	अंडे की जर्दी	केवल एक
6	दूध	60 मिली
7	व्हिप क्रीम	55 ग्राम
8	गेलाटिन	01 ग्राम

पकाने से पूर्व की विधि :

1. 70 ग्राम ठोस मिल्क चॉकलेट 80 मिली ताजा क्रीम और 7 ग्राम मक्खन लेकर पहले चॉकलेट ट्रफल तैयार करें, फिर क्रीम को गरम करें, उसमें कटे हुए चॉकलेट डालें और फिर उस में मक्खन मिला कर एक तरफ रखें।
2. इस के बाद 40ग्राम कैस्टर चीनी, 45 मिली लीटर ताजा क्रीम और 5 ग्राम मक्खन, चीनी की चाशनी बनाई गई तार या केरेमल, क्रीम डालें और फिर मक्खन डालें और इसे अच्छी तरह से मिलाएं, ठंडा करने के लिएअलग रख दें।

बनाने की विधि :

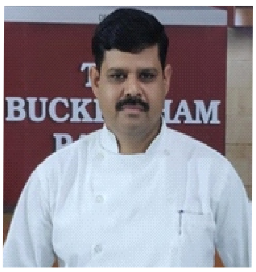
1. जेलाटिन को नरम करने के लिए भिगोएं।
2. डबल बॉयलर में 40 ग्राम चीनी, 60 मिली दूध और 01 अंडे की जर्दी के साथ मिलाएं और थोड़ा गाढ़ा होने दें।
3. एक अंडे के मिश्रण में तैयार किया गया७५ ग्राम मिल्क चॉकलेट ट्रफल डालें, फिर भिगोया हुआ जिलेटिन डालें, सभी को अच्छी तरह से मिलाएं।
4. फिर व्हिप क्रीम डालें और सिलिकॉन स्पैटुला की मदद से उसे मोड़ें।
5. मिश्रण को मनचाहे मोल्ड या मिठाई के खाके में डालें, जब तक किआधा भर न जाए और फिर बीच में कैरामेल डालें और पुन: मिश्रण से भर दें।
6. इसे रेफ्रिजरेटर में कम से कम 3-4 घंटे के लिए समान होने के लिए रख दें।
7. एक बार जब यह अच्छी तरह से समान हो जाए है तो मोल्ड से निकाल लें और उस पर ट्रफल डालें और फिर से इसे आधे घंटे के लिए रेफ्रिजरेटर में रखें।
8. इसे मिल्क चॉकलेट के टुकड़ों/पत्ती या मैकरूनया जैसा मन करें, वैसे सजाया जा सकता है।

पोषण स्तर:

1 मूस केक	415 कैलोरी
2 मूस केक 415 कैलोरी	1मूस केक 415 कैलोरी
3 कुलवसा	34 ग्राम
4 कुल कार्बोहाइड्रेट	88 ग्राम
5 शर्करा	95 ग्राम
6 प्रोटीन	15 ग्राम

अनूठा व्यंजन :

- इसे गर्म मिल्क चॉकलेट सॉस के साथ परोसा जा सकता है
- इसे कैरामल सॉस के साथ भी परोसा जा सकता है।



नाम : संजय प्रसाद

पदनाम: व्याख्याता

आईएचएम श्रीशक्ति, तेलंगाना

पकवान का प्रामाणिक नाम:

ज्वार और मशरूम दलिया

स्थानीय नाम :ज्वार और मशरूम दलिया

व्यंजन की तस्वीर

इतिहास:

सोरघम(Sorghum Bicolor) अफ्रीकी मूल का एक गर्म मौसम का अनाज है जिसकी खेती पहली बार इथियोपियाया चाड क्षेत्रमें 5,000 वर्ष पूर्व की गई थी। यह भारत में 4,000 वर्ष पहले और इसके बाद में चाइना तथा दक्षिण अफ्रीका में लगभग 1,500 साल पहले आया।

व्यंजन विधि

मानक रेसिपी विवरण		
व्यंजन का नाम		
खाने का समय	लंच / डिनर	
पकाने कीअवधि	6 घंटे	
पकाने का समय	25 मिनट	
भाग	4 भाग	
सामग्री		
विवरण	**मात्रा**	**संख्या**
सोरघम	400	ग्राम
शीता के मशरूम	77	ग्राम
बटन मशरूम	200	ग्राम
प्याज	77	ग्राम
लहसुन	50	ग्राम
जैतून का तेल	30	एमएल
क्रीम	50	एमएल
थाइम	05	ग्राम
बटर	30	ग्राम
पीसी हुई काली मिर्च		स्वादानुसार
नमक		स्वादानुसार

बनाने की विधि :

1. सोरघम ज्वार और शीता के मशरूम को रात भर भिगोएं, छान लें और अलग रख दें
2. बटनम शरूम और शीता के मशरूम की प्यूरीब नाएं और एक तरफ रख दें
3. अब शीता के मशरूम, प्याज, थाइम और लहसुन को बारीक काटकर एक तरफ रख दें
4. एक पैन में जैतून का तेल गर्म करें उसमें कटे हुए प्याज, थाइम, लहसुन डालकर थोड़ी देर के लिए पकाएं

5.अब कटे हुए शीता के मशरूम, मशरूम प्यूरी और सोरघम को डालें और उनको तबतक पकाएं जब तक कि सोरघम नरम न हो जाए

6. इस पर नमक और पीसी काली मिर्च डालें।
7. ऊपर से मक्खन और क्रीम डालें।
8. अपनी रूचि अनुसार सजाएं और गर्म परोसें।

नाम : शेफ मारियो चार्ल्स एगनर

पदनाम: वरिष्ठ संकाय

पेय पद्धार्थ

आईएचएम, हमीरपुर

मॉकटेल का प्रामाणिक नाम : आमपन्ना
स्थानीय नाम : आम पन्ना

मॉकटेल की तस्वीर

इतिहास:

मुगलों के आम के प्रति प्रेम को ले कर लोक कथाओं से यह अनुमान लगता है कि आम पन्ना की विधि बाबर या अकबर की रसोई से प्रचलित हुई थी जब कि पंत इन अनुमानों को खारिज कर चुके हैं। "हम प्राचीन आयुर्वेदिक साहित्य के साथ-साथ कालिदास के लेखन में आम पन्ना का उल्लेख पाते हैं, जो मुगलों के भारत आने के बहुत पहले से था।

व्यंजन विधि

क्रम सं.	सामग्री	मात्रा
1	कच्चा आम	500 ग्राम
2	पानी	2 लीटर
3	नमक	स्वाद के लिए
4	काला नमक 1 बड़ा चम्मच	1 बड़ा चम्मच
5	पीसी काली मिर्च	1/2 बड़ा चम्मच
6	पीसी हुई लाल मिर्च	3/4बड़ा चम्मच
7	भुना हुआ पिसा जीरा	1बड़ा चम्मच
8	चीनी	1 कप
9	बर्फ के टुकड़े आवश्यकता नुसार	आवश्यकता नुसार
10	पुदीना	आवश्यकता नुसार

बनाने से पूर्व की विधि :

1. कच्चे आम को अच्छे से धोएं
2. आम को बड़े टुकड़ों में काट लें द

बनाने की विधि :

1 एक कच्चा आम लें और उसे अच्छे से काट लें
2. आमों को गुठली सहित पैन में डालें और गैस चालू करें
3. 2 लीटर पानी डालें
4. जीरा, नमक, काली मिर्च, लाल मिर्च, भुना हुआ मसाला और चीनी डालें दें।
5. 25 से 30 मिनट तक उबालें।
6. इस प्रक्रिया के बाद, इसे पूरी तरह से ठंडा होने दें
7. इसके बाद मिश्रण को अच्छे से मिलाएं ताकि हम एक प्रकार की प्यूरी तैयार कर लें

सजाएं: ताजा पुदीने की पत्तियां

ग्लासवेयर: कोलिन्स ग्लास

परोसने की मात्रा: 6-8 औंस / 8 औंस

नामः पंकज कुमार
पदनामः शिक्षण सहयोगी

एआईएचएम चंडीगढ़

कॉकटेल का प्रामाणिक नामः : ट्रॉपिकल ट्विस्ट
स्थानीय नाम : सनसेट ब्लिस
विधिः घोलना और मिलाना

कॉकटेल की तस्वीर

इतिहास

ट्रॉपिकल ट्विस्ट तरल फलों के अनूठे स्वाद को नया रूप देने के लिए तैयार किया गया था। ये पेय पदार्थ सागर किनारे की धूप और ताज़ा हवाओं के एहसास से प्रेरित है, यह विदेशी फलों के कॉकटेल में खट्टे मीठे का एक बढ़िया मिश्रण है जो हर घूंट में अनोखे स्वाद का एहसास देता है।

व्यंजन विधि

क्रम सं.	सामग्री	मात्रा
1	सफेद रम	45 मिलीलीटर
2	पैशन फ्रूट (बेल) प्यूरी	30 मिलीलीटर
3	अनानास का रस	60 मिलीलीटर
4	नारियल जूस	10 मिलीलीटर
5	नींबू का रस	10 मिलीलीटर
6	सोडा	आवश्यकतानुसार
7	स्प्राईट	आवश्यकतानुसार

पूर्व-तैयारी की विधि:

1. कॉकटेल शेकर और ग्लास वेयर को ठंडा करें।
2. ताज़ी पैशन फ्रूट (बेल) प्यूरी तैयार करें और सुनिश्चित करें कि सभी सामग्री ठंडी हों।

तैयारी की विधि:

1. कॉकटेल शेकर को बर्फ से भरें।
2. सफ़ेद रम, पैशन फ्रूट प्यूरी, अनानास का रस, नारियल का जूस और नींबू का रस डालें।
3. 15 सेकंड तक सभी चीज़ों को जोर से हिलाकर मिलाएं और ठंडा करें।
4. कोलिन्स ग्लास में बर्फ के कुछ टुकड़े डालें।
5. पहले से ठंडे किए गए कोलिन्स ग्लास में डबल स्ट्रेन करें।
6. स्प्राइट और सोडा को समान मात्रा में ग्लास के ऊपर धीरे-धीरे एक अलग सी ऊपरी परत बनाने के लिए एक-एक चम्मच कर के आराम से डालें।
7. अनानास के टुकड़े, मार्शिनो चेरी और पुदीने की पत्तियों के साथ सजाएं।

सजाएं: अनानास टुकड़ा, मारशिनो चेरी और पुदीना पत्ती

ग्लासवेयर: कोलिन्स ग्लास
परोसने की मात्रा: 300 मिली लीटर

नामः शशांक उज्ज्वल
पदनामः सहायक व्याख्याता

दावा-त्यागःआतिथ्यम् (राष्ट्रीय परिषद्, नोएडा द्वारा प्रकाशित त्रैमासिक समाचार पत्रिका) के इस वर्तमान अंक में मुद्रित रेसिपी और संबंधित विषय-वस्तु केसंबंध में सभी सामग्री संबंधित लेखक / संकाय सदस्य की उचित जिम्मेदारी है। किसी भी कॉपीराइट का उल्लंघन या तथ्यों / सूचनाओं का गलत प्रतिनिधित्व केवल संबंधित संस्थान के संबंधित सामग्री प्रदाताओं (संबंधित लेखक / संकाय सदस्य) को संबोधित किया जाएगा।