

आतिथ्यम्

अंक XIV, मार्च 2023

समाचार पत्र
राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी
परिषद

आतिथ्यम्



माननीय पर्यटन, संस्कृति और डीओएनईआर मंत्री और सचिव (पर्यटन) की उपस्थिति में राष्ट्रीय परिषद के मुख्य कार्यकारी अधिकारी और वी सी, जेएनयू द्वारा दिनांक 23 फरवरी 2023 को एमओयू पर हस्ताक्षर किए गए।



2023-24 शैक्षणिक वर्ष से जेएनयू द्वारा एनसीएचएमसीटी के यूजी और पीजी डिग्री कार्यक्रमों की मान्यता के साथ, एनसीएचएमसीटी के तहत आईएचएम के छात्रों को जेएनयू से डिग्री प्राप्त होगी।

राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं केटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद
(पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार के अधीन एक स्वायत्तशासी निकाय)



संदेश

श्री ज्ञान भूषण, आईईएस

वरिष्ठ आर्थिक सलाहकार एवं सीईओ, एनसीएचएमसीटी
पर्यटन मंत्रालय
भारत सरकार

प्रिय पाठकों,

मुझे यह बताते हुए खुशी हो रही है कि एनसीएचएमसीटी यहां न्यूजलेटर 'आतिथ्यम' का XIV अंक ला रहा है, जो महत्वपूर्ण समाचार और अपडेट साझा करने पर केंद्रित है, जो हमारे आगे बढ़ते कदमों का प्रतीक है।

नया सत्र एक बार फिर से पूर्ण प्रयासों के नव चिंतन एवं नव चेतना के साथ हमारे छात्रों से जुड़ने का समय है।

मुझे यह बताते हुए खुशी हो रही है कि हमने जवाहरलाल नेहरू विश्वविद्यालय (जेएनयू) के साथ साझेदारी में अकादमिक सहयोग के एक नए चरण की शुरुआत की है, जिसमें 23 फरवरी, 2023 को माननीय केंद्रीय मंत्री की गरिमामय उपस्थिति में एनसीएचएमसीटी और जेएनयू के बीच औपचारिक रूप से समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर किए गए हैं। पर्यटन, संस्कृति और उत्तर पूर्वी क्षेत्र के विकास (DoNER) के लिए माननीय मंत्री श्री जी किशन रेड्डी जी, सचिव (पर्यटन) और अन्य गणमान्य व्यक्ति, मीडिया कर्मी, उद्योग के पेशेवर और शिक्षा जगत के प्रतिनिधि इस समारोह में उपस्थित रहे। उद्योग, माता-पिता, छात्र, वैश्विक भागीदार, शिक्षा जगत सहित पेशेवर सहित आतिथ्य हितधारकों ने खुशी जताई है और एक बार फिर अपना विश्वास और समर्थन दिया है। अब शुरू हुए इस नए अध्याय के लिए मैं इस मिशन में शामिल टीम की ओर से सभी को धन्यवाद देना चाहता हूं। मुझे यहां यह कहते हुए विश्वास हो रहा है कि ये नई पहल हमारे संबद्ध संस्थानों को आने वाले वर्षों में आगे बढ़ने और सफल होने में मदद करेंगी।

यह जानकर गर्व होता है कि हमारे छात्रों को श्री अन्न (एक वैश्विक बाजरा सम्मेलन) जैसे कार्यक्रमों का हिस्सा बनने का अवसर मिल रहा है, जिसका उद्घाटन हमारे माननीय प्रधान मंत्री द्वारा किया गया। इस अंक में परिषद और कई संबद्ध संस्थानों की विभिन्न अवसरों पर नियमित खाद्य सामग्री के रूप में उपयोग किए जाने वाले 'बाजरा' के बारे में गतिविधियों को पढ़ना भी उतना ही सुखद है, भारत पर्व से संबंधित कार्यक्रम हमारी समृद्ध सांस्कृतिक विरासत को प्रदर्शित करने के लिए एक बहुरूपदर्शक के रूप में कार्य करते हैं। हमारी 'राजभाषा' हिन्दी को 'अक्षर और भावना' से आत्मसात करने की पहल एनसीएचएमसीटी का एक अन्य फोकस क्षेत्र है।

मैं इंटर-डिपार्टमेंटल क्रिकेट टूर्नामेंट 2022-23 आयोजित करने के लिए एमओटी (उत्तरी), एनसीएचएमसीटी और भाग लेने वाले संस्थानों आईएचएम, पूसा, आईसीआई, नोएडा और आईआईटीटीएम, नोएडा को बधाई देता हूं, जिन्होंने उत्साहपूर्वक भाग लिया और खेल भावना की सच्ची भावना का प्रदर्शन किया।

पढ़ने का आनंद लें!

(ज्ञान भूषण)

प्रमुख गतिविधियां एक नजर में (जनवरी-मार्च 2023) @ एनसीएचएमसीटी

- दिनांक 02.01.2023 को राष्ट्रीय परिषद ने अपने सभी कर्मचारियों, संकायों और विभिन्न संबद्ध आईएचएम के प्रधानाचार्यों, नजदीकी सरकारी संस्थानों के प्रतिनिधियों के लिए भारतीय संगीत की पृष्ठभूमि के साथ नए साल को बाजरा आधारित लंच एक साथ एकत्रित होकर मनाया।
- राष्ट्रीय परिषद के सभी कर्मचारी, अधिकारी, निदेशक (अध्ययन) के साथ एक बड़े परिवार की तरह एकजुटता की भावना का जश्न मनाने के लिए दिनांक 07-01-2023 को दमदमा झील, गुरुग्राम में पिकनिक यात्रा पर गए।
- दिनांक 26-01-2023 से 31-01-2023 तक आयोजित भारत पर्व में परिषद के कर्मचारियों और छात्र स्वयंसेवकों ने पूरे दिल से भाग लिया, जहां सीईओ श्री ज्ञान भूषण ने एनसीएचएमसीटी के तहत पेश किए गए आतिथ्य कार्यक्रम के बारे में जागरूकता पैदा करने के लिए सभी गतिविधियों की निगरानी की।
- एनसीएचएम-आईएच नोएडा के इच्छुक छात्रों ने SATTE (09 से 11 फरवरी, 2023) का दौरा किया - एक मंच जो एक छत के नीचे आतिथ्य के नवीनतम व्यापार अवसरों की पेशकश करता है, एक्सपो सेंटर, ग्रेटर नोएडा में आयोजित किया गया था।
- श्री अन्ना, एक वैश्विक बाजरा सम्मेलन दिनांक 18-03-2023 से 22-03-2022 का उद्घाटन भारत के माननीय प्रधान मंत्री द्वारा एनएस कॉम्प्लेक्स, आईसीएआर, कृषि मंत्रालय, भारत सरकार द्वारा किया गया। एनसीएचएम-आईएच के छात्रों को भी दिनांक 20.03.2023 को भागीदारी का अवसर मिला जहां उन्हें अद्वितीय सीख और अनुभव मिला।
- राजभाषा कार्यान्वयन समिति की हाइब्रिड मोड में 47वीं बैठक मुख्य कार्यकारी अधिकारी, एनसीएचएमसीटी की अध्यक्षता में 29-03-2023 को आयोजित की गई।
- भारत सरकार के पर्यटन मंत्रालय के तहत चलने वाले दिल्ली एनसीआर स्थित प्रतिभागी संस्थानों के लिए 30-03-2023 को एनसीएचएमसीटी के परिसर में एक 'इंटर इंस्टीट्यूट क्रिकेट और वॉलीबॉल टूर्नामेंट' आयोजित किया गया था, जिसका आयोजन एनसीएचएमसीटी, नोएडा के छात्र खेल क्लब द्वारा किया गया।
- दिनांक 31.03.2023 को राष्ट्रीय परिषद के शैक्षणिक खंड के एम.एससी.के. द्वितीय सेमेस्टर के छात्रों द्वारा बहुप्रतीक्षित 'वार्षिक दिवस' एवं 'फेयरवेल दिवस' का आयोजन किया गया।

गतिविधियां @ एनसीएचएमसीटी: बिंब दीर्घा



02-01-2023 को परिषद ने अपने कर्मचारियों, संकायों और अखिल भारतीय स्तर से संबद्ध आईएचएम और आईसीआई सहित आसपास के संस्थानों के प्राचार्यों, आसपास के सरकारी संस्थानों के प्रतिनिधियों जैसे टीओएलआईसी के सदस्यों की उपस्थिति में एक साथ लंच के साथ नए साल 2023 का जश्न मनाया। जहां उन्होंने पृष्ठभूमि में हल्के भारतीय संगीत की धुन पर व्यंजनों का आनंद लिया। इस अवसर पर परोसे गए व्यंजन थे: पर्ल बाजरा सूप, कोदो बाजरा पकोड़ा एंचिल चटनी के साथ, बाजरा चावल, बरनोयार्ड मूंग खिचड़ी, कोदो बाजरा पुलाव, ज्वार बाजरा रागीपूरी, पालक मेथी बथुआ मटर दाल, पंचरंगी के साथ अन्य 3 मिठाइयाँ (रागी हलवा, बाजरे की खीर और मिश्रित बाजरा केक)। सभी आमंत्रितों ने इस पहल का आनंद लिया और परिषद की बहुत सराहना की।



नराकास की 44वीं बैठक जोकि दिनांक 01.02.2023 को नगर राजभाषा कार्यान्वयन समिति (कार्यालय), नोएडा द्वारा आयोजित की गयी थी। वर्ष 2021-22 के दौरान राष्ट्रीय परिषद को राजभाषा हिन्दी का काम उत्कृष्ट रूप से निष्पादित करने के फलस्वरूप प्रोत्साहन पुरस्कार से सम्मानित किया गया।



निदेशक-अध्ययन की उपस्थिति में एनसीएचएमसीटी के स्टाफ सदस्यों, अधिकारियों की एक झलक, जो दिनांक 07.01.2023 को दमदमा झील, गुरुग्राम में पिकनिक यात्रा के लिए गए थे। उन सभी ने हरियाणवी संगीत, गाने, स्थानीय नृत्य, जिप लाइन गतिविधि, रोलर कोस्टर सवारी, नौकायन और सबसे अद्भुत स्वदेशी हरियाणवी भोजन का आनंद लिया।



गतिविधियां @ एनसीएचएमसीटी: बिंब दीर्घा



मुख्य अतिथि माननीय केंद्रीय पर्यटन, संस्कृति और डीओएनईआर मंत्री श्री जी. किशन रेड्डी जी व पर्यटन मंत्रालय के अन्य उल्लेखनीय गणमान्य व्यक्तियों की उपस्थिति में 26 जनवरी को शाम को लाल किला, नई दिल्ली में भारत पर्व का उद्घाटन किया गया। 31 जनवरी, 2023 को समापन समारोह का आयोजन किया गया। एनसीएचएमसीटी के कर्मचारियों और छात्र स्वयंसेवकों ने इस कार्यक्रम में पूरे दिन पूरे दिल से भाग लिया, जिसकी निगरानी स्वयं सीईओ श्री ज्ञान भूषण जी ने की, और एनसीएचएमसीटी के तहत पेश किए जाने वाले आतिथ्य कार्यक्रम के बारे में जागरूकता पैदा की। परिषद ने विभिन्न आईएचएम का प्रतिनिधित्व करने वाले अपने मूल्यांकनकर्ताओं की यात्रा की भी सुविधा प्रदान की, जो इस अवधि के दौरान उपस्थित थे ताकि उन्हें भारत पर्व 2023 का एक महत्वपूर्ण हिस्सा बनाया जा सके।



09 से 11 फरवरी, 2023 तक एनसीएचएम-आईएच नोएडा के छात्रों ने SATTE (दक्षिण एशियाई पर्यटन और यात्रा एक्सपो) का दौरा किया - एक ऐसा मंच जो एक छत के नीचे आतिथ्य के नवीनतम व्यापार अवसरों की पेशकश करता है। यह कार्यक्रम एक्सपो-सेंटर, ग्रेटर नोएडा में आयोजित किया गया था।

मैनी ग्रुप के नेशनल सेल्स हैड (श्री मृगेन्द्र सिंह) ने मैनेजमेंट ट्रेनिंग प्रोफाइल के लिए दिनांक 10.02.2023 को कैम्पस प्लेसमेंट आयोजित करने के लिए एनसीएचएम-आईएच के परिसर का दौरा किया।



प्रथम इंटर-डिपार्टमेंटल क्रिकेट टूर्नामेंट 2022-23 (पर्यटन मंत्रालय (उत्तर) द्वारा आयोजित) का उद्घाटन मैच दिनांक 18.02.2023 को एनसीएचएमसीटी और आईआईटीएम-आईसीआई के बीच खेला गया, जहां एनसीएचएमसीटी ने रनों का सफलतापूर्वक पीछा करते हुए टी-20 मैच में 7 विकेट से आसानी से मैच जीत लिया। इस इवेंट के मेन ऑफ द मैच एनसीएचएमसीटी के श्री अमोल कुमार (व्याख्याता, एम.एससी. प्रोग्राम) थे। दिनांक 25-02-2023 को दूसरे लीग मैच में भी एनसीएचएमसीटी की क्रिकेट टीम ने आईएचएम पूसा की टीम को हराया।

गतिविधियां @ एनसीएचएमसीटी: बिंब दीर्घा



माननीय केंद्रीय पर्यटन, संस्कृति और मंत्री डीओएनईआर, श्री जी किशन रेड्डी और सचिव (पर्यटन) की उपस्थिति में 23-02-2023 को एनसीएचएमसीटी और जवाहरलाल नेहरू विश्वविद्यालय (जेएनयू), दिल्ली के बीच समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर समारोह आयोजित किया गया। यह समझौता ज्ञापन अब एनसीएचएमसीटी के प्रमुख यूजी और पीजी डिग्री कार्यक्रमों को मान्यता देता है, जिससे शैक्षणिक वर्ष 2023-24 से पास-आउट छात्रों को डिग्री प्रदान की जाएगी। हस्ताक्षर में श्री जी.किशन रेड्डी, माननीय पर्यटन मंत्री डीओएनईआर (DNOER), श्री अरविंद सिंह, वरिष्ठ आर्थिक सलाहकार, पर्यटन मंत्रालय और एनसीएचएमसीटी के सीईओ, श्री ज्ञानभूषण, श्री एल.के. गांगुली, निदेशक (प्र. एवं वित्त), श्री सतवीर सिंह, निदेशक (अध्ययन), और जेएनयू की वाइस – चांसलर सुश्री शांतिश्री धूलिपुड़ी पंडित सहित सम्मानित अतिथियों ने भाग लिया। इस समारोह में अखिल भारतीय स्तर के आईएचएम एवं एफसीआई के प्राचार्य भी उपस्थित थे।



सीईओ और निदेशक (अध्ययन) के नेतृत्व में एनसीएचएमसीटी टीम ने दिनांक 07 से 9 मार्च, 2023 तक विदेशी छात्रों के बीच अपने होटल प्रबंध संस्थानों को बढ़ावा देने के लिए अपने प्रोग्राम के प्रति जागरूकता पैदा करने के लिए अंतर्राष्ट्रीय मंच आईटीबी बर्लिन में अपनी अंतर्राष्ट्रीय उपस्थिति दर्ज की। "आईटीबी बर्लिन में आतिथ्य और पर्यटन शिक्षा मंडप केंद्र में अधिकारियों/प्रतिनिधियों के साथ प्रवेश, कौशल विकास, संकाय और कर्मचारी प्रशिक्षण और विनिमय कार्यक्रमों के लिए रणनीतिक गठजोड़ के संबंध में बैठक आयोजित की गई थी। प्रवेश, कौशल विकास, संकाय और कर्मचारी प्रशिक्षण और विनिमय कार्यक्रमों के लिए रणनीतिक गठजोड़ के संबंध में आईटीबी बर्लिन में आतिथ्य और पर्यटन शिक्षा मंडप केंद्र में अधिकारियों/प्रतिनिधियों के साथ बैठक आयोजित की गई।

गतिविधियां @ एनसीएचएमसीटी: बिंब दीर्घा



दिनांक 13.03.2023-18.03.2023 और दिनांक 20.03.2023-25.03.2023 तक नए बैचों के लिए सीएलएफ प्रशिक्षण कार्यक्रम एनसीएचएमसीटी में आयोजित किया गया था। प्रतिभागी विभिन्न सीआईएचएम से थे।



श्री अन्ना, एक वैश्विक बाजरा सम्मेलन जिसका उद्घाटन भारत के माननीय प्रधान मंत्री द्वारा दिनांक 19.03.2023 को IARI PUSA में किया गया था। दिनांक 20.03.2023 को बाजरा के उपयोग पर व्यावहारिक अनुभव और अनुभव प्राप्त करने के लिए, एनसीएचएम आईएच, नोएडा के छात्रों ने भाग लिया व विभिन्न प्रकार के बाजरा से अवगत हुए और बाजरा आधारित अभिनव व्यंजन तैयार करने का तरीका भी सीखा।



दिनांक 30.03.2023 को एनसीएचएमसीटी के स्टूडेंट स्पोर्ट्स क्लब द्वारा इंटर इंस्टीट्यूट क्रिकेट और वॉलीबॉल टूर्नामेंट 2023 (एनसीआर क्षेत्र के चुनिंदा संस्थान, जो पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार के तहत चल रहे हैं) का आयोजन किया गया था।

गतिविधियां @ एनसीएचएमसीटी: बिंब दीर्घा



दिनांक 31.03.2023 को @ एनसीएचएम-आईएच, नोएडा में वार्षिक दिवस और फेयरवल 2023 आयोजित किया गया था।



"क्रेक हॉस्पिटैलिटी जेईई" एनसीएचएमसीटी के व्याख्याता (एम.एससी एच ए) श्री अमोल कुमार और श्री Terrance Ancheary - छात्र एनसीएचएम-आई एच, नोएडा द्वारा लिखित एक प्रवेश पुस्तक, जो भारती प्रकाशन द्वारा प्रकाशित की गयी है, एमएससी पर फोकस आतिथ्य प्रशासन प्रवेश परीक्षा 2023 का अनावरण दिनांक 31-03-2023 को श्री प्रियदर्शन लाखावत, निदेशक (शैक्षणिक) द्वारा किया गया। इस समारोह का हिस्सा बनने वाले अन्य सदस्यों में श्री शरद नौटियाल (सलाहकार), प्रो.नीरज चंदोक, श्री असवानी कुमार(सहायक निदेशक) के साथ-साथ लेखक भी शामिल थे।

एनसीएचएम - आतिथ्य संस्थान (एन.सी.एचएम-आईएच), नोएडा



एमएचए कार्यक्रम के छात्र श्री चातक कपूर को अपने बीएचएम के शैक्षणिक ऑलराउंडर प्रदर्शन के लिए Amity यूनिवर्सिटी, गुरुग्राम में स्वर्ण पदक से सम्मानित किया गया।

चंडीगढ़ इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट (सीआईएचएम), चंडीगढ़



खाद्य सुरक्षा प्रशासन यूटी. चंडीगढ़ ने हाल ही में वृद्धाश्रम के लोगों के लिए "ईट हेल्दी वर्कशॉप" का आयोजन किया, जिसमें छात्रों ने सभी के लिए बाजरा भोजन तैयार किया।



आईएचएम, चेन्नई



दिनांक 03.03.2023 को फूड फेस्टिवल (An Eater of Millets) का आयोजन किया गया। आईएचएम चेन्नई के पूर्व छात्र, डॉ. चंद्रमोहन बी, आई ए एस, पर्यटन, संस्कृति और धार्मिक निधि विभाग, तमिलनाडु सरकार के प्रमुख सचिव, प्रिंसिपल, प्रभारी, आई एच एम चेन्नई के शिक्षक और छात्रों के साथ उत्सव में शामिल हुए।

आईएचएम, कुफरी (शिमला)



आईएचएम चंडीगढ़ द्वारा आयोजित 12वीं उत्तर भारत Patisserie प्रतियोगिता 2023 में आई एच एम शिमला विजेता रहा।

आईएचएम, गुवाहाटी

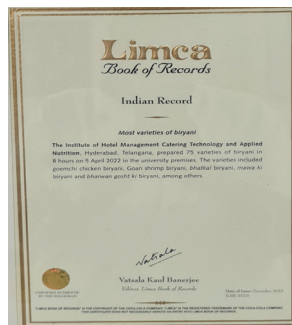


दिनांक 14 मार्च 2023 को आई एच एम गुवाहाटी में अंतर्राष्ट्रीय बाजरा वर्ष के अवसर पर सभी अतिथियों, संकाय सदस्यों और कर्मचारियों के सदस्यों और छात्रों के लिए बाजरा आधारित दोपहर का भोजन, प्रश्नोत्तरी प्रतियोगिता और बाजरा आधारित प्रस्तुति का आयोजन किया गया था।

आईएचएम, जयपुर



आईएचएम, हैदराबाद



27 फरवरी, 2023 को संसदीय राजभाषा समिति ने आईएचएम, जयपुर के साथ उदयपुर में एक निरीक्षण बैठक आयोजित की। माननीय सांसद श्रीमती संगीता यादव ने संस्थान को प्रमाण पत्र प्रदान किया। सीईओ, एनसीएचएमसीटी श्री ज्ञान भूषण, राजभाषा प्रभारी (पर्यटन), श्री मनोज कुमार दुबे सहित संस्थान के प्रतिनिधि भी उपस्थित थे।

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, हैदराबाद ने 8 घंटे में 75 प्रकार की बिरयानी बनाकर और 6 घंटे में 53,516 फूलों का उपयोग करके सबसे बड़ी सिंगल पीस फूल संरचना बनाकर लिम्का बुक ऑफ रिकॉर्ड्स में अपना नाम दर्ज कराया।

आईएचएम, मेरठ



आईएचएम, मुंबई



सरदार वल्लभ भाई पटेल कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय ने महिला सशक्तिकरण पर आधारित एक कार्यक्रम "हुनर से रोजगार" का आयोजन किया, जिसमें मुख्य अतिथि यूपी की माननीय राज्यपाल श्रीमती आनंदी बेन पटेल थीं और थीम "अंतर्राष्ट्रीय बाजरा वर्ष-2023" पर आधारित थी। आईएचएम मेरठ टीम ने अपनी प्रतिभा दिखाने के लिए इस कार्यक्रम में एक फूड स्टॉल की व्यवस्था की।

श्री निशीथ श्रीवास्तव, प्रिंसिपल को हाल ही में "टाइम्स एजुकेशन आइकॉन्स 2022" समारोह में आयोजित "टाइम्स टॉप एजुकेशन इंस्टीट्यूट 2022" की सूची में होटल प्रबंधन श्रेणी में अग्रणी संस्थान होने के लिए पुरस्कार मिला।

आईएचएम, पूसा



गणतंत्र दिवस की शुरुआत पर, भारत पर्व, असंख्य हस्तशिल्प और भोजन तैयारियों के साथ, 26 से 31 जनवरी 2023 तक मनाया गया। आईएचएम पूसा को लाल किले के पीछे के लॉन में अपने स्टूडियो किचन की स्थापना के साथ, इस फूड फेस्ट में अपने छात्रों की विशाल प्रतिभा को प्रदर्शित करने का शानदार अवसर मिला। संस्थान में भोजन, पेय पदार्थ और मिठाइयों के क्यूरेटेड मेन्यू के साथ एक पॉप-अप स्टॉल भी था। संस्थान के स्टॉल पर परोसे गए व्यंजन बाजरा आधारित थे।

आईएचएम, शिलांग



आईएचएम, श्री शक्ति



होटल प्रबंधन संस्थान, शिलांग ने 07 मार्च, 2023 को राजभवन, शिलांग में नए मेघालय मंत्री परिषद के शपथ ग्रहण समारोह में भाग लिया। संस्थान ने माननीय प्रधान मंत्री श्री नरेंद्र मोदी, केंद्रीय गृह मंत्री, मुख्यमंत्री और मुख्य सचिव की सेवा की, जहां विभिन्न बाजरा और कुट्ट के व्यंजन प्रदर्शित किए गए और परोसे गए।

इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट श्री शक्ति ने हाल ही में 'अरेबियन नाइट्स थीमड डिनर' की मेजबानी की। मेहमानों ने प्रामाणिक अरेबियन भोजन, माहौल, नृत्य और संगीत के माध्यम से अरेबियन नाइट्स की एक मनमोहक दुनिया देखी। अरेबियन थीम वाला रात्रि भोजन आईएचएम - श्री शक्ति में थीम आधारित भोजन अनुभवों की एक श्रृंखला का हिस्सा था, जिसे दुनिया भर के विविध व्यंजनों और संस्कृतियों को प्रदर्शित करने के लिए डिज़ाइन किया गया था।

पीआईएचएम, जयपुर



पूर्णमा इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट ने 16 मार्च 2023 को सभी छात्रों और संकाय सदस्यों के लिए आईटीसी राजपूताना, जयपुर में एक अग्नि सुरक्षा कार्यशाला का आयोजन किया। यह अग्नि सुरक्षा कार्यशाला छात्रों को निवारक उपाय सिखाने के लिए डिज़ाइन की गई थी जो आग या आग के खतरों के कारणों को खत्म या कम कर देगी और आग लगने की स्थिति में उचित आपातकालीन और निकासी प्रक्रियाओं को सिखाने के लिए डिज़ाइन की गई थी।

एसआईएचएम, बलांगीर



दिनांक 24 जनवरी, 2023 को स्टेट इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, बलांगीर 'फ्लावर कार्पेट प्रतियोगिता' का हिस्सा बना। फूलों का कालीन, जिसे ओनापुक्कलम या पुक्कलम के नाम से जाना जाता है, अलग-अलग रंगों के फूलों की कई किस्मों के साथ इकट्ठा किए गए फूलों से बनाया जाता है। फूलों की चटाई की तरह फर्श पर पैटर्न डिजाइन करने और सजाने के लिए छोटे-छोटे टुकड़ों में बाँटें। मध्य या किनारों पर दीपकों की व्यवस्था की गई थी।

एसआईएचएम, भटिंडा



वृक्ष प्रेमी समाज और नगर निगम, भटिंडा ने 12 फरवरी 2023, रविवार को "रोज़ गार्डन, भटिंडा" में "भटिंडा फूल महोत्सव" का आयोजन किया। श्री सैयद उज्जर (बी एससी एच एच ए कार्यक्रम के छात्र) ने "कट फ्लावर प्रतियोगिता" में प्रथम पुरस्कार हासिल किया।

एसआईएचएम, फ़रीदाबाद



संस्थान के छठे सत्र के छात्र, श्री सुमित खुराना ने चांदीवाला हॉस्पिटैलिटी एन्सेम्बल 2022 (19.09.2022- 21.09.2022) में "ज़ोन बारविज़ार्ड बार चैलेंज" में प्रथम स्थान हासिल किया।

एसआईएचएम, इंदौर



स्टेट इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, इंदौर ने इंदौर के लालबाग पैलेस ग्राउंड में आयोजित चार दिवसीय संगीत समारोह हृदय दृश्य लोक कला उत्सव 2023 में सर्वश्रेष्ठ सेवा का पुरस्कार जीता। जिसका प्रमाण पत्र माननीय पर्यटन मंत्रालय (मध्यप्रदेश) सुश्री उषा ठाकुर द्वारा प्रदान किया गया।

एसआईएचएम, रांची



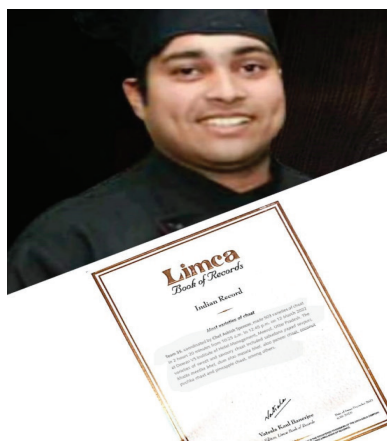
इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट रांची द्वारा पर्यटन मंत्रालय, भारत सरकार के सहयोग से झारखंड राज्य के विभिन्न पर्यटन हितधारकों के लिए 07.02.2023 से 09.02.2023 तक तीन दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया। प्रशिक्षण कार्यक्रम सी आई एस एफ, पी एस ए, ए ए आई, एयरलाइंस, बिरसा मुंडा हवाई अड्डे, रांची के ग्राहक सेवा कर्मचारियों और जेटीडीसी पतरातू लोक रिसॉर्ट के सभी कर्मचारियों लिए आयोजित किया गया था।

एसआईएचएम, त्रिची



दिनांक 27.2.2023 को हाउसकीपिंग फैकल्टी श्रीमती गोमती चंद्रा लेका और श्रीमती द्रविडमणि द्वारा हमारे एस आई एच एम सी टी, बी.एससी (एच एंड एचए) छात्रों के लिए एक प्रदर्शन कार्यशाला का आयोजन किया गया और फूलों की व्यवस्था की विभिन्न शैलियों की तकनीकों और सिद्धांतों को सिखाया गया।

एफसीआई, अलीगढ़



शोफ आशीष स्पेंसर, वरिष्ठ व्याख्याता ने हाल ही में 2 घंटे 20 मिनट की समय सीमा के भीतर अधिकतम प्रकार की चाट बनाकर लिम्का बुक ऑफ रिकॉर्ड्स में अपना नाम दर्ज कराया।

एफसीआई, नगांव



पर्यटन मंत्रालय (भारत सरकार), उत्तर पूर्वी क्षेत्रीय कार्यालय-गुवाहाटी ने एफ सी आई नागाओं के युवा पर्यटन क्लब के सहयोग से 23 मार्च, 2023 को अंतर्राष्ट्रीय मिलेट्स वर्ष 2023 मनाया।

राष्ट्रीय परिषद के संस्थान | अभिनव अभ्यास

आईएचएम, गुवाहाटी



आईएचएम, गुवाहाटी ने एनसीएचएमसीटी, नोएडा के सहयोग से गुवाहाटी के विभिन्न स्कूलों के ग्यारहवीं और बारहवीं कक्षा के छात्रों के बीच एनसीएचएम-जेईई 2023 के बारे में जागरूकता पैदा करने के लिए 1 फरवरी 2023 को आईएचएम गुवाहाटी में पहला करियर काउंसलिंग रोड शो 2023 का आयोजन किया। विभिन्न स्कूलों के लगभग 170 छात्रों ने अपने संकाय सदस्यों के साथ सत्र में भाग लिया।

आईएचएम, मुंबई



संस्थान ने 'बॉटल्स फॉर चेंज' कार्यक्रम के तहत बिसलेरी ट्रस्ट के साथ एक लेटर ऑफ एसोसिएशन पर हस्ताक्षर किए, जो नागरिकों को रीसाइक्लिंग के माध्यम से प्लास्टिक के उपयोग और निपटान के सही तरीकों के बारे में शिक्षित करने के इर्द-गिर्द घूमता है। यह संस्थान को प्लास्टिक मुक्त बनाने की दिशा में एक बड़ा कदम है।

एसआईएचएम, त्रिची



पक्षियों के आवास को परेशान किए बिना उनके संरक्षण के लिए जागरूकता पैदा करने के लिए श्री श्रीधर पेनुगोंडा द्वारा दिनांक 21.2.2023 को 'बर्ड्स लाइफ नेस्ट' पर एक जागरूकता कार्यक्रम आयोजित किया गया। इस कार्यक्रम में, छात्रों को सिखाया गया कि वे अपने आसपास के पेड़ों के कचरे जैसे सूखे पत्ते और टहनियाँ, नारियल की जटा, धान के भूसे आदि से घोंसले कैसे बनाएं।

लाजवाब स्वाद/दुर्लभ व्यंजन

आईएचएम, गोवा

व्यंजन का प्रामाणिक नाम : सोजी

व्यंजन का लोकप्रिय या स्थानीय नाम : सोजी

इतिहास

गोवा कैथोलिक विवाह से कुछ दिन पहले, क्रमशः दूल्हा और दुल्हन के घर पर दोपहर का भोजन आयोजित किया जाता है। यह पारंपरिक मीठा हलवा "bikrencheam jevon" (Beggars food) नामक विवाह-पूर्व अनुष्ठान में परोसा जाता है। साथ ही, पड़ोसियों और रिश्तेदारों को मिठाई बांटी जाती है, मिठाई को मिट्टी के बर्तन में डोलो (नारियल के खोल और बांस की छड़ी के हैंडल के साथ करछुल) के साथ ले जाया जाता है, जिससे इसे ले जाना और परोसना आसान हो जाता है। इसलिए, नाम "कज़ारचिसोजी", कोंकणी शब्द "कज़ार" का अर्थ है "शादी"। इसके अलावा, इसे शुभ धार्मिक दिनों और परिवार में किसी विशेष कार्यक्रम का जश्न मनाते या घोषणा करते समय भी तैयार किया जाता है। यह मीठा व्यंजन अक्सर हमारे लिए चाय के समय आनंद लेने लायक स्वादिष्ट व्यंजन है।

व्यंजन विधि

क्र. सं.	सामग्रियाँ	मात्रा
1	नारियल का दूध	3 कप
2	नारियल गुड़	1 कप
3	टूटा हुआ गेहूं	1 कप
4	इलायची पाउडर	5 ग्राम
5	नमक	स्वादानुसार
6	घी	1 छोटा चम्मच
7	पानी	आवश्यकता अनुसार
8	सजावट के लिए मेवे	आवश्यकता अनुसार

पूर्व तैयारी की विधि:

1. कद्कस किये नारियल का दूध तैयार कर लीजिये।
2. नारियल गुड़ की गुड़ की चाशनी तैयार कर लीजिये।

बनाने की विधि:

1. टूटे हुए गेहूं (दलिया) को 4 से 6 घंटे के लिए पानी में भिगो दें।
2. कसा हुआ नारियल से 1 कप गाढ़ा नारियल का दूध (पहली बार दबाकर) और उसी नारियल से 2 कप पतला नारियल का दूध (दूसरी बार दबाकर) तैयार करें।
3. नारियल के गुड़ की गुड़ की चाशनी बनाकर अलग रख लें।
4. एक भारी तले का पैन लें, उसमें भीगा हुआ गेहूं और पतला नारियल का दूध डालें और धीमी आंच पर लगभग 10 मिनट तक पकाएं।

आईएचएम, मुंबई

व्यंजन का प्रामाणिक नाम: अंब्याची दाल

व्यंजन का लोकप्रिय या स्थानीय नाम: अंब्याची दाल

इतिहास

अंब्याची दाल एक महाराष्ट्रीयन पारंपरिक व्यंजन है जो दरदरी पिसी हुई भीगी हुई चना दाल और कसा हुआ कच्चा आम से बनाया जाता है। यह व्यंजन ताजी सुगंधित जड़ी-बूटियों का एकदम सही मिश्रण है जो दाल को अविश्वसनीय स्वाद देता है। आम का खट्टापन, नारियल की मिठास, चना दाल की पौष्टिकता

पकवान का चित्र



5. पैन में गुड़ की चाशनी और गाढ़ा नारियल का दूध डालें और धीमी से मध्यम आंच पर तब तक पकने दें जब तक कि पूरा मिश्रण गाढ़ा न हो जाए। हर समय चपटे चम्मच से चलाते रहें, नमक और इलायची पाउडर डालें।
6. सोजी को जमाने के लिए एक उपयुक्त ट्रे में घी लगाकर चिकना कर लीजिए।
7. एक बार जब सोजी का मिश्रण पैन के नीचे से छूटने लगे तो इसे एक चिकनी ट्रे में डालें और इसे 2 से 3 घंटे के लिए कुमरे के तापमान पर ठंडा होने दें। मनचाहे टुकड़ों में काट लें।
8. इसे मेवे की कुछ कतरनों से सजाकर परोसें।

पोषण का महत्व:

सर्विंग साइज - 50 ग्राम प्रति पीस	
सोजी	250 कैलोरी
कैलोरी	185 Cal
कुल वसा	0.4 ग्राम
कुल कार्बोहाइड्रेट	70.0 ग्राम
फाइबर	0.7 ग्राम
चीनी	30.8 ग्राम
प्रोटीन	3.7 ग्राम

प्यूजन डिश:

- इसे पके केले के साथ परोसा जा सकता है



नाम: श्री सुशील कुमार

पदनाम: सहायक व्याख्याता सह-सहायक-प्रशिक्षक

और हरी मिर्च का तीखापन तालू को स्वाद का एक उत्कृष्ट मिश्रण देता है।

व्यंजन विधि

क्र. सं.	सामग्रियाँ	मात्रा
1	कच्चा आम	250 ग्राम
2	चना दाल	250 ग्राम
3	हरी मिर्च	5 ग्राम

लाजवाब स्वाद/दुर्लभ व्यंजन

4	जीरा	3 ग्राम
5	नमक	5 ग्राम
6	चीनी	10 ग्राम
7	नारियल	25 ग्राम
8	धनिया के पत्ते	10 ग्राम
9	मूंगफली का तेल	30 ग्राम
10	सरसों के बीज	5 ग्राम
11	करी पत्ते	2 ग्राम
12	हिंग	1 ग्राम
13	हल्दी	2 ग्राम
14	लाल मिर्च साबूत	1 -2

पूर्व तैयारी की विधि:

- चना दाल को 7-8 घंटे या रात भर के लिए भिगो दें.
- कच्चे आम को छीलकर बारीक कद्कस कर लीजिए.
- नारियल को कद्कस कर लीजिए और धनिये की पत्तियों को बारीक काट लीजिए.

बनाने की विधि:

- भीगी हुई चना दाल, हरी मिर्च, जीरा, चीनी, नमक मिलाएं और पीसकर मिश्रण बना लें।
- चना दाल के मिश्रण में कद्कस किया हुआ कच्चा आम मिलाएं.
- एक पैन में मूंगफली का तेल गर्म करें और उसमें सरसों, हिंग, करी पत्ता, हल्दी और लाल मिर्च डालकर तड़का लगाएं।
- तड़के को आम के मिश्रण के ऊपर डालें और अच्छी तरह मिला लें.

आईएचएम, हमीरपुर

पकवान का प्रामाणिक नाम: गुच्छी पुलाव

पकवान का लोकप्रिय या स्थानीय नाम: गुच्छी पुलाव

इतिहास:

गुच्छी या मोरेल मशरूम की एक जंगली किस्म है जो हिमालय में उगती है। यह बाज़ार में उपलब्ध सबसे महंगे खाद्य पदार्थों में से एक है।

व्यंजन विधि

क्र. सं.	सामग्रीयाँ	मात्रा
1	गुच्छी	250 ग्राम
2	बासमती चावल	400 ग्राम
3	हरी इलायची	5 ग्राम
4	काली इलायची	5 ग्राम
5	तेज पत्ता	5 ग्राम
6	लौंग	5 ग्राम
7	नमक	स्वादानुसार
8	जीरा	5 ग्राम
9	देशी घी	30 ग्राम
10	धनिया की पत्तियाँ	सजावट के लिए

5. कमरे के तापमान पर ठंडे कच्चे आम के पन्हा के साथ परोसें।

पकवान का चित्र



पोषण का महत्व:

सर्विंग साइज़ - 100 ग्राम	
अंब्याची दाल	186 कैलोरी
कैलोरी	186 Cal
कुल वसा	4.2 ग्राम
कुल कार्बोहाइड्रेट	35.0 ग्राम
फाइबर	6.9 ग्राम
चीनी	18.4 ग्राम
प्रोटीन	5.8 ग्राम



नाम: जे. अंकित पिल्लई
पदनाम: सहायक व्याख्याता

पूर्व तैयारी की विधि:

गुच्छी को अच्छे से धोकर 2 कप पानी में एक घंटे के लिए भिगो दीजिये

बनाने की विधि:

- चावल को 30 मिनट के लिए पानी में भिगो दें.
- एक पैन में घी गर्म करें-घी गर्म होने पर भीगी हुई गुच्छी डालें और 2-3 मिनट तक भून लें.
- सारे मसाले डालें और कुछ सेकेंड तक भूनने दें. जीरा डालें और उन्हें कुछ सेकेंड के लिए चटकने दें।
- अब पैन में भीगे हुए चावल डालें.
- जिस पानी में गुच्छी भिगोई थी उसमें और पानी मिलाकर 2 कप बना लीजिए और इसे पैन में डाल दीजिए.
- नमक डालें.
- पैन को ढक दें और पुलाव को धीमी आंच पर तब तक पकाएं जब तक सारा पानी सोख न जाए और गुच्छी पक न जाए.
- पैन को आंच से उतार लें और 5 मिनट के लिए ऐसे ही छोड़ दें.
- इसे कांटे से धीरे-धीरे फुलाएं।

लाजवाब स्वाद/दुर्लभ व्यंजन

पकवान का चित्र



पोषण का महत्व:

सर्विंग साइज़ - 100 ग्राम	
कैलोरी	245 कैलोरी
कुल वसा	4-8 ग्राम
कुल कार्बोहाइड्रेट	39 ग्राम
फाइबर आहार	1 ग्राम
कैल्शियम	19 मिली ग्राम
प्रोटीन	3 ग्राम
सोडियम	6 ग्राम

आईएचएम, पानीपत

पकवान का प्रामाणिक नाम: बार्नार्ड मिलेट सुशी

इतिहास

सुशी की अवधारणा संभवतः नौवीं शताब्दी में जापान में पेश की गई थी और बौद्ध धर्म के प्रसार के साथ यह वहां लोकप्रिय हो गई। मांस से परहेज़ करने की बौद्ध आहार पद्धति का मतलब था कि कई जापानी लोग मुख्य आहार के रूप में मछली की ओर रुख करने लगे। जापानियों को सबसे पहले सुशी को एक संपूर्ण व्यंजन के रूप में तैयार करने, किण्वित चावल को संरक्षित मछली के साथ खाने का श्रेय दिया जाता है। चावल और मछली के इस संयोजन को नारे-जुशी, या वृद्ध सुशी के रूप में जाना जाता है।

आई एच एम पानीपत में हमने इस व्यंजन में सुधार किया और इसे मछली के बजाय गाजर, ककड़ी और एवोकैडो जैसी सब्जियों के साथ सुशी चावल के लिए बार्नार्ड बाजरा का उपयोग करके बनाया।

व्यंजन विधि

क्र. सं.	सामग्रियाँ	मात्रा
1	बार्नार्ड बाजरा	1 कप
2	पानी	2 कप
3	बालसमिक सिरका	2 चम्मच
4	शहद	1 छोटा चम्मच
5	तिल का तेल	1 छोटा चम्मच
6	नमक	स्वाद के लिए
7	तेल	1 चम्मच
8	गाजर	200 ग्राम
9	खीरा	200 ग्राम
10	एवोकाडो	1
11	नोरी शीट	4

पूर्व-तैयारी

1. बाजरे को पकाने से एक घंटा पहले भिगो दें।

बनाने की विधि:

- एक बर्तन में बाजरा और पानी मिलाएं; धीमी से मध्यम आंच पर तब तक उबालें जब तक सारा पानी सोख न जाए, इसमें लगभग 15 मिनट का समय लगता है। इसे ठंडा होने दें।
- बाजरा ठंडा होने के बाद इसे बाल्समिक सिरका, तिल का तेल, शहद और नमक के साथ मिलाएं। -मिलाते समय बाजरे को भी हल्का सा मेश कर लीजिए

आयरन	2.4 मिली ग्राम
पोटेशियम	125 मिली ग्राम
कैल्शियम	27 मिली ग्राम

पकाने का समय: 30 मिनट

परोसने का आदर्श तापमान: 75 डिग्री सेल्सियस

वैकल्पिक सामग्री: नहीं

अतिरिक्त जानकारी:

- आप गुच्ची में पनीर और खोया भरकर भरवां गुच्ची पुलाव भी बना सकते हैं।



नाम: विक्रान्त चौहान

पदनाम: सहायक व्याख्याता

पकवान का चित्र



- एक नोरी शीट लें और उसके ऊपर लगभग 0.5 सेमी मोटी बाजरा फैलाएं। सब्जियों को शीट के एक तरफ ऊपर व्यवस्थित करें। बेलने में आसानी के लिए दोनों तरफ से 1 सेमी खाली छोड़ दें।
- नोरी शीट को रोल करें और मोटे टुकड़ों में काट लें। सोया सॉस के साथ परोसें।

पोषण का महत्व:

सर्विंग साइज़ - 80 ग्राम	
बार्नार्ड बाजरा सुशी	502 कैलोरी
कैलोरी	502 Cal
कुल वसा	0.4 ग्राम
कुल कार्बोहाइड्रेट	70.0 ग्राम
फाइबर	0.7 ग्राम
शर्करा	28.8 ग्राम
प्रोटीन	4.7 ग्राम



नाम: संदीप कुमार ठाकुर

पदनाम: सहायक व्याख्याता

लाजवाब स्वाद/दुर्लभ व्यंजन

एसआईएचएम, तिरुपति

पकवान का प्रामाणिक नाम: मटन ड्रमस्टिक करी

तेलुगु में स्थानीय नाम: मुनक्कायमसम

मुनक्कायमसम, जैसा कि आंध्र में तेलुगु में लोकप्रिय है, मसालेदार है और कुछ साइड डिश का स्वाद देता है। इस रेसिपी में, मटन के टुकड़ों को रसदार ड्रमस्टिक के टुकड़ों के साथ मिलाया जाता है और समृद्ध मलाईदार नारियल की ग्रेवी में पकाया जाता है।

सामग्री की सूची:

क्र. सं.	सामग्रियाँ	मात्रा
1	मटन	1 किलो
2	ड्रमस्टिक	3
3	प्याज	3
4	हरी मिर्च	4-5
5	लाल मिर्च पाउडर	1 चम्मच
6	हल्दी पाउडर	1/4 छोटा चम्मच
7	धनिया पाउडर	1 छोटा चम्मच
8	जीरा चूर्ण	1 चम्मच
9	खसखस के बीज	1 चम्मच
10	वनस्पति तेल	5 बड़े चम्मच
11	लौंग	4-5
12	दालचीनी	4-5
13	इलायची	1
14	नमक	आवश्यकता अनुसार

पूर्व तैयारी की विधि:

1. मटन को दो बार अच्छी तरह धो लें और मटन से पानी निकाल दें
2. ड्रमस्टिक की फलियों का छिलका उतारकर लम्बाई में काट लीजिए
3. मुनक्कायमसम के लिए mise-en-place तैयार करें

बनाने की विधि:

1. मोटे तले वाली लोहे की कड़ाही में तेल गर्म करें।
2. प्याज, हरी मिर्च डालें और तेज़ आंच पर लगभग 5-6 मिनट तक सुनहरा भूरा होने तक भून लें।
3. अदरक लहसुन का पेस्ट डालें और 4 मिनट तक भूनें जब तक कि कच्ची महक न चली जाए।
4. कढ़ाई में मटन डालकर अच्छी तरह मिला लें और तेज़ आंच पर 10 से 12 मिनट तक पकाएं, मांस को जलने से बचाने के लिए लगातार भून्ते रहें।

फूड क्राफ्ट इंस्टीट्यूट, नगांव-असम

पकवान का प्रामाणिक नाम : Dry Thekera Tengar (Mangosteen) Logot Maasor Jhol

पकवान का लोकप्रिय या स्थानीय नाम: थेकेरालोगोत्मास

इतिहास:

यह एक सदाबहार फल है जिसे असमिया समाज में धूप में

पकवान का चित्र



5. मिर्च पाउडर, हल्दी पाउडर, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर और नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएँ।
6. खसखस को सूखे नारियल के साथ भून लें और पेस्ट बनाकर मटन में मिला दें।
7. मध्यम आंच पर 7 से 10 मिनट तक पकाएं और कढ़ाई में 4 गिलास पानी डालें ताकि मसाला जले नहीं और लगातार चलाते हुए भून लें।
8. 70% पके हुए मटन में ड्रमस्टिक के टुकड़े डालें।
9. मटन और ड्रमस्टिक के पक जाने तक धीमी आंच पर पकाएं।
10. अदरक, बारीक कटी हरी धनिया से सजाएं।
11. गरम-गरम परोसें।

सहायक-वस्तुएँ: मुनक्कायमसम को सफेद चावल या जोन्नारोटे [ज्वार रोटी] के साथ खाया जा सकता है।

पोषण का महत्व:

मुनक्कायमसम	
कार्बोहाइड्रेट	20 ग्राम
प्रोटीन	127 ग्राम
मोटा	33 ग्राम
रेशा	6 ग्राम
चीनी	6 ग्राम
सोडियम	1960 मि.ग्रा

- ✓ खाना पकाने का समय: 45 मिनट।
- ✓ परोसने का आदर्श तापमान 60 डिग्री सेल्सियस।



नाम: पी.मोहन

पदनाम: व्याख्याता (फूड प्रॉडक्शन)

लाजवाब स्वाद/दुर्लभ व्यंजन

व्यंजन विधि:

क्र. सं.	सामग्रियाँ	मात्रा
1	मछली	400 ग्राम
2	सूखा थेकेराटेंगा (मैंगोस्टीन)	25 ग्राम
3	काली मिर्च पाउडर	5 ग्राम
4	पंचपुराण (पांच मसाले)	3 ग्राम
5	हरी मिर्च	10 ग्राम
6	हल्दी पाउडर	5 चुटकी
7	सरसों का तेल	200 मि.ली
8	अदरक	25 ग्राम
9	लहसुन	25 ग्राम
10	चावल का आटा	50 ग्राम
11	आलू	200 ग्राम
12	प्याज	75 ग्राम
13	नमक	परीक्षा करना

पूर्व तैयारी की विधि:

1. सूखे थेकेराटेंगा (मैंगोस्टीन) को गर्म पानी में भिगो दें।
2. कटी हुई मछली को नमक और हल्दी पाउडर के साथ मैरीनेट करें।
3. मैरीनेट की हुई मछली को डीप फ्राई करें।
4. अदरक और लहसुन को पीसकर चिकना पेस्ट बना लें।
5. हरी मिर्च को चीरा लगा लीजिये।
6. प्याज का टुकड़ा।
7. आलू को बड़े क्यूब आकार में काट लीजिये।

बनाने की विधि:

1. एक कढ़ाई में सरसों का तेल डालकर गर्म कर लीजिए।
2. कटा हुआ प्याज डालें, कटी हुई हरी मिर्च डालें, पंचपूरन

और अदरक लहसुन का पेस्ट डालें और भूनें।

3. कटे हुए आलू डालें और 10-15 मिनट तक भूनें।
4. अब आलू को पकाने के लिए पानी डालें।

पकवान का चित्र



5. अब एक कढ़ाई में तली हुई मछली डालें और उसमें भिगोए हुए थेकेराटेंगा (मैंगोस्टीन) डालें।
6. गाढ़ा करने के लिए इसमें थोड़ा सा चावल का पाउडर मिलाएं। काली मिर्च पाउडर के साथ पकाएं।
7. कटे हुए धनिया से गार्निश करें।
8. उबले चावल के साथ परोसें।



जालेन बैश्य
पदनाम: प्राचार्य (प्रभारी)



डुलु बोरा
पदनाम: (लेब अटेंडेंट)

आईएचएम, मेरठ

डिश का प्रामाणिक नाम : रागी चॉकलेट एकलेयर

इतिहास:

एक एकलेयर एक पेस्टी है जो चॉक्स आटे से बनाई जाती है जिसमें क्रीम भरी होती है और ऊपर से स्वादयुक्त आइसिंग डाली जाती है। आटा, जो कि profiterole के लिए उपयोग किए जाने वाले आटे के समान है, आमतौर पर एक पेस्टी बैग के साथ एक आयताकार आकार में पाइप किया जाता है और तब तक पकाया जाता है जब तक कि यह कुरकुरा और अंदर से खोखला न हो जाए।

सामग्री की सूची:

क्र. सं.	सामग्रियाँ	मात्रा
1	रागी का आटा	115 ग्राम
2	मक्खन	65 ग्राम
3	अंडे	3
4	पानी	275 मि.ली
5	डार्क चॉकलेट	200 ग्राम
6	व्हीप्ड क्रीम	250 ग्राम

तरीका:

1. पानी और मक्खन को एक साथ उबालें, रागी का आटा डालें और मिक्सर के किनारे छोड़ने तक पकाएं।
2. कमरे के तापमान पर ठंडा करें, एक-एक करके अंडा डालें और चिकना पेस्ट बना लें।

3. इसे उंगली के आकार में लगभग 3 सेमी पाइप से निकाल लें। बेकिंग शीट पर लंबे समय तक रखें और 30 मिनट के लिए 210 डिग्री सेल्सियस पर बेक करें।
4. कमरे के तापमान पर ठंडा करें और व्हीप्ड क्रीम से भरें।

पकवान का चित्र



5. ऊपर से पिघली हुई चॉकलेट में डुबोएं; इसे 2 घंटे के लिए फ्रिज में रख दीजिए।
6. परोसने के लिए तैयार।



संजय त्यागी
सह - प्राध्यापक
आईएचएम मेरठ

कैंचर/पेय पदार्थ

एफ.सी.आई. अलीगढ़

कॉकटेल का प्रामाणिक नाम: कीवी मिनट कूलर

कॉकटेल का लोकप्रिय या स्थानीय नाम: कीवी मिनट कूलर

कीवी, अंगूर और पुदीना और निश्चित रूप से रम से बना एक ताज़ा पेय। गर्मियों में अपनी प्यास बुझाने के लिए इस कॉकटेल को ट्राई करें।

व्यंजन विधि

क्र. सं.	सामग्रियाँ	मात्रा
1	बकार्डी रम	45 मि.ली.
2	सोडा	120 मि.ली.
3	कीवी	01 नं.
4	अंगूर	8-10 नं.
5	पुदीने की पत्तियाँ	5-6 पत्तियाँ
6	नींबू का टुकड़ा	01 नं. (सजावट के लिए)
7	बर्फ के टुकड़े	3-4 क्यूब्स

विधि: सम्मिश्रण, हिलाना

पूर्व तैयारी की विधि:

1. कीवी को छीलकर टुकड़ों में काट लें।
2. अंगूर और पुदीने की पत्तियों को धो लें।
3. नींबू को पतले टुकड़ों में काट लीजिए।

बनाने की विधि:

1. एक ब्लेंडर लें और उसमें कीवी फल, अंगूर और पुदीने की पत्तियाँ डालें।
2. सभी 3 सामग्रियों को अच्छी तरह मिला लें।
3. तरल को शेकर में डालें।
4. शेकर में बकार्डी रम डालें और अच्छी तरह हिलाएं।
5. इसमें बर्फ के टुकड़े डालें और फिर से तब तक हिलाएं जब तक तरल ठंडा न हो जाए।

आईएचएम, हमीरपुर

पेय का प्रामाणिक नाम: वुड एप्पल ड्रिंक

मॉकटेल का लोकप्रिय या स्थानीय नाम: बेल का शरबत

इतिहास:

बेल फल को हिंदुओं द्वारा पवित्र माना जाता है और यह सदियों से अपने चिकित्सीय मूल्य के लिए जाना जाता है। बेल फल उत्तरी क्षेत्र विशेषकर हिमाचल प्रदेश में प्रचुर मात्रा में पाया जाता है।

बेल का शरबत एक ताज़ा और स्वादिष्ट भारतीय गर्मियों में ठंडा करने वाला पेय है जो बेल (बेल)फल से बनाया जाता है। अर्ध पके से पके बेल फल का गूदा निकालकर जूस बनाया जाता है। गुड़ एक मिठास के रूप में काम करता है जबकि नींबू का रस पेय को स्वादिष्ट बनाता है और इसे पोषण से भरपूर ताज़ा और प्यास बुझाने वाला बनाता है। बेल फल के स्वास्थ्य लाभों में कब्ज, अपच, पेटिक अल्सर, बवासीर, श्वसन समस्याओं और पेचिश से राहत शामिल है। यह प्रतिरक्षा प्रणाली को भी बढ़ावा देता है, बैक्टीरिया और वायरल संक्रमण से लड़ता है।

पेय का चित्र



6. हिलाए गए तरल को पुराने जमाने के गिलास में डालें।
7. इसमें सोडा मिलाएं।
8. नींबू के टुकड़े, अंगूर और पुदीने की पत्तियों से गार्निश करें।

कांच के बर्तन: पुराने जमाने का कांच

सर्विंग साइज़ : 07 Oz

पोषण का महत्व

ऊर्जा	227.88* कैलोरी
कार्बोहाइड्रेट	30.56* ग्राम
प्रोटीन	1.26* ग्राम
वसा	0.4* ग्राम
**पोषक महत्व कच्चे माल की गुणवत्ता और मात्रा के आधार पर भिन्न-भिन्न होते हैं।	



नाम: सत्येन्द्र कुमार सिंघल
पदनाम: सहायक व्याख्याता

व्यंजन विधि:

क्र. सं.	सामग्रियाँ	मात्रा
1	बेल (Wood Apple)	02
2	नींबू	02
3	गुड़ पाउडर	03-04 चम्मच
4	काला नमक	½ चम्मच
5	काली मिर्च	½ चम्मच
6	बेल के पत्ते	05-06 पत्तियाँ
7	पानी	04 कप
8	बर्फ के टुकड़े	आवश्यकता अनुसार

विधि: हिलाया हुआ

पूर्व तैयारी की विधि:

1. बेदाग फल चुनें जो हल्के हरे से पीले रंग का हो और छिलका बरकरार हो। फल का छिलका बहुत कठोर होता है और इसे हथौड़े से तोड़ने की आवश्यकता होती है। फटे हुए फल को काट कर खोल लें।

कैंचर/पेय पदार्थ

- चम्मच की सहायता से गूदे और बीजों को एक कटोरे में निकाल लें।
- 3 कप ठंडा पानी डालें ताकि गूदा पूरी तरह पानी में डूब जाए। कटोरे को ढक्के और कम से कम 20-25 मिनट के लिए फ्रिज में रखें।
- नरम गूदे को हाथों से मसल लें और फिर इसे तार की जाली से छान लें।
- फल के धागों वाले बीज निकाल दें। छाने हुए रस में बचा हुआ 1 कप पानी मिला दीजिये।

बनाने की विधि:

- बेल का छना हुआ रस शेकर में डालें।
- गुड पाउडर डालें और अच्छी तरह हिलाएं जब तक कि यह पूरी तरह से घुल न जाए।
- स्वादानुसार काला नमक और ताजी कुटी हुई काली मिर्च डालें। इसे अच्छे से हिलाएं।
- बेल के शर्बत में नींबू का रस निचोड़ लें। और इसे हिलाकर अच्छे से मिला लें।
- इसमें बर्फ के टुकड़े डालें।
- बेल के शर्बत को हाई-बॉल गिलास में डालें।

पेय का चित्र



- तुरंत परोसें।

सजावट : नींबू का टुकड़ा, बेल के पत्ते।

कांच के बर्तन: हाई-बॉल ग्लास/कोलिन्स ग्लास आआऊण्ठ्र

सर्विंग साइज़: 8-10 Ounce / 8 Ounce



नाम: नरेश कुमार

पदनाम: शिक्षण सहयोगी

आईएचएम, पानीपत

कॉकटेल का प्रामाणिक नाम: - पिंक लेडी

कॉकटेल का लोकप्रिय या स्थानीय नाम:- पिंक लेडी

इतिहास:

कभी-कभी इसके आविष्कार का श्रेय आंतरिक वास्तुकार और प्रमुख समाज के व्यक्ति Elsie De Wolfe (1865-1950), को दिया जाता है, लेकिन फिर भी उनसे जुड़ा नुस्खा पिंक लेडी के लिए सामान्य व्यंजनों से स्पष्ट रूप से भिन्न होता है।

व्यंजन विधि:-

क्र. सं.	सामग्रियाँ	मात्रा
1.	जिन	45 मि.ली
2.	अनार का शर्बत	15 मि.ली
3.	अंडा	1
4.	चेरी	1
5.	बर्फ	100 ग्राम

विधि:- शेकर

तैयारी की विधि:-

- एक शेकर में बर्फ के टुकड़े भरें।
- 45 मिली जिन, 15 मिली ग्रेनाडीन और एक अंडे का सफेद भाग मिलाएं।
- अच्छी तरह हिलाएं और कॉकटेल गिलास में छान लें।
- चेरी से सजाएं

पेय पदार्थ का चित्र



गार्निश : चेरी

कांच के बर्तन : शैम्पेन तश्तरी

सर्विंग साइज़ : 150 मि.ली



नाम: आशीष सिक्का

पद: व्याख्याता

पेय पदार्थ

एसआईएचएम एंड एएन - तिरुपति

कॉकटेल का प्रामाणिक नाम: व्हिस्की जिंजर
कॉकटेल का लोकप्रिय या स्थानीय नाम: Irish buck
इतिहास

क्लासिक, सरल और ताज़ा, यह व्हिस्की प्रेमियों और पहली बार व्हिस्की पीने वालों के लिए एक बेहतरीन कॉकटेल है। मुख्य बात यह है कि बहुत अधिक व्हिस्की न मिलाएं ताकि यह कॉकटेल को असंतुलित कर दे। नरम पक्ष वाली किसी चीज़ के लिए आयरिश व्हिस्की एक आदर्श विकल्प है

व्यंजन विधि

क्र. सं.	सामग्रियाँ	मात्रा
1	व्हिस्की	90 मि. ली.
2	Ginger Ale	150 मि. ली.
3	नींबू का टुकड़ा	1

विधि: हिलाया हुआ

पूर्व तैयारी की विधि:

सारी सामग्री इकट्ठा कर लें

बनाने की विधि:

1. व्हिस्की को गिलास में डालें।
2. अदरक एले भरें।

3. एक नींबू का टुकड़ा निचोड़ें।

पेय का चित्र



गार्निश: नींबू का गोलाकार टुकड़ा ।

कांच के बर्तन: हिबॉल ग्लास

सर्विंग साइज़: 240 मि.ली.



नाम: कोमिनेनी शिव रामकृष्ण

पदनाम: व्याख्याता

सामग्री की सूची

मॉकटेल का प्रामाणिक नाम: केप कॉड वॉटरमेलन मॉकटेल

मॉकटेल का स्थानीय नाम: केप कॉड वॉटरमेलन मॉकटेल

व्यंजन विधि

क्र. सं.	सामग्रियाँ	मात्रा
1	अनार का शर्बत	¼ कप
2	नींबू का रस	¼ कप
3	तरबूज के टुकड़े	1 कप
4	करींदे का जूस	2 कप
5	सोडा	30 मिली
6	बर्फ	4-5 क्यूब्स
7	गार्निश के लिए तरबूज	1 wedge

पूर्व तैयारी की विधि:

1. तरबूज को मसल लें।
2. बर्फ के साथ एक शेकर में ग्रेनाडीन, नींबू का रस, क्रेनबेरी का रस और मसला हुआ तरबूज मिलाएं
3. 20 से 30 सेकेंड तक जोर-जोर से हिलाएं।

पूर्व तैयारी की विधि:

- गिलास को पिसी हुई चीनी से ढकें और गिलास में बर्फ के टुकड़े डालें।
- एक जालीदार छलनी से छान लें।
- एक बड़े गिलास में बर्फ के ऊपर लगभग 3/4 कप मिश्रण डालें।

- ऊपर से सोडा डालें और हिलाएं।
- गार्निश के रूप में छोटे तरबूज के टुकड़े डालें।

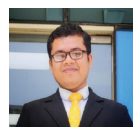
पेय का चित्र



गार्निश: छोटा तरबूज वेज

कांच के बर्तन: वाइन ग्लास

सर्विंग्स का आकार: 180 मिली



नाम: श्री अनीश मंडल

एम.एससी एचए छात्र, एनसीएचएम-आईएच, नोएडा

अस्वीकरण: आतिथ्यम (राष्ट्रीय होटल प्रबंध एवं क्रेटरिंग टेक्नोलॉजी परिषद, नोएडा द्वारा त्रैमासिक प्रकाशित समाचार पत्र) के इस वर्तमान अंक में छपी रेसिपी और सामग्री के संबंध में सभी सामग्री संबंधित लेखक/संकाय सदस्य की उचित जिम्मेदारी है। किसी भी कॉपीराइट उल्लंघन या तथ्यों/जानकारी का गलत प्रतिनिधित्व केवल संबंधित संस्थान के संबंधित सामग्री प्रदाता (संबंधित लेखक/संकाय सदस्य) को संबोधित किया जाएगा।