

बुफे प्रस्तुतीकरण की कला

क्षितिज वर्मा



बुफे प्रस्तुतीकरण की कला

बुफे प्रस्तुतीकरण की कला

क्षितिज वर्मा

भाषा प्रकाशन
नई दिल्ली – 110002

© प्रकाशक

I.S.B.N. : 978-81-323-7087-1

प्रथम संस्करण : 2022

भाषा प्रकाशन

22, प्रकाशदीप बिल्डिंग, अंसारी रोड,
दरियागंज, नई दिल्ली – 110002

द्वारा वर्ल्ड टेक्नोलॉजीज नई दिल्ली के सहयोग से प्रकाशित

अनुक्रम

1. बुफे प्रस्तुति : एक परिचय	1
2. बुफे में सलाद प्रस्तुति	50
3. बुफे प्लेटर प्रस्तुतियां	92
4. बुफे में कॉकटेल प्रस्तुति	122
5. बुफे मेज प्रस्तुति	156
6. बुफे मेज: नैपकिन प्रस्तुति	174

बुफे प्रस्तुति: एक परिचय

भोजन परोसने की एक प्रणाली जिसमें भोजन को एक सार्वजनिक क्षेत्र में रखा जाता है जहां भोजन करने वाले खुद के लिए भोजन परोसते हैं उसे बुफे के रूप में जाना जाता है। यह होटल, रेस्टोरेंट, बैंक्रेट हॉल, सामाजिक कार्यक्रमों, बड़ी पार्टियों के लिए, व्यापार सम्मेलनों, आदि द्वारा प्रस्तुत किया जाता है। यह एक परिचयात्मक अध्याय है जो संक्षिप्त रूप से बुफे प्रस्तुति के सभी महत्वपूर्ण पहलुओं को पेश करेगा।

बुफे सेवा

बुफे एक विशेष प्रकार का भोजन है, जिसे विभिन्न प्रकार के व्यंजनों के साथ बनाया जाता है, जिनसे मेहमान भोजन लेते हैं और फिर किसी वेटर या सर्वर की मदद के बिना ही खुद के लिए परोसते हैं। आतिथ्य क्षेत्र में, बुफे को एक भोजन के रूप में परिभाषित किया जाता है जिसमें लोग नाश्ता या दोपहर के भोजन या रात के भोजन में स्वयं विभिन्न भोजन परोसते हैं, और भोजन को आमतौर पर एक सार्वजनिक क्षेत्र में एक मेज पर रखा जाता है जहां सभी आसानी से भोजन तक जल्दी से पहुंच सकते हैं। डाइनिंग मेज में मेहमानों के लिए प्लेटें और भोजन के व्यंजन के लिए बर्तन मौजूद होते हैं। भोजन करने वालों को भोजन की मेज की लंबाई के साथ कतार में आ कर पहले से तैयार भोजन को खुद को परोसने के लिए आमंत्रित किया जाता है। इसके बाद मेहमान अन्य निर्दिष्ट बैठने की जगहों पर जाते हैं जो डिनर प्लेट को छोड़कर सभी नियुक्तियों के साथ पूरी तरह से स्थापित हैं।

बुफे सेवा विभिन्न प्रकार की हो सकती है। उदाहरण के लिए:

- सिट डाउन बुफे।
- फोर्क बुफे।
- डिस्प्ले बुफे।
- कोल्ड बुफे।
- फिंगर बुफे आदि।

बुफे सेवा शैली



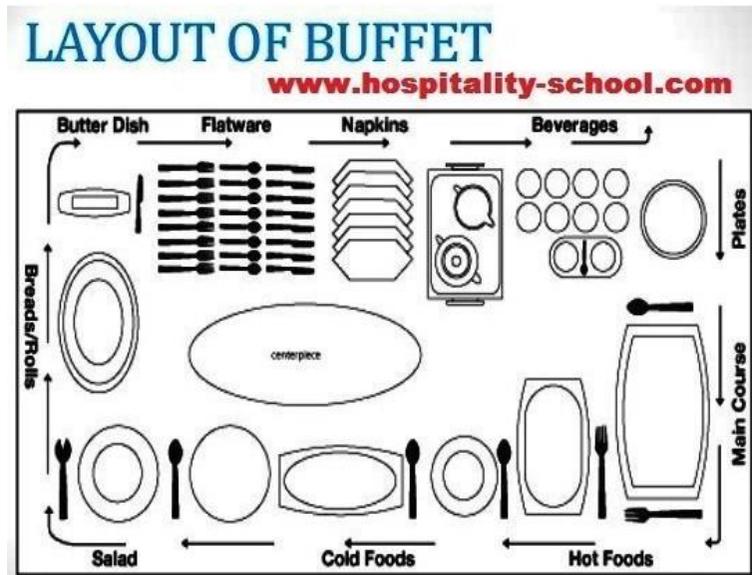
भोजन को आकर्षक रूप से मेज पर व्यवस्थित किया जाता है और एक अच्छा सेट अप के लिए उचित अनुक्रम के अनुसार वर्गीकृत किया जाता है। आमतौर पर, यह व्यवस्था क्षुधावर्धक से लेकर डेसर्ट तक होती है जो अंतिम हिस्सा होता है।

बुफे मेज में डिनर की प्लेटें और तश्तरी होती हैं, जो रणनीतिक रूप से जगह लेती हैं ताकि मेहमान जल्दी से उन्हें ले सकें और फिर अपनी पसंद के अनुसार खुद के लिए भोजन परोस सकें।

बुफे के लिए भोजन के चयन को प्रस्तुत करने के कई विविध तरीके हैं; सीमित पास बुफे या 'एकल पास भोजन' है जहां रात्रिभोज आहार को प्रत्येक व्यक्ति को संचालित किया जाता है और यह बोर्डिंग स्कूलों, सैन्य ठिकानों, क्लब जहाजों और जेलों में ज्यादातर आम है। फिर अन्य प्रस्तुति विधियां हैं जो भोजन करने वालों को पहले नमूने के लिए अपरिचित भोजन के छोटे हिस्से लेने की अनुमति देती हैं, फिर अतिरिक्त के लिए संतुष्ट होने तक वापस आने की अनुमति देती हैं। प्रस्तुति की इन विविधताओं में से कुछ में शामिल हैं:

- पहली में खाने की मेज पर अनेक प्लेट होती हैं जिनमें बराबर मात्रा में खाना होता है, जिन्हें डिनर करने वाले उठा लेते हैं।
- एक दूसरी विधि है जिसके तहत भोजन करने वालों को बैठाया जाता है, तब उन्हें पहिएदार गाड़ियों से अपना पसंदीदा भोजन चुनने को मिलता है, जिसे सर्वर द्वारा भोजन कक्ष या रेस्टोरेंट में प्रसारित किया जाता है।
- एक और तरीका है जिससे भोजन करने वाले खुद को जितना चाहें उतना परोस सकते हैं; इसे एकल भोजन के लिए "ऑल-यू-कैन-ईट" बुफे भी कहा जाता है। कई रेस्टोरेंट में, इस शैली का भुगतान एक निश्चित शुल्क पर किया जाता है।
- मंगोलियाई बारबेक्यू बुफे भोजन करने वालों को पतले कटा हुआ भोजन चुनने की अनुमति देता है, फिर वे भोजन तैयार करने के लिए रेस्टोरेंट के शेफ के सामने उसे पेश करता है जब तक वे प्रतीक्षा करते हैं।
- सुपरमार्केट, डेलकटेसन और मॉल सलाद बार शैली का उपयोग करते हैं जिसमें ग्राहक जो कुछ भी चाहते हैं उसे उठा लेते हैं, फिर खाद्य पदार्थों के वजन के अनुसार बिल बनाया जाता है।
- अंत में खुले बुफे होते हैं जो समारोहों में आम होते हैं और आमतौर पर इसमें भोजन करने वालों के लिए कोई लागत शामिल नहीं होती है क्योंकि वे अपनी प्लेट ले जाते हैं और बुफे लाइन के साथ आगे बढ़ते हैं क्योंकि वे भोजन खुद परोसते हैं।

बुफे मेज व्यवस्था



बुफे में भोजन रखने की सही सतह समतल होनी चाहिए, और और यह मेजवेयर और सर्विसवेयर को उठाए रखने में भी सक्षम होना चाहिए। न्यूनतम लंबाई लगभग पांच फीट हो सकती है लेकिन अगर और स्थान की आवश्यकता है तो अन्य छोटी मेज को भी जोड़ा जा सकता है। बुफे मेज से पेय पदार्थों के लिए एक अलग मेज प्रदान की जानी चाहिए। बुफे मेज कमरे के आकार और आयाम के आधार पर स्थापित की जाती है।

यदि कमरा पर्याप्त विशाल है, तो मेज को केंद्र में रखें, यह मेज के दोनों किनारों पर और दोनों छोर से सेवा को समायोजित करेगा। यह सर्विंग को तेज़ करने में सक्षम बनाता है और भीड़भाड़ को भी कम करता है। लेकिन एक छोटे से कमरे में, बुफे की मेज को दीवार से लगा कर रखा जाता है ताकि भीड़भाड़ के प्रवाह के लिए अनुमति देने के लिए पर्याप्त जगह बनाई जा सके।

लाइन की शुरुआत प्लेटों से शुरू होनी चाहिए। प्लेटों के ढेर लगभग दो या तीन ढेरों में लगभग दस प्लेट तक ऊंचे होने चाहिए; इसमें आंगंतुकों की संख्या के आधार पर जोड़ा जाएगा, लेकिन यह बहुत अधिक नहीं होना चाहिए ताकि गिरने का खतरा न रहें। फिर बुफे नाश्ता बुफे है या दोपहर का भोजन या रात का भोजन, इसके आधार पर तापमान के अनुसार भोजन को पंक्तिबद्ध किया जाता है। ठंडे खाद्य पदार्थ पहले पड़ाव पर होते हैं। फिर गर्म खाद्य पदार्थ जो ज्यादातर मुख्य व्यंजन हैं मेज के अंत में होते हैं; यह मुख्य कारण के लिए है कि मेहमानों को बैठने के लिए ठंडा मुख्य व्यंजन नहीं खाना पड़ता है। सबसे अंतिम छोर पर बर्तन और नेपकिन होते हैं, जहां आंगंतुक अपनी सीटों पर जाते हैं।

डाइनिंग मेज व्यवस्था 'बाहर से अंदर' के नियम का पालन करती है, जिसमें कहा गया है कि पिछले इस्तेमाल किए गए उपकरण का टुकड़ा अतिथि द्वारा उपयोग की जाने वाली प्लेट के ठीक बगल में स्थित होता है। खाने की मेज व्यवस्था इस आदेश का पालन करती है:

- फोर्क्स - प्लेट के बाईं ओर फोर्क रखें। सबसे बड़ा फोर्क सलाद फोर्क है, और यह प्लेट के बगल में औपचारिक भोजन के लिए है।
- डिनर प्लेट - यह भोजन के मुख्य कोर्स को परोसते समय मेज पर रखा जाता है। उन्हें मेज के किनारे से एक इंच बाहर रखा जाता है।
- सलाद प्लेट - इसे मेज के किनारे से लगभग दो इंच दूर फोर्क के पास रखा जाता है।
- चम्मच और चाकू - रात के खाने की प्लेट के दाईं ओर रखे जाते हैं, लेकिन चाकू प्लेट के बगल में होता है।
- ब्रेड प्लेट और बटर नाइफ - जब आप बुफे के हिस्से के रूप में ब्रेड परोसते हैं, तो डिनर के बाईं ओर एक ब्रेड प्लेट के ऊपर फोर्क रखा जाता है ब्रेड और बटर प्लेट पर बटर स्प्रेडर रखा जाता है।
- गिलासवेयर - आमतौर पर, वाइन गिलास का उपयोग पानी के गिलास के साथ किया जाता है। यदि मेज में बहुत अधिक सामान नहीं है, तो आप किसी भी तरह से मेज के किनारे के समानांतर गिलास की व्यवस्था कर सकते हैं। पानी का गिलास डिनर चाकू की नोक से लगभग एक इंच ऊपर और वाइन गिलास व पानी के गिलास के दाईं ओर होना चाहिए।
- डेजर्ट चम्मच और फोर्क - डेजर्ट चम्मच को डिनर प्लेट के ऊपर क्षैतिज रूप से दायीं ओर लगे हैंडल के साथ रखा जाता है। डेजर्ट चम्मच / चाकू के ठीक नीचे रखा जाता है और उसका हैंडल बायीं ओर होता है।
- नमक और काली मिर्च - नमक और काली मिर्च के दाने को दाहिनी भुजा के बगल में दाईं भुजा में रखा जाता है, जिसमें काली मिर्च सबसे अंत में होती है क्योंकि ज्यादातर लोग काली मिर्च का इस्तेमाल नहीं करते हैं।

बुफे दिशानिर्देश

सेवा शुरू होने से पहले आपको यह सुनिश्चित करना चाहिए कि मेज और लिनन कवर साफ हैं, और मेजक्लॉथ मेज पर समान रूप से फैले हुए हैं। कुर्सियों को ठीक से व्यवस्थित और साफ होना चाहिए।

खाने की मेज को उचित तरीके से स्थापित किया जाता है, जिससे मेहमानों को अपनी प्लेटों को रखने के लिए पर्याप्त जगह की अनुमति मिलती है। क्राँकरी जिसमें भोजन को रखा जाता है, उसमें किसी भी ख़ाद्य प्रदूषित पॉलिश के साथ बेदाग चमक होनी चाहिए। कटोरे, फूलों के फूलदान और क्रूर सेटों को विधिवत भरा जाना चाहिए और मेजों पर रखा जाना चाहिए। पानी के जग और बर्फ की बाल्टी भी भरी और तैयार होनी चाहिए। फर्श साफ और सूखा होना चाहिए।

बुफे सेवा में या तो सहायता प्रदान की जाती है या नहीं की जाती है। सहायता तब प्रदान की जाती है जब सहायता आपके ऑर्डर लेने के लिए उपलब्ध होती है और आपको भोजन दिया जाता है, जबकि आप बैठे हुए होते हैं और बिना सहायता वाले बुफे में मेहमानों पूरी तरह खुद ही सारा भोजन परोसते हैं। सर्वर पेशेवर सहायता प्रदान करते हैं जबकि आगंतुक पहले से तैयार मेज पर बैठते हैं। अधिकतर यह तब दिया जाता है जब भोजन तीन कोर्स अर्थात् क्षुधावर्धक, मुख्य कोर्स और डेसर्ट में विभाजित होता है। मेहमानों के आने से पहले खाने की मेज पर क्षुधावर्धक परोसा जाता है, मेहमान फिर बुफे में खुद की मदद कर सकते हैं और बुफे लाइन पर अपनी इच्छा के अनुसार और अधिक भाग ले सकते हैं। फिर बाद में, उन्हें फिर से डेसर्ट परोसा जाता है। दो प्लेटों को एक बार में साफ किया जाता है; जब तक मेज असामान्य रूप से गड़बड़ न हो जाए, तब तक मेहमानों के जाने से पहले किसी को मेज को नहीं छेड़ना चाहिए।

मेहमानों को असमान रूप से बैठने के लिए सहायता भी प्रदान की जा सकती है, और मुख्य कोर्स और सलाद परोसने में सहायता के लिए दो या अधिक लोगों को सहायता प्रदान की जाती है, फिर मेहमान अपनी पसंद के स्थानों पर बैठते हैं।

हालांकि, बुफे सेवा पेश करते समय बहुत सावधान रहें क्योंकि इसमें कई जोखिम शामिल हैं। सबसे पहली और महत्वपूर्ण बात यह है कि बुफे लाइन में मेहमानों द्वारा संदूषण का जोखिम है। इसलिए निम्नलिखित मानदण्डों को पूरा करते हुए एहतियात बरतनी चाहिए:

- भोजन को उपयुक्त तापमान पर रख कर यह सुनिश्चित करें कि गर्म ख़ाद्य पदार्थों को 60 डिग्री सेल्सियस पर परोसा जाए जबकि ठंडे ख़ाद्य पदार्थों को अधिकतम 4 डिग्री सेल्सियस पर परोसा जाए। हमेशा बुफे सेवा के दौरान तापमान सीमा बनाए रखने की कोशिश करें।
- भोजन को ठंडा करने के लिए उपयोग की जाने वाली बर्फ को सुरक्षित पेयजल से बनाया जाना चाहिए। भोजन को बर्फ के सीधे संपर्क में नहीं होना चाहिए, लेकिन सेवारत के ऊपर रखा जाना चाहिए। सुनिश्चित करें कि पिघली हुई बर्फ भोजन से दूर रहे।
- बुफे मेड पर प्रस्तुत भोजन को संदूषण के खिलाफ संरक्षित किया जाना चाहिए ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि पूरे सेवारत थाली में कंटेनर कवर, शील्ड या छींक से बचाव के गार्ड हैं। अनुशंसित कंटेनरों में भोजन रखें।
- यदि यह संभव है, तो सेवा दल के कुछ लोगों को अपने हाथों को धोना चाहिए और साफ और स्वच्छता वाले बर्तनों का उपयोग करके मेहमानों के लिए अनुरोधित भोजन परोसना चाहिए; यह सुनिश्चित करता है मेहमानों द्वारा भोजन को दूषित करने वाला जोखिम कम से कम हो। जहां सेवा दल के लिए यह संभव नहीं है कि वह ग्राहकों की सेवा करे तो वहां हमेशा लंबे हैंडल रखें। याद रखें कि उपयोग में नहीं होने पर उपकरण रखने के लिए भोजन के साथ एक प्लेट भी दें।
- डिस्प्ले पर कंटेनरों में नया और ताजा भोजन न डालें। पुराने कंटेनर को हटा दिया जाना चाहिए और नए कंटेनरों में ताजा आपूर्ति के साथ प्रतिस्थापित किया जाना चाहिए।
- हमेशा सुनिश्चित करें कि आपके पास प्लेटों सहित पर्याप्त बर्तन हैं। मेजों से खाली प्लेट को हटा दें और जब मेहमान अपनी प्लेटों को फिर से भरना चाहते हैं तो उन्हें भोजन साफ प्लेटों के साथ प्रदान किया जाना चाहिए।
- हमेशा साफ कंटेनरों में सुरक्षित तरीके से भोजन को रखना सुनिश्चित करें। भोजन को बुफे मेज पर ले जाते समय, कंटेनरों को ढंक दें। यदि परिवहन वाहनों का उपयोग किया जाता है, तो उन्हें डिलीवरी के लिए भोजन लोड करने से पहले साफ किया जाना चाहिए।

बुफे सेवा उपकरण

भोजन प्रस्तुति में एक अच्छी सेवा के लिए एक बुफे अंतिम लक्ष्य है। आकर्षक प्रस्तुति ग्राहकों को भोजन के लिए लुभाता है; यह पहली छाप है जो आगंतुकों के रेस्टोरेंट में आने पर उन पर पड़ती है। उपकरण डिजाइन में प्रस्तुत करने योग्य, स्टाइलिश और व्यावहारिक होना चाहिए जो विभिन्न प्रकार के बुफे सर्विंग्स के लिए अनुकूल होंगे। बुफे प्रदर्शन उपकरण में चप्पू बर्तन, प्रदर्शन ट्रे और डिस्प्ले बास्केट शामिल हैं। बुफे प्रस्तुति के दौरान ग्राहकों को अपनी प्लेटों को भोजन से भरने में सक्षम करने के लिए बुफे बर्तनों की भी आवश्यकता होगी। बुफे सेवा के लिए आवश्यक अन्य उपकरण, फूलों के लिए मसाला डिस्पेंसर, मेज के लिए कपड़ा, कोस्टर और फूलदान हैं।

भोजन की सफलतापूर्वक सेवा करने के लिए, आपको उपयुक्त प्रकाश व्यवस्था और ताप विधियों की आवश्यकता होती है ताकि भोजन गर्म रहे और स्वाद ताजा बना रहे। कई प्रकार के उपकरण यह सुनिश्चित करेंगे कि खाना गर्म या ठंडा परोसा जाए या नहीं, यह हमेशा वांछित तापमान पर होगा, भले ही भोजन को जहां से इसे तैयार किया गया हो वहां से किसी अन्य स्थान पर ले जाने की आवश्यकता हो।

एक उत्कृष्ट बुफे की सेवा के लिए, आपको इस प्रकार के उपकरणों की आवश्यकता होगी:

- बुफे फूड वार्मर: जैसा कि नाम से पता चलता है कि भोजन को गर्म रखने के लिए बुफे फूड वार्मर का इस्तेमाल किया जाता है।
- चाफिंग बर्तन और ईंधन: चाफिंग बर्तन भोजन को गर्म रखने का एक प्रभावी तरीका है वे एक हीटिंग डिवाइस व ईंधन के माध्यम से भोजन को गर्म रखते हैं।
- डिस्प्ले ट्रे: शेल्क्स मेहमानों को फल, ब्रेड, और अन्य स्नेक्स परोसने का एक आदर्श तरीका प्रदान करती हैं।
- केक स्टैंड्स: इनका उपयोग बेक किए गए केक को प्रदर्शित करने के लिए किया जाता है।
- बुफे व्यंजन और थाली: मेहमानों को भोजन परोसने के लिए बुफे व्यंजन और प्लेट का उपयोग किया जाता है। व्यास में उपयुक्त आकार दस से बारह इंच तक होता है।
- मेज झालर और क्लिप्स: झालर एक सुरक्षित रूप प्रदान करती है और विभिन्न अवसरों के साथ-साथ बुफे अवसरों के विभिन्न विषयों के साथ मिश्रण करने के लिए अलग-अलग पैटर्न और रंगों में आती है।
- बुफे बर्तन: बर्तन विशेष रूप से बुफे सेवा के लिए डिजाइन किए गए हैं ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि भोजन का कम से कम संदूषण हो।
- डेली व्यंजन: इन कंटेनरों और कटोरे का उपयोग खाद्य पदार्थों जैसे आलू का सलाद, पास्ता, कोलेसलाव के प्रदर्शन के लिए किया जाता है।
- सूप ट्यूरेस: सूप ट्यूरेस और पंच कटोरों का मुख्य उद्देश्य सूप या पंच की सेवा करना है।
- अन्य उपकरण बुफे के स्थान के आधार पर भिन्न हो सकते हैं, लेकिन रस्सी बाधा प्रणाली, आइसक्रीम और कोन धारक, शादी के केक स्टैंड, और चाकू और खाद्य लेबल भी शामिल किया जा सकते हैं जो अतिथि को भोजन के प्रकारों की सीमा दिखाते हैं।

एक बेहतर बुफे कैसे बनाएं

एक मोहक और कुशल बुफे की स्थापना के लिए योजना और विवरणों पर ध्यान देने की आवश्यकता होती है ताकि आपके मेहमानों को भोजन के आनंद का सुखद अनुभव हो।

अपने बुफे लाइन की व्यवस्था पर ध्यान देने से आपको अपने भोजन ग्राहकों को पसंद करने वाले प्रसार को प्रबंधित करने में आसानी होगी।



प्लेट्स

बुफे की शुरुआत में प्लेटों के दो या तीन ढेर रखें। बर्तनों को गिरने और टूटने से बचाने के लिए प्लेटों के ढेर को छोटा रखें।

सलाद / कोल्ड प्लेट्स

बुफे के सामने सलाद और ठंडे व्यंजन रखें क्योंकि लाइन की शुरुआत में गर्म खाद्य पदार्थ ठंडे हो सकते हैं। याद रखें कि किनारों पर सलाद की पेशकश करें ताकि मेहमान अपनी इच्छा के अनुसार ले सकें।

सैक्स और मुख्य कोर्स

सेवारत के लिए सुरक्षित तापमान पर भोजन बनाए रखने के लिए पर्याप्त तापक तत्वों का उपयोग करें। इसे बुफे के अंत की ओर रखें ताकि वे उस समय के सबसे नज़दीक हों, जब मेहमान अपनी मेज पर वापस जाते हैं।

सह भोजन

ठंडा साइड डिश को प्रवेश करने से पहले मेज पर होना चाहिए क्योंकि वे अपने तापमान को गर्म पक्षों के मुकाबले ऐसे स्थान पर बेहतर बनाए रखेंगे। ठंडा पक्षों के लिए, बर्फ या इसी तरह की शीतलन इकाइयों का उपयोग करने के लिए सुरक्षित तापमान बनाए रखें।

ब्रेड / रोल्स

मेज से गिरने से बचाने के लिए एक सजावटी कटोरे या टोकरी में ब्रेड प्रदर्शित करें। इसमें चिमटे शामिल करें जो मेहमानों को सफाई से अपना चयन करने की अनुमति देता है। यदि बटर या स्प्रेड उपलब्ध है, तो आसान पहुंच के लिए इसे सीधे ब्रेड के बगल में रखें।

कटलरी

बुफे के अंत में इन्हें रख कर चांदी के बर्तन गिरने के जोखिम को कम करें। मेहमान अपने भोजन को लेते समय कुछ चीजें ले जा सकने में सक्षम होंगे। इसके बजाय खाने की मेज पर चांदी के बर्तन रखना बेहतर हो सकता है।



पेय मेज

लोगों को वितरण के लिए अपनी थाली को सेट करने में आसान बनाने के लिए पेय को खाद्य स्टेशनों से दूर रखें ताकि वे बुफे लाइन में धक्का के बिना इसे फिर से भर सकें।



डेजर्ट मेज

यह अनुमान लगाएं कि मेहमान अपने मुख्य कोर्स प्लेट पर डेजर्ट रखने में जल्दबाजी महसूस नहीं करना चाहेंगे। एक अलग डेजर्ट मेज मेहमानों को बुफे लाइन में शामिल हुए बिना एक (या दो!) डेजर्ट का चयन करने की अनुमति देता है।



भाग के आकार

- बड़े आकार के भाग अपशिष्ट को बढ़ाते हैं। अपने मेहमानों को प्रत्येक चीज के छोटे भाग का स्वाद लेने का अवसर दें, जो उन्हें कई प्रकार के विकल्पों को आजमाने के लिए प्रोत्साहित करता है।

प्रैक्टिकल सर्विसिंग वेसल्स

- एक बुफे के सभी पहलुओं को आकर्षक दिखना चाहिए, लेकिन सुरक्षित भोजन के तापमान को बनाए रखने के लिए सही सेवारत बर्तनों के उपयोग के बारे में न भूलें।

कंटेनर को बदलना

- डिस्प्ले पर खाली कंटेनरों में नए खाद्य पदार्थ न जोड़ें। मौजूदा कंटेनर को हटा दें और नए कंटेनरों में ताजा भोजन से प्रतिस्थापित करें।

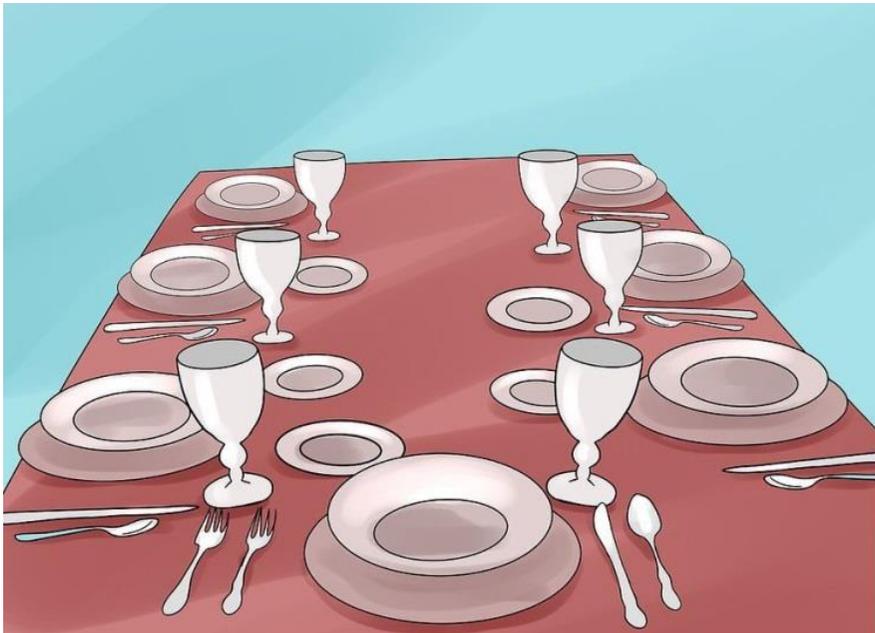
परोसने के लिए बर्तन

- रसोईघर के उपकरण भोजन कक्ष के उपयोग के लिए अनुपयुक्त हैं। एक सुरक्षित रूप और सही विभाजन के लिए उचित सेवारत उपकरणों का उपयोग करें।

एक बुफे को कैसे सजाएं

एक बुफे मेज किसी भी घर के लिए एक अच्छा जोड़ हो सकता है। यदि आप एक बुफे सेट करते हैं, तो आप इसे सजाना चाह सकते हैं। यह आपके घर और शैली में इसे एकीकृत करने में मदद करेगा। कई तरीके हैं जिनसे आप एक बुफे मेज की शैली बना सकते हैं। एक अच्छी तरह से संगठित डिजाइन के लिए देखें और सजावट की एक किस्म को शामिल करें। अपने बुफे के पीछे की जगह की उपेक्षा न करें। यह भी सजाया जाना चाहिए।

विधि 1: सुव्यवस्थित डिजाइन बनाएं



1. समरूपता के लिए लक्ष्य सेट करें: आपकी बुफे मेज को अच्छी तरह से व्यवस्थित होने में मदद करने के लिए, आपकी सजावट दोनों तरफ अपेक्षाकृत सममित होनी चाहिए। यह आपकी मेज को एक शानदार, संतुलित रूप देगा। आधे में बुफे मेज को विभाजित करने वाली एक पंक्ति की कल्पना करने की कोशिश करें और रेखा के दोनों ओर दर्पण छवि बनाने का प्रयास करें।

- उदाहरण के लिए, यदि आपके पास बुफे के एक छोर पर लगभग छह इंच लंबा एक कैंडलस्टिक है, तो दूसरे छोर पर एक आइटम को लंबा रखने की कोशिश करें। आपके पास एक छोर पर एक कैंडलस्टिक और दूसरे पर एक पौधा हो सकता है।
- आप वस्तुओं की ऊंचाई और आकार के संबंध में एक पैटर्न बना सकते हैं। बुफे के बीच में, छोटी वस्तुओं को रखें। जैसे-जैसे आगे बढ़ते हैं, वैसे-वैसे वस्तुएं बड़ी होती जाती हैं।



2. प्रकार द्वारा चीजों को समूह करें: यह आपके बुफे को एक संगठित अनुभव दे सकता है। जरूरी नहीं कि आप एक ही समान चीजों को एक साथ समूहित करें। हालांकि, आप समान रंगों और आकृतियों की चीजों को एक साथ रख सकते हैं।

- उदाहरण के लिए, एक समान रंग और ऊंचाई की वस्तुओं को एक साथ समूहीकरण करने का प्रयास करें उदाहरण के लिए एक लाल किताब को छोटी लाल मूर्ति के बगल में रखा जा सकता है।
- आकार द्वारा वस्तुओं को पेयर करें। उदाहरण के लिए, दो लंबे कैंडलस्टिक्स के पास एक लंबा, पतला पौधा रखा जा सकता है।
- आप समान प्रकार के वस्तुओं को भी पेयर कर सकते हैं। आपके बुफे के एक हिस्से में मोमबत्तियां और मोमबत्ती धारक शामिल हो सकते हैं, जबकि दूसरे में प्राचीन किताबें हो सकती हैं जिन्हें आप सजावट के रूप में उपयोग कर रहे हैं।



3. एक विशेष रंग योजना बनाएं: आपके बुफे में रंग के संदर्भ में सभी वस्तुएं मेल नहीं खानी चाहिए। यह बहुत ज्यादा लग सकता है और देखने के लिए अपरिहार्य हो सकता है। हालांकि, विशेष रूप से एक कमरे में एक सामान्य रंग योजना, वास्तव में आपके बुफे को अच्छी तरह से व्यवस्थित करने में मदद कर सकती है।

- उदाहरण के लिए, एक वार्म रंग योजना के साथ एक कमरे के लिए, एक वार्म रंग पैलेट का प्रयोग करें। संतरी, लाल, पीला, और अन्य इसी तरह के रंगों के साथ अपने बुफे को स्टॉक करें।
- आप रंग के बारे में विचारों के लिए अन्य सजावट को भी देख सकते हैं। हो सकता है कि आपके पास एक पेंटिंग हो जो आपके बुफे के दाईं ओर दीवार पर लगी हो जिसमें बहुत सारे सोने और पीले रंगों का उपयोग है। अपने बुफे को सजाने के लिए पीले रंगों का उपयोग करने के बारे में सोचें।



4. कम ही अधिक दृष्टिकोण को अपनाएं: आपको अपने घर में हर सजावटी सामान रखने के लिए बुफे की आवश्यकता नहीं है। वास्तव में, यह आसानी से अपरिहार्य लग सकता है। जब आपके बुफे को सजाने की बात आती है तो चयन के लिए कम ही अधिक दृष्टिकोण को अपनाएं। अपने आप को चुनौती दें कि आप केवल सबसे अच्छी वस्तुओं और अपनी सजावट योजना के साथ काम करें।

- उदाहरण के लिए, आपने वर्षों में बहुत सारी मूर्तियां अर्जित की होंगी। हालांकि, आप उन सभी को बुफे पर नहीं रख सकते। सोचें कि कौन सी मूर्तियां सबसे अच्छी हैं और अन्य सजावट के साथ सबसे अच्छी तरह से मेल खाएंगी।
- आप हरे रंग की योजना का चयन कर सकते हैं। उन मूर्तियों को चुनें, जिनमें कुछ हरा रंग हों और जिन्हें आप पसंद करते हैं, उन्हें चुनें। सही वस्तु का चयन करने के लिए बुफे को सममित रखने के लिए ऊंचाई और आकार की तरह अन्य पहलुओं के बारे में सोचें।

विधि 2: सजावट करें



1. पौधों को रखें। बुफे मेज में पौधे बहुत अच्छे लग सकते हैं: यदि आप अनिश्चित हैं कि अपने बुफे को कैसे सजाया जाए, तो कुछ पौधों या फूलों को रखने का प्रयास करें। इससे कमरे में ताजगी का अहसास हो सकता है, और अच्छी खुशबू आ सकती है।

- यदि आपका बुफे एक खिड़की के पास है, तो इसे सजाने के लिए पौधे या फूल का उपयोग करना बहुत आसान हो सकता है। पौधों के करीब प्राकृतिक धूप का एक स्रोत होगा।
- यदि बुफे या कमरे से थोड़ी सी भीनी खुशबू आ रही है, तो एक सुगंधित फूल चीजों को तरोताजा कर सकता है।
- यदि आपके पास पालतू जानवर हैं, जैसे बिल्लियां, जो पौधों या फूलों को खा सकती हैं, तो आप प्लास्टिक के फूलों या पौधों को भी आजमा सकते हैं।



2. फ्रेम किए गए फोटो आजमाएं: बहुत से लोग अपने बुफे का उपयोग दोस्तों, परिवार के सदस्यों और प्रियजनों की तस्वीरों को दिखाने के लिए करते हैं। यदि आप अपने बुफे को सजाने के बारे में अनिश्चित हैं, तो एक स्थानीय प्रिंट की दुकान पर जाएं और अपनी कुछ पसंदीदा तस्वीरें प्रिंट करवाएं। फिर, अपने बुफे पर सेट करने के लिए कुछ आकर्षक फ्रेम खरीदें।

- आप उनकी ऊंचाई, आकार जैसी चीजों के आधार पर फोटो रख सकते हैं, और उदाहरण के लिए, बुफे के संगत सिरों पर समान ऊंचाई और आकार के फ्रेम और फोटो रखकर चीजों को सममित रखने का प्रयास कर सकते हैं। आप प्रकार के आधार फोटो को समुह करने के बारे में भी सोच सकते हैं। एक क्षेत्र में परिवार के फोटो हो सकते हैं, दूसरे में दोस्तों के फोटो आदि हो सकते हैं।
- यदि आपके पास छोटे बच्चे हैं, तो अपने बुफे पर टूटने योग्य वस्तुओं को रखने के बारे में सावधान रहें। बच्चों को चोट लगने से बचाने के लिए आप फोटो फ्रेम से गिलास हटा सकते हैं।



3. अपनी मेज पर एक मिनीबार सेट करें: यदि आपका बुफे एक कमरे में है जहां अक्सर मेहमान होते हैं, तो एक मिनीबार पर विचार करें। महंगी शराब या शराब की बोतलों को अच्छे गिलास और टंबलर के पास इकट्ठा किया जा सकता है। यदि आप कई बार शराब पीते हैं, तो एक आकर्षक बुफे के लिए सजावट दोगुनी की जा सकती है।

- यदि आप बार के रूप में अपने बुफे का उपयोग करते हैं, तो अपनी सबसे अच्छी बोतलों और गिलास का प्रदर्शन करें। यहां तक कि अगर आप शायद ही कभी शादी के उपहार के रूप में मिले क्रिस्टल के गिलास का उपयोग करते हैं, तो वे शराब की कुछ आकर्षक बोतलों के बगल में प्रदर्शित हो सकते हैं।
- आप एक अच्छी सेवारत ट्रे और प्लेसमेंट में भी निवेश कर सकते हैं। ट्रे को प्लेसमेंट पर रखने की कोशिश करें और ट्रे पर अच्छी बोतलें और गिलास की व्यवस्था करें।
- यह एक विशेष रूप से बढ़िया विकल्प हो सकता है यदि आपके बुफे में नीचे जगह है। आप बुफे के नीचे खाली बोतल रख सकते हैं और आवश्यकतानुसार इन्हें बदल सकते हैं।



4. सजावटी धारकों में मोमबत्तियां रखें: आप प्राचीन दुकानों, शिल्प मेलों और अन्य स्थानों पर सजावटी मोमबत्ती धारकों की खरीद कर सकते हैं। आकर्षक मोमबत्तियां और मोमबत्ती धारक वास्तव में एक बुफे को रोशन कर सकते हैं।

- यदि आप समरूपता के लिए प्रयास कर रहे हैं तो मोमबत्तियां बहुत अच्छी लग सकती हैं, जैसा कि आप मोमबत्तियों और अलग-अलग ऊंचाइयों के धारकों को किसी अन्य वस्तु को प्रतिबिंबित करने के लिए उपयोग कर सकते हैं। उदाहरण के लिए बड़ा पौधा, एक लंबा, पतली मोमबत्ती और धारक के साथ प्रतिबिंबित किया जा सकता है।
- बहुत से लोगों को मौसमी मोमबत्ती धारक पसंद होते हैं। आप मौसम के हिसाब से मोमबत्तियों और मोमबत्ती धारकों की अदला-बदली कर सकते हैं। उदाहरण के लिए, आप सर्दियों के लिए स्नोफ्लेक से सजाए गए मोमबत्ती धारकों को रख सकते हैं और वसंत के लिए उन्हें पेस्टल रंग के धारकों के साथ बदल सकते हैं।



5. अपने बुफे पर जगह-जगह पर सजावटी निक-नैक रखें: यदि आपके पास बहुत सारे निक-नैक हैं, जो आपके आस-पास लटके हुए हैं, तो आपका बुफे उनमें से कुछ के लिए एक बढ़िया जगह हो सकता है। बहुत से लोग छुट्टियों और जन्मदिन के लिए छोटे सजावटी सामान प्राप्त करते हैं। यदि आपके पास फैसी पेपरवेट या छोटे मूर्तिकला जैसा कुछ है, तो उन्हें सजावट के रूप में अपने बुफे पर रखें।

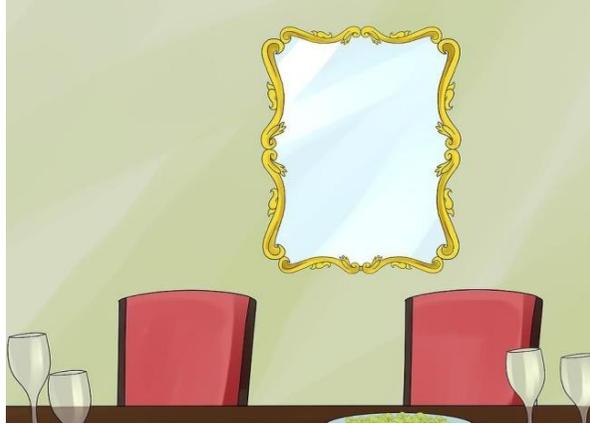
- अपने निक-नैक का चयन के करते समय विवेक का उपयोग करें। आपको निश्चित रूप से प्रत्येक बुफे को अपने बुफे पर नहीं रखना चाहिए, क्योंकि इससे भीड़ लग सकती है। इसके बजाय, अपने सबसे अच्छे निक-नैक को शामिल करने का विकल्प चुनें जो उस योजना से सबसे अच्छे मेल खाते हैं जिसे आप अपना रहे हैं।
- उदाहरण के लिए, मान लीजिए कि आप एक पेस्टल रंग योजना अपना रहे हैं। आपको उज्वल, प्राथमिक रंगों में चित्रित एक लघु मूर्तिकला प्रदर्शित नहीं करना चाहिए। हालांकि, बैंगनी शेड में चित्रित एक सजावटी बुडब्लॉक एक अच्छा स्पर्श हो सकता है।

विधि 3: बुफे के पीछे की दीवार का उपयोग करें



1. बुफे के पीछे की दीवार पर कलाकृति को लटकाएं, यदि आपके पास कला है जिसके लिए जगह नहीं है, तो इसे अपने बुफे के पीछे लटका दें। यदि आपने बहुत कम वस्तुओं के साथ अपने बुफे का स्टॉक किया है, तो इसके पीछे की दीवार को भरने की आवश्यकता हो सकती है। अपने बुफे के पीछे कुछ कलाकृति लटकाने की कोशिश करें।

- बुफे पर किसी भी वस्तु से थोड़ा ऊपर कलाकृति को लटका दें। आप नहीं चाहते होंगे की कलाकृति छिपी हो। बुफे पर किसी भी वस्तु से कम से कम कुछ इंच ऊपर एक पेंटिंग टांगने का प्रयास करें।
- ऐसी कलाकृति चुनें जो आपके कमरे और आपके बुफे की रंग योजना से मेल खाती है। यदि आप एक उज्वल प्राथमिक रंग योजना अपना रहे हैं, तो एक पेस्टल इंप्रेशनिस्ट पेंटिंग खराब लग सकती है। हालांकि, एक अमूर्त पेंटिंग जो पेस्टल का उपयोग करती है, आपकी बुफे मेज के साथ बहुत अच्छी तरह से मेल खाएगी।



2. बुफे के पीछे एक दर्पण लटकाएं, एक दर्पण बुफे के पीछे की दीवार के लिए एक आकर्षक जोड़ हो सकता है। यदि आप अपने घर में एक मूल्यांकक क्षेत्र के रूप में बुफे को दोगुना करना चाहते हैं तो यह आपकी मदद कर सकता है। आप अपना हेयरस्टाईल और मेकअप करने के लिए बुफे से पहले खड़े हो सकते हैं।

- लटकी हुई पेंटिंग्स के साथ, बुफे पर किसी भी सजावट से कम से कम कुछ इंच ऊपर दर्पण को लटकाने की कोशिश करें।
- यदि आप बुफे को मूल्यांकक के रूप में उपयोग करना चाहते हैं, तो दर्पण बुफे मेज के केंद्र में सबसे अच्छा लग सकता है। इस तरह, मेकअप और हेयर ब्रश जैसी चीजों को आपके उपयोग के लिए दर्पण के दोनों ओर रखा जा सकता है।



3. तस्वीरों के लिए बुफे के पीछे की जगह का उपयोग करें, यदि आप सीधे बुफे पर तस्वीरें नहीं लगाना चाहते हैं, तो आप उन्हें इसके पीछे की दीवार पर लटका सकते हैं। यदि आपके पास बच्चे या जानवर हैं जो बुफे मेज से टूटने वाले फ्रेम को गिरा सकते हैं तो यह आपके लिए काम कर सकता है।

- जैसा कि आप तय करते हैं कि दीवार पर तस्वीरें कहाँ लटकाएँ, आप संतुलन के लिए उसी तरह से प्रयास करें जैसे आप बुफे मेज पर वस्तुओं के साथ करेंगे। बुफे के बीच में दीवार के नीचे जाने वाली रेखा की कल्पना करें। अब तस्वीरों के साथ लाइन के दोनों ओर एक दर्पण छवि पैटर्न की कल्पना करें, दीवार के दोनों ओर फ्रेम और फोटो के लिए समान आकार का चयन करें। हालांकि, तस्वीरों को पूरी तरह से सममित पैटर्न में रखने की जरूरत नहीं है; आकार को संतुलित करना अधिक महत्वपूर्ण है।
- सुनिश्चित करें कि आपके द्वारा लटकाए गए कोई भी फोटो बुफे पर किसी भी सजावट से कुछ इंच ऊपर हैं।

विधि 4: बुफे को भोजन के साथ सजाएं



1. प्लेटों से शुरू करें और नैपकिन और बर्तनों के साथ समाप्त करें: जब लोग अपनी प्लेटों को भरना शुरू करते हैं, तो उन्हें केवल अपनी प्लेटों को लेना चाहिए। यह उन्हें वस्तुओं को गिराने या चीजों को फैलाने से रोकेगा। एक बार उनकी प्लेटें भर जाएं वे फिर कांटे, चाकू और नैपकिन जैसी चीजों को ले सकते हैं। प्लेटों के ढेर के साथ बुफे शुरू करें और इसे अपने मेहमानों की आसानी के लिए नैपकिन और बर्तनों के साथ समाप्त करें।



2. भोजन को सही क्रम में रखें: आपके बुफे मेज को सेट करने के बाद इस बारे में सोचें कि खाना कैसे खाया जाएगा। जैसे ही मेहमान बुफे में जाते हैं, उन्हें अपने भोजन को तार्किक रूप से व्यवस्थित करने में सक्षम होना चाहिए। यदि कोई चीज टॉपिंग है, उदाहरण के लिए, इसे भोजन के बाद सबसे ऊपर आना चाहिए।

- उदाहरण के लिए, मान लें कि आप एक धन्यवाद देने वाले बुफे मेज को सेट कर रहे हैं। यहां ग्रेवी और क्रेनबेरी सॉस टर्की, स्टफिंग और मसले हुए आलू के बाद आना चाहिए।



3. यदि संभव हो तो भोजन और पेय को अलग करें: मेहमान पेय के साथ विलंब करते हैं, खासकर अगर शराब परोसी जा रही हो। उदाहरण के लिए, लोग शराब की एक बोतल के आसपास एकत्र हो सकते हैं और बात कर सकते हैं। यह भीड़ के साथ मुद्दों का कारण बन सकता है अगर पेय के पास ही भोजन हो। दोनों को अलग रखने की कोशिश करें।

- आदर्श रूप से, आपके पास पेय के लिए अलग मेज और भोजन के लिए एक अलग मेज होनी चाहिए। इस तरह, लोग भोजन के साथ अपनी प्लेटों को भरने में कुछ मिनट बिता सकते हैं और फिर पीने की मेज के चारों ओर एकत्रीकरण कर सकते हैं।
- यदि आपके पास एक अलग बुफे मेज नहीं है, तो अपने पास रखी मेज पर चीजों को अलग रखें। दूसरे छोर के पास भोजन रखते हुए, नैपकिन और बर्तनों के पास एक छोर पर पेय रखें।



4. सेवारत के लिए सही बर्तन प्रदान करें: बूफे में परोसने में कठिन बनाने वाले बर्तन अधिक तनावपूर्ण हो सकते हैं। सुनिश्चित करें कि आप मेहमानों को स्वयं की सेवा के रूप में चीजों को सुचारू रूप से लेने के लिए उपयोग में आसानी के साथ सेवारत बर्तन प्रदान करें।

- सेवारत बर्तनों का चयन करें। उदाहरण के लिए, आलू परोसने के लिए एक बड़ा धातु चम्मच, एक दमदार प्लास्टिक की तुलना में बेहतर काम करता है।
- मीट और सलाद जैसी चीजों के लिए चिमटे बहुत काम आते हैं।
- यदि आपके पास एक ऐसी चीज है जिसे डालने की ज़रूरत है, जैसे कि ग्रेवी, एक टिप के साथ कटोरे का उपयोग करें जिससे डालना आसान हो।



5. चीजों के बीच उचित रूप से जगह रखें: इस बारे में सोचें कि किन वस्तुओं को लेने के लिए सबसे अधिक समय की आवश्यकता होती है। मेज पर इन वस्तुओं और अन्य वस्तुओं के बीच थोड़ा और स्थान होना चाहिए। वो चीजें जो लेने के लिए आसान हैं, वे बहुत अधिक जगह के बिना भी रखे जा सकते हैं।

- उदाहरण के लिए, मेहमान एक बड़े टर्की से मीट का चयन करने में कुछ समय लग सकता है। उन्हें टर्की को काटना भी पड़ सकता है। एक टर्की और अन्य चीजों के बीच कुछ स्थान प्रदान करें।
- छोटी वस्तुओं को लेने के लिए कम समय की आवश्यकता होती है। उदाहरण के लिए, डेसर्ट, आसानी से मेज से लिए जा सकते हैं। विभिन्न प्रकार के कुकीज़ एक साथ रखे जा सकते हैं, क्योंकि मेहमानों द्वारा प्लेट पर लंबे समय तक कुकी लेने की संभावना नहीं है।

डिनर बुफे मेन्यू कैसे बनाएं

बुफे डिनर उन रेस्टोरेंट के लिए उत्कृष्ट हैं जो खानपान सेवाएं प्रदान करते हैं। वे रेस्टोरेंट को न्यूनतम कर्मचारियों वाले लोगों की अधिकतम मात्रा को खिलाने की अनुमति देते हैं। कुछ खाद्य पदार्थ बुफे के लिए दूसरों की तुलना में बेहतर होते हैं, जैसे कि पास्ता, भुना हुआ मीट, प्लैटर और क्षुधावर्धक। डेसर्ट जिन्हें बड़े बच्चों में बनाया जा सकता है, जैसे कि केक, क्रिस्प या कुकीज़ बुफे डिनर के लिए भी एक अच्छा विकल्प है।

सामग्री और श्रम की बढ़ती लागत को समायोजित करने के लिए, समय-समय पर मेन्यू कीमतों की जांच करना महत्वपूर्ण है। एक नियमित भोजन कक्ष मेन्यू के साथ, प्रत्येक वर्ष खानपान मेन्यू को अपडेट करना भी महत्वपूर्ण है। यदि कुछ बुफे वस्तुएं नहीं बिक रही हैं, तो यह उन्हें सिलफ़र करने और नए, अधिक फ़ैशनेबल विकल्प जोड़ने का समय है।

बुफे पर विकल्प के लिए नमूने रखें

ध्यान दें कि सूचीबद्ध मूल्य केवल सुझाव हैं। वे बाजार की मौजूदा कीमतों या स्थान के कारण कीमतों में उतार-चढ़ाव को प्रतिबिंबित नहीं करते हैं।

क्लासिक डिनर: यह हमारा सबसे लोकप्रिय बुफे विकल्प है। इस बुफे के साथ दो प्रवेश चयन हैं, स्टार्च का चयन, मौसमी सब्जी, ट्रेसिंग के साथ टॉस किया हुआ सलाद, गर्म रोल और बटर और एक पेय स्टेशन। \$ 15.95 प्रति व्यक्ति। कृपया नीचे दिए गए प्रवेश विकल्पों को देखें।

लाइट डिनर: इस बुफे के साथ एक आकर्षक विकल्प शामिल हैं, स्टार्च का चयन, मौसमी सब्जी, गर्म रोल और बटर, और एक पेय स्टेशन। \$ 12.95 प्रति व्यक्ति। कृपया नीचे दिए गए प्रवेश विकल्पों को देखें।

इटैलियन पास्ता: ट्रेसिंग के साथ टॉस गार्डन सलाद, ऑलिव ऑयल और लहसून के साथ टॉस किया गया लिन्गुईनी, और तीन सॉस का चयन: क्लासिक मीट मरिनारा, क्रीमी अल्फ्रेडो और वेजिमेज पेस्टो। इसके अलावा दिलकश गार्लिक ब्रेड और एक पेय स्टेशन भी शामिल हैं। \$ 13.95 प्रति व्यक्ति।

डिनर प्रवेश चयन

- रोस्ट बीफ
- बेकड वर्जीनिया हैम
- रोस्टिड तुर्की के साथ ग्रेवी
- हर्ब स्टफिंग के साथ पोर्क लोइन
- चिकन पिक्काटा
- हर्ब स्टफिंग के साथ चिकन ब्रेस्ट
- हैडॉक परमेसन
- क्रेबमीट की स्टफिंग के साथ बेकड सोल
- वेजीटेबल प्रीमवेरा
- इटालियन लसग्ना (सब्जी या मीट)

डेसर्ट (प्रति व्यक्ति की कीमत)

- गाजर का हलवा \$ 1.75
- कुरकुरा गर्म सेब \$ 1.75
- खूबसूरत चौंके \$ 1.50 / प्रत्येक
- आइसक्रीम और गर्म फज \$ 1.75
- चॉकलेट और कुकीज़ \$ 1.50
- शीट केक \$ 1.50
- क्रीम पफ \$ 2.25

कई अन्य प्रकार के बुफे विकल्प हैं, जिनमें फूड स्टेशन, बिल्ड-योर-ओन स्टेशन, कार्विंग स्टेशन और डेजर्ट बार शामिल हैं।

रेस्टोरेंट की खानपान नीतियां

खानपान की स्पष्ट नीतियां होने से कर्मचारियों और मेहमानों के बीच किसी भी गलतफहमी को रोकने में मदद मिलती है जो कि घटना के दौरान अपेक्षित है।

- हमारा भोज कक्ष 15 या अधिक मेहमानों के निजी दलों के लिए और 100 मेहमानों के लिए उपलब्ध है। हमारे भोज कक्ष के उपयोग के लिए कोई कमरे का शुल्क नहीं है।
- बुकिंग के समय \$ 100 जमा करना आवश्यक है। समारोह के समापन पर शेष राशि आवश्यक है जब तक कि अन्य व्यवस्था अग्रिम में नहीं की जाती है।
- मेहमानों की एक गारंटीकृत संख्या (अंतिम गणना) कम से कम एक सप्ताह पहले आवश्यक है। यह उन मेहमानों की संख्या होगी जिनके लिए भोजन तैयार किया जाता है। तदनुसार, यह अंतिम गणना उस राशि का आधार भी होगी जिसके आधार पर बिल तैयार किया जाएगा।
- यदि किसी समारोह के लिए एक निजी बार का अनुरोध किया जाता है, तो बारटेंडर शुल्क \$ 50.00 है।
- वेडिंग केक के अपवाद के साथ अन्य विक्रेताओं से कोई भी भोजन समारोह हॉल में नहीं लाया जा सकता है। केक काटने का शुल्क \$ 50 है। जिसमें मेहमानों के लिए केक काटना और परोसना शामिल है।
- स्वास्थ्य कोड के कारण, किसी घटना के बाद कोई बुफे भोजन घर के लिए नहीं लिया जा सकता है।

अपने समारोह रूम के उपयोग के लिए स्पष्ट रूप से उल्लिखित नीतियां होना महत्वपूर्ण है ताकि समारोह के अंत में ग्राहक के लिए कोई अप्रिय आश्चर्य (या लागत) न हो। आपके रेस्टोरेंट के स्थान के आधार पर, खानपान की कमरे की फीस और अन्य सेवा शुल्क अधिक हो सकते हैं।

बुफे उपकरण कैसे चुनें

एक सफल बुफे सेटअप की कुंजी खाद्य पदार्थों की थोक मात्रा को देखने, चखने और - संक्षेप में - ताजा रखने के लिए उपकरण है। छोटी खानपान कंपनियों से लेकर बड़े बैंक्रेट रेस्टोरेंट और यहां तक कि कैफेटेरिया सभी को विशेष बुफे उपकरणों में निवेश करने की आवश्यकता होगी, जो कि आपके घर में मौजूद रसोई उपकरणों के कई मानक टुकड़ों के अतिरिक्त हैं।

खाद्य पदार्थ को गर्म रखना

ड्रॉप-इन फूड वार्मर्स और बैन मैरी

ड्रॉप-इन वार्मिंग पैन और सूप वार्मर भोजन की सुरक्षित तापमान पर पकाई गई चीजों को विस्तारित अवधि के लिए रखते हैं, जिससे वे बुफे लाइनअप पर आपके गर्म भोजन के लिए बहुत अच्छे होते हैं! बस अपने वार्मर से मेल करने के लिए सही आकार के पैन में निवेश करना न भूलें।



हॉट फूड पैन, बुफे लाइन सूप और गर्म भोजन के लिए सर्वश्रेष्ठ

सिरप वार्मर

अगर आपको एक नाश्ता या ब्रंच बुफे मिला है, फिर एक सिरप वार्मर आपके वेफल पैनकेक स्टेशन के लिए व्यावहारिक रूप से आवश्यक है। यह सिरप को एक स्थान पर (बुफे लाइन में गर्म) और मेज से दूर रखता है।



वफ़ल / पैनकेक स्टेशन के पास, होटलों में कॉन्टिनेंटल नाश्ते, नाश्ते और ब्रंच बुफे के लिए सर्वश्रेष्ठ।

वार्मिंग ड्रारर

डिनर रोल? सैंडविच के लिए बन्स? यदि आपके पास किसी भी प्रकार की पूर्व-निर्मित ब्रेड है जो वार्मिंग ड्रारर से लाभान्वित होगी, तो वार्मिंग ड्रारर में निवेश करने से आपकी बुफे लाइन ग्राहकों को संतुष्ट करेगी।



एक सैंडविच स्टेशन, डिनर रोल के लिए सर्वश्रेष्ठ

हिट लैंप

इन्हें स्टैंड-अलोन इकाइयों के रूप में खरीदा जा सकता है या अधिक अनुकूलन के लिए बुफे लाइन के शीर्ष के नीचे स्थापित करने के लिए एक-एक करके खरीदा जा सकता है।



बुफे लाइन के अनुकूलन योग्य तपिश अनुभागों के लिए सर्वश्रेष्ठ, तपिश की आवश्यकता वाले पैन का चयन करें

बुफे वार्मर

इन इकाइयों को एक छींक वाले गार्ड के साथ या उसके बिना खरीदा जा सकता है, और ड्रॉप-इन इकाइयों की तरह, आपको उपयुक्त पैन में भी निवेश करना होगा (हालांकि सिज़िंग एक छोटी समस्या है क्योंकि पैन प्री-मेड वेल्स के बजाय एक प्लेटफॉर्म पर बने रहते हैं)।



बुफे लाइन पर सर्वश्रेष्ठ हॉट फूड्स, हॉट फूड पैन

हीटिड शेल्फ

हीटिड शेल्फ में पोर्टेबिलिटी की एक परत जुड़ती है, जो एक परिवहनीय उपकरण में एक बुफे वार्मर के गुणों को लाती है। अपने बुफे लाइन को इष्टतम तापमान पर रखने के लिए शेल्फ पर पिज्जा या वार्म पेस्ट्री जैसी वस्तुओं को रखें। आप अपनी ज़रूरतों के आधार पर किसी बुफे की तरह शेल्फ के ऊपर बुफे वार्मर भी रख सकते हैं।



पिज्जा, स्ट्रोमबोली, वार्म पेस्ट्री, हॉट फूड पैन के लिए सर्वश्रेष्ठ

खाद्य पदार्थ ठंडा रखना

कोल्ड फूड पैन और सर्विंग काउंटर

एक ड्रॉप-इन वार्मर के कोल्ड संस्करण के रूप में, कोल्ड फूड पैन को इन्सुलेशन के साथ बनाया जाता है और खाद्य पदार्थों को इष्टतम, ठंडे तापमान पर विस्तारित अवधि के लिए रखने के लिए एक विशेष इकाई में बनाया जाता है, जिससे यह आपके बुफे के सलाद बार और अन्य ठंडे भोजन क्षेत्रों के लिए आदर्श होता है।



सलाद बार्स, डेजर्ट बार (पुडिंग आदि) के लिए सर्वश्रेष्ठ

रेफ्रिजरेटिड कैबिनेट

यदि आप पहले से पैक किए गए सामान या पेय पदार्थों की पेशकश कर रहे हैं, तो एक रेफ्रिजरेटिड कैबिनेट इन वस्तुओं को अलग रख सकता है और आपके बुफे में ग्राहकों की पहुंच के भीतर सुरक्षित, प्रशीतित तापमान पर संग्रहीत किया जा सकता है।



ब्रेकफास्ट / ब्रंच बुफे, चिल्ड बेवरेज, प्री-पैकेज्ड भोजन के लिए दूध और बॉक्सेड जूस के लिए सर्वश्रेष्ठ।

सर्विंग काउंटर्स कार्विंग काउंटर्स

हीटिंग लैंप और कटिंग बोर्ड से लैस, कार्विंग काउंटर मीट के ताजा स्लाइस के लिए आदर्श हैं। बस अपने स्टाफ के सदस्यों में से एक को बुफे लाइन के लिए एक और अधिक शानदार अनुभव देने के लिए मेहमानों की मांग पर मांस के टुकड़े करने के लिए ड्यूटी पर रखें।



पेय पदार्थ के लिए सर्विंग काउंटर

आसान पहुंच के लिए फल, पेय पदार्थ और अन्य पहले से पैक सामानों को स्टोर करें। ये होटल और अन्य खुद के लिए परोसने, आकस्मिक बुफे के लिए आदर्श हैं जहां मेहमान संभावित रूप से अपने साथ जाने के दौरान चुनिंदा ग्रैब-एन-गो वस्तुएं ले जा सकते हैं।



फ्रॉस्ट टॉप काउंटर

यंत्रवत्-फ्रॉस्ट टॉप काउंटरों में ड्रॉप-इन इकाइयों की तुलना में अधिक बहुमुखी प्रतिभा है, क्योंकि आप केवल सपाट सतह के ऊपर कंटेनरों में वस्तुएं रख सकते हैं। सलाद बार क्षेत्रों और डेसर्ट के छोटे, अलग-अलग सर्विंग्स के लिए इस पर विचार करें, जिन्हें आसानी से लिया जा सकता है (जैसे कि टैट)।



आइसक्रीम सर्विंग काउंटर

लंच या डिनर बुफे के अंत में बोनस एक आइसक्रीम बार है, जहां मेहमान या तो खुद ताजी, ठोस आइसक्रीम ले सकते हैं या किसी कर्मचारी द्वारा ले सकते हैं, जिन्हें ग्राहकों की सहायता के लिए तैनात किया जा सकता है।

याद रखें कि मेहमानों द्वारा सुलभ सेवारत काउंटरों को छीक रक्षकों के साथ सुसज्जित किया जाना चाहिए ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि खाद्य पदार्थ छीक और खांसी से प्रेरित वायुजनित कीटाणुओं से मुक्त रहें।



गैर खाद्य वितरण उपकरण

इस बात पर विचार करें कि बुफे को गैर-खाद्य पदार्थों के कुछ प्रकार के लिए स्वयं-सेवा पुनर्प्राप्ति की आवश्यकता होती है जैसे कि प्लेट, बर्तन और कप जिसे मेहमानों के लिए उपयोग करना आसान है और निरंतर कर्मचारी पर्यवेक्षण की आवश्यकता के बिना विनियमित कर सकते हैं।

बर्तन धारक

बर्तन धारक विभिन्न प्रकार के आकार में आते हैं, लेकिन ध्यान रखने वाली बात यह है कि आप अपने बर्तन धारक में पर्याप्त विभाग की जरूरत होगी ताकि आप अपने सभी मेहमानों को व्यस्ततम समय के दौरान कई बार परोसने में सक्षम हो सकें, जैसा कि वे भोजन के दौरान प्रत्येक बर्तन में से एक से अधिक का उपयोग करते हैं (उदाहरण के लिए एक चम्मच भोजन के लिए और एक कॉफी के लिए या एक कांटा सेबरी के लिए और एक डेजर्ट के लिए)।



प्लेट डिस्पेंसर

स्प्रिंग लोड या अन्यथा, एक प्लेट डिस्पेंसर मेहमानों के लिए आसानी से बुफे लाइन की शुरुआत में पहुंचने के लिए आवश्यक है। ध्यान रखें कि खाद्य सुरक्षा मानकों में आमतौर पर मेहमानों को बुफे की हर नई दौरे के लिए एक नई प्लेट प्राप्त करने की आवश्यकता होती है, इसलिए आप यह सुनिश्चित करना चाहेंगे कि आप प्लेट डिस्पेंसर खरीद रहे हैं जो आपके मेहमानों की सेवा के लिए दो से अधिक प्लेटों को समायोजित कर सकते हैं।



ट्रे रैक

ये रैक ट्रे को इस तरीके से स्टोर करते हैं कि शेष उपलब्ध ट्रे को मेहमानों के लिए आसानी से सुलभ स्तर पर रखा जाता है। अपने व्यस्ततम घंटों के दौरान अपने मेहमानों की सेवा के लिए फिर से पर्याप्त ट्रे समायोजित करने के लिए विभिन्न आकारों में ट्रे रैक खरीदें।



अतिरिक्त विचार के लिए वस्तुएं

जबकि उपकरणों के बड़े टुकड़े आवश्यक हैं जिनका स्वयं-सेवा शैलियों में या बुफे सेटअप केटर द्वारा प्रयोग किया जाता है, कई ऐसे छोटे उपकरण और फीचर्स हैं जिन्हें आप खरीदने पर विचार कर सकते हैं:

- **मसाले स्टेशन:** चाहे आप पूर्व-पैक किए गए मसालों की पेशकश कर रहे हों या बल्क मसालों के साथ पंपों का उपयोग कर रहे हों, एक ऐसा क्षेत्र जिसे आपका 'मसाला स्टेशन' माना जाता है, अपने मुख्य कोर्स का चयन करने के बाद मेहमानों को स्वयं को व्यवस्थित करने में मदद कर सकता है और आसानी से अपना मसाला चुनने में सक्षम बना सकता है।
- **पोरसने के लिए बर्तन:** मेहमानों को बुफे लाइन से स्वयं को पोरसने की अनुमति देने के लिए चिमटे, करछुल और अन्य बर्तन आवश्यक हैं। प्रत्येक खाद्य पदार्थ के लिए एक अलग बर्तन शामिल करना सुनिश्चित करें, और उन्हें अक्सर घंटों के बाद बर्तन पर भट्टे बिल्डअप को रोकने के लिए बदलें।
- **टोस्टर:** चाहे आप एक छोटा बुफे चला रहे हों और आपको केवल एक छोटी टोस्टर इकाई की आवश्यकता हो या आप एक भारी भीड़ के साथ एक बड़े बुफे का संचालन कर रहे हों और आपको एक कन्वेयर टोस्टर की आवश्यकता हो, एक टोस्टर में निवेश कम से कम नाश्ते और ब्रंच बुफे के लिए आवश्यक है।

- ओटमील डिस्पेंसर: फिर से, नाश्ते और ब्रंच के शौकीनों को एक अधिक सामान्य सुबह चयनों में से एक के त्वरित निपटान के लिए यह उपकरण आवश्यक लगेगा।
- डिस्प्ले कवर: यदि आपके पास ऐसे खाद्य पदार्थ हैं, जो डोनट्स, सैटेस और अन्य पेस्ट्री जैसे पहले से पैक नहीं हैं, तो वस्तुओं को धूल और मलबे से मुक्त रखने के लिए कवर में निवेश करना सुनिश्चित करें।
- राइस कुकर: एशियन बुफे के लिए, चावल पकाने के लिए एक राइस कुकर आवश्यक है और इसे अपने मेहमानों के लिए स्वयं-सेवा की जरूरतों के लिए ताजा रखना आवश्यक है।
- पेय डिस्पेंसर: अपने पेय स्टेशन को मत भूले, खासकर यदि आप मेहमानों आवश्यकता के अनुसार अपने पेय को फिर से भरने की अनुमति दे रहे हैं (वेट स्टाफ द्वारा उनकी जरूरतों को पूरा करने के बजाय)।

पिछले आधी शताब्दी के बाद के सभी खानपान प्रवृत्तियों में से कुछ ने इतनी तेजी से लोकप्रियता प्राप्त की है जैसे कि बुफे भोजन समारोह। धीमा होने के कोई संकेत नहीं दिखाते हुए, खाद्य बुफे अब आधुनिक व्यंजनों का एक मुख्य केंद्र है और यह होटल और रेस्टोरेंट से लेकर समारोह और बाहरी कार्यक्रमों तक हर जगह पाया जा सकता है।

मूल स्वीडन में 200 से अधिक वर्षों पहले जहां इसे एक स्मॉगसबॉर्ड मेज के रूप में जाना जाता था, 20 वीं शताब्दी के दूसरे भाग के दौरान फ्रांसीसी शब्द 'बुफे' का आमतौर पर ऑस्ट्रेलिया में उपयोग किया जाने लगा क्योंकि भोजन की इस स्व-सेवा शैली ने वैश्विक उद्दाल का अनुभव किया।

आज, सही भोजन बुफे प्रदर्शन की योजना और डिजाइन करना एक अच्छी कला है। प्रस्तुति, स्थिति निर्धारण और भोजन को गर्म या ठंडा रखना सुरक्षित रूप से कुछ महत्वपूर्ण बिंदु हैं, जिन पर आपको विचार करना चाहिए। मदद करने के लिए, हमने आपके बुफे प्रदर्शन स्थान के लिए सूत्र प्राप्त करने के लिए कुछ सुझाव दिए हैं।

भोजन बुफे के प्रकार



यह सोचना गलत धारणा है कि 'बुफे' शब्द का इस्तेमाल व्यापक की परिभाषा के रूप में किया जा सकता है - यहां ऑल-यू-कैन-ईट विविधता से लेकर अधिक परिष्कृत पेशकश तक कई प्रकार के बुफे हैं:

- ऑल-यू-कैन-ईट बुफे - यह बुफे शैली संयुक्त राज्य अमेरिका में विशेष रूप से लोकप्रिय है, और अनिवार्य रूप से आर्कटिपल बुफे रेस्टोरेंट का प्रतीक बन गया है। यह शाब्दिक रूप से "जो आप देखते हैं वही आपको मिलता है" आपको एक निर्धारित मूल्य के साथ आपको उतने भोजन तक पहुंच प्रदान करता है जितना आप खा सकते हैं।

- कैफेटेरिया बुफे - बुफे की यह शैली थोड़ी कम सामान्य है और आमतौर पर सभी के लिए एक स्वतंत्र नहीं है। इसमें आप जो चाहते हैं उसे उठाते हैं और प्रति आइटम का भुगतान करते हैं। वैकल्पिक रूप से, आप उत्पादों के चयन से चुन सकते हैं और अपने समूहीकृत विकल्पों के अनुसार एक निर्धारित मूल्य का भुगतान कर सकते हैं।
- विशेष अवसर के लिए बुफे - कुछ ला कार्टे रेस्टोरेंट प्रचार या विशेष अवसर के भाग के रूप में सामयिक बुफे लगाते हैं। उदाहरण के लिए, स्थानीय कंपनियों और संगठनों के लिए एक क्रिसमस पैकेज, या शायद मदर्स डे के लिए एक ब्रंच।
- कैटेरेड अफेयर - रेस्टोरेंट को हमेशा परिसर में सेवा करने की आवश्यकता नहीं होती है। कैटेरेड बुफे आपकी स्थापना के लिए अतिरिक्त व्यवसाय उत्पन्न करने का एक शानदार तरीका है। वे विशेष रूप से स्टाफ इवेंट्स आयोजित करने वाली फर्मों और शादियों या जन्मदिन जैसे बड़े निजी दलों के साथ लोकप्रिय हैं। यदि आप केवल कुछ फर्मों के लिए गो-टू-कैटरर बन सकते हैं, तो वास्तव में बहुत स्वस्थ लाभ कमाना संभव है।
- नाश्ता बुफे - नाश्ता बुफे होटल और कैफे के बीच एक बेहद लोकप्रिय भोजन विकल्प बन गया है। चाहे वह विभिन्न प्रकार के पेस्ट्री, योगहर्ट्स, मीट और चीज या अधिक पारंपरिक गर्म पका हुआ नाश्ते की एक कॉन्टिनेंटल ब्रेकफास्ट बुफे सेवा हो, मेहमानों को अपने सुबह का भोजन बनाने में सक्षम होना पसंद है।

1. अपने बुफे प्रदर्शन को डिजाइन करें



यदि उपरोक्त खाद्य बुफे शैलियों में से कोई भी आपके रेस्टोरेंट या कैफे में उपयोग की जाने वाली किसी चीज की तरह लगता है, तो अगला चरण सबसे अच्छा बुफे खानपान उपकरण ढूंढना है और अपने स्थान के अनुरूप आदर्श लेआउट की योजना बनाना है। स्वादिष्ट भोजन के अलावा, किसी भी अच्छे बुफे की कुंजी डिजाइन है। मेहमान लंबी कतारों की दृष्टि से अभिवादन नहीं करना चाहते हैं, या अपने हाथों में खाली प्लेट लेकर बहुत देर तक खड़े नहीं रहना चाहते हैं।

यदि आप किसी कार्यक्रम या समारोह में बुफे लगा रहे हैं, तो मेहमानों को एक समय में एक मेज पर बुलाने का अभ्यास करें ताकि आप भीड़ के प्रवाह को नियंत्रित कर सकें। जब मेहमान लगातार आ रहे हों, तो यह रणनीति हमेशा एक रेस्टोरेंट या कैफे में संभव नहीं होती है, इसलिए आपको यह सुनिश्चित करने की आवश्यकता है कि आपका बुफे भोजन सबसे कुशल और ग्राहक-अनुकूल तरीके से प्रस्तुत किया जाए।

यह आकलन करें कि आप क्या बुफे भोजन परोस रहे हैं, और फिर मेहमानों को दिशा बदलने या पीछे और आगे की ओर जाने से रोकने में मदद करने के लिए इसे व्यवस्थित करें। उदाहरण के लिए, अपने सभी सलाद व्यंजनों और ड्रेसिंग को एक साथ समूहित करें ताकि ग्राहक अपने सलाद के कटोरे को एक बार में भर सकें। अपने भोजन बुफे प्रदर्शन के लिए एक तार्किक क्रम बनाएं जो मेहमानों को सबसे साफ तरीके से अपनी प्लेटों को भरने में मदद करता है।

चीजों को सही तरीके से प्राप्त करना हमेशा आसान नहीं होता है, इसलिए आपको योजना मंच को बहुत अधिक विचार देने और सही बुफे उपकरण चुनने की आवश्यकता है ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि यह जितना अच्छा दिखता उतना ही अच्छा स्वाद में भी है।

2. बुफे ट्रे प्रदर्शित करें

किसी भी परिवेश के अनुरूप कई व्यंजन, ट्रे और सर्विंग प्लैटर उपलब्ध हैं। भारी उपयोग के लिए, एक मेलामाइन बुफे प्रदर्शन पर विचार करें यदि आप वस्तुतः अटूट व्यंजन चाहते हैं जो कि टूटने या दाग के लिए अत्यधिक प्रतिरोधी हैं। ये व्यंजन शानदार भी दिखते हैं, जिसमें मिमिक स्लेट, चीनी मिट्टी के बरतन और लकड़ी के कई तरह के डिजाइन हैं।

यदि आप बहुत गर्म भोजन परोस रहे हैं, तो सिरेमिक बुफे प्रदर्शन का चयन एक शानदार समय बचाने वाला विकल्प है। सिरेमिक सामग्री का मतलब है कि आप अपने भोजन को ओवन में पका सकते हैं और इसे सीधे बुफे मेज में ले जा सकते हैं, जिससे दोबारा प्लेटिंग करने की आवश्यकता समाप्त हो जाती है। यदि आप बड़ी संख्या में मेहमानों की अपेक्षा कर रहे हैं, तो सेवारत प्लैटर और ट्रे का उपयोग करने से आपको बड़ी मात्रा में बुफे भोजन प्रदर्शित करने में मदद मिलेगी या कुछ अलग करने के लिए, आप कुछ विचित्र भोजन बोर्डों को आजमा सकते हैं।

3. बुफे रिसर्स और स्टैण्ड प्रदर्शित करें



विभिन्न स्तरों पर अपनी पार्टी के भोजन को प्रदर्शित करना, मूल्यवान मेज स्थान को बचाते हुए प्रस्तुति को बढ़ाने का एक शानदार तरीका है। एक बुफे रिसर्स आपके प्रदर्शन को परत करेगा और कुछ ऊंचाई जोड़ देगा, जबकि एक केक स्टैंड कप केक, मफिन और अन्य डेजर्ट को प्रदर्शित करने के लिए एकदम सही है।

4. मेज लिनन

आइए इसका सामना करते हैं, भोजन के शौकीन हमेशा मामलों के सबसे ख़ास नहीं होते। इसीलिए आपको मेज टॉपर्स और स्कर्ट दोनों का इस्तेमाल अपनी मेज को सजाने और उन्हें सुरक्षित रखने के लिए करना चाहिए। ध्यान रखें कि आपको मेज लिनन की आवश्यकता है जो टिकाऊ सामग्री से बना है ताकि वे अपरिहार्य पीलिंग को सहन कर सकें। उन आपूर्तिकर्ताओं के साथ बने रहें जिनके पास वस्तुओं को रेस्टोरेंट और कैफे पहचाने का अनुभव है, वरना आप अपने आप को नियमित आधार पर वस्तुओं को बदलने की आवश्यकता पा सकते हैं।

5. बुफे संकेत और लेबल

आपके मेज नंबरिंग सिस्टम के साथ आपके द्वारा उपयोग किए जाने वाले सरल संकेत भी आपके बुफे के साथ लागू किए जा सकते हैं। बुफे लेबल का उपयोग करने से मेहमानों को आसानी से सामग्री की पहचान करने में मदद मिल सकती है, और यदि आप उन्हें सामग्री या एलर्जी के बारे में सूचित करना चाहते हैं तो यह बहुत उपयोगी है।

6. आपका भोजन बुफे का प्रबंधन

पूरे जोश में अपने बुफे खाने के साथ, जब वे कम चलते हैं तो लगातार स्तरों की निगरानी करना और व्यंजनों को फिर से भरना महत्वपूर्ण है। आप अपने मेहमानों को भोजन के लिए कतार में लगाकर और उनके पसंदीदा चीजों को खत्म होता देखकर उन्हें निराश नहीं करना चाहते होंगे।



7. चर्फिंग बर्तन

अपने मेहमानों को अधिकतम आनंद प्राप्त करने के लिए सही तापमान पर गर्म भोजन रखना भी आवश्यक है। चर्फिंग बर्तनों का उपयोग करना ऐसा करने का एक शानदार तरीका है। ये बर्तन भोजन को दो और छह घंटे के बीच गर्म रख सकते हैं, क्योंकि वे तरल चर्फिंग ईंधन का उपयोग करते हैं, उन्हें बिजली की आपूर्ति की आवश्यकता नहीं होती है।

8. परोसने वाले बर्तन

आपको यह भी सुनिश्चित करने की आवश्यकता है कि आपके मेहमान जल्दी और सुरक्षित रूप से खुद के लिए परोसने में सक्षम हैं। सही बुफे बर्तनों को चुनना, ग्राहकों को अपने हाथों को जलाने से बचाते हुए प्लेटों को कुशलता से भरना आसान बनाता है।

9. डिस्पोजेबल प्लेट्स और कटलरी

डिस्पोजेबल प्लेटों और कटलरी का उपयोग करना धोने और सफाई के समय में कटौती करने का एक शानदार तरीका है जब तेजी से चलने वाले बुफे खानपान वातावरण में काम कर रहे हों, साथ ही साथ आकस्मिक बूंदों के कारण होने वाले स्मैश का खतरा हो। प्लेटें, कटोरे और कटलरी से लेकर पेपर कप और स्ट्रॉ तक इको-फ्रेंडली डिस्पोजल की एक बड़ी पसंद है।

10. बेकार निपटान

रणनीतिक रूप से अपने स्थान के आसपास कचरे के डिब्बे रखने से मेहमानों को अपने कचरे को आसानी से निपटाने के लिए प्रोत्साहित करने में मदद मिलेगी और जब साफ करने का समय आता है तो आप बहुमूल्य समय बचा सकते हैं। यदि आप डिस्पोजेबल प्लेट और कटलरी का उपयोग कर रहे हैं तो यह विशेष रूप से उपयोगी है, लेकिन किसी भी रिसाइकिल या बायोडिग्रेडेबल उत्पादों के लिए स्पष्ट रूप से डिब्बे की पहचान करना याद रखें।

11. सही आकार की गणना

कई कैफे और रेस्टोरेंट के मालिक सही आकार और माप की समस्या से जूझते हैं, जब शौकीनों के लिए भोजन की तैयारी के बारे में निंदा की जाती है। हालांकि यह वास्तव में एक प्रासंगिक प्रश्न है, यह स्ट्रिंग के टुकड़े की लंबाई के बारे में पूछने के समान है। यहां तक कि अगर आप अनुमान लगा सकते हैं कि आपके पास कितने ग्राहक हैं, तो हिस्से का आकार बहुत भिन्न हो सकता है।

अक्सर भोजन को बुफे के समय से पहले ही उसे तैयार करना सबसे अच्छा तरीका है और इस दौरान खाना बनाते रहना होता है। यह भोजन तैयार करने में भी मददगार होता है जिसे आसानी से संरक्षित किया जा सकता है, या जल्दी से तैयार किया जा सकता है।

साँस, तले हुए खाद्य पदार्थ, और चावल, पास्ता, और ब्रेड-आधारित व्यंजनों जैसे सस्ते उपभोग के सामान बहुत से बुफे में शानदार रूप से काम करते हैं।

छोटे से शुरू करें और आवश्यकतानुसार निर्माण करें। अनुभव से सीखें और आपको समय के साथ सही सूत्र मिल जाएगा। इस बात पर नज़र रखें कि प्रत्येक विन्यास के तहत आपका संस्थान कैसा चल रहा है और उचित रूप से प्रतिक्रिया दे रहा है।

नाश्ता बुफे कैसे व्यवस्थित करें



स्थानन एक सफल बुफे की कुंजी है

नाश्ते के बुफे न्यूनतम प्रयास के साथ बड़ी संख्या में मेहमानों को नाश्ता परोसने का एक आसान और सुरक्षित तरीका है। यदि संभव हो तो, कैटरर या अन्य सहायक को अधिक औपचारिक अवसरों के लिए चीजों को पूरा करने में मदद करने के लिए नियुक्त करें ताकि आप आराम कर सकें और भोजन का आनंद ले सकें। उन परिवारों के लिए अधिक आरामदायक आधार पर बुफे भी स्थापित किए जा सकते हैं जहां हर कोई पिच कर सकता है। पूर्ण डिश सेट होने के बारे में चिंता न करें; मिक्स और मैच के व्यंजन काफी उदार और आकर्षक लग सकते हैं।

यदि आप छह से अधिक मेहमान हैं, तो अपनी बुफे मेज को दीवार से कम से कम दो फुट की दूरी पर रखें। इससे लोग मेज के दोनों तरफ आ सकेंगे और यह आपको खाली ट्रे को फिर से भरने के लिए जगह देगा।

जो मेहमान पहले आने वाले हैं उनके लिए मेज के किनारे पर बड़ी और छोटी प्लेटें रखें। बड़ी प्लेटें मुख्य और साइड डिश के लिए होंगी और छोटी प्लेटें बैगल्स और पेस्ट्री जैसी वस्तुओं के लिए होंगी। एक मुझे हुए नैपकिन के भीतर बर्तनों को रखें ताकि वे मेहमानों को ले जाने में आसान हों।

अपनी ठंडी वस्तुओं के लिए सर्विंग डिश और बास्केट सेट करें, जैसे कि ताजे फल, बैगल्स और पेस्ट्री। विचार यह है कि गर्म वस्तुओं को ठंडा होने से रोका जा सके क्योंकि मेहमान बुफे के माध्यम से अपना रास्ता बनाते हैं। लगभग अतिप्रवाह तक सेवारत ट्रे और व्यंजन भरें ताकि यह आभास हो कि आपके पास सभी के लिए पर्याप्त भोजन है।

अपने मुख्य गर्म व्यंजनों के साथ चफ़िंग बर्तन या अन्य वार्मिंग प्लेट रखें। मीट के साथ शुरू करें, यदि आपके पास कोई है, तो अंडे के व्यंजन और फिर अन्य गर्म चीजें जैसे पेनकेक्स, वफ़ल या फ्रेंच टोस्ट रखें। उन के बगल में गर्म साइड डिश होंगे, जैसे आलू। गर्म ड्रिंक को आवश्यकतानुसार सेट करने के लिए बर्तनों के पीछे कुछ स्थान रखें।

मेज के अंत में या मुख्य मेज के अंत के पास एक अलग मेज पर एक पेय स्टेशन स्थापित करें। यह मेहमानों को गर्म कॉफी ले जाने से पहले अपने व्यंजन डालना आसान बनाता है और आसानी से दोबारा लेने की अनुमति देता है। गिलास, कप, साँस, चम्मच, चीनी, दूध और क्रीम के साथ कॉफी, चाय और जूस रखें।

एक सैंडविच लंच बुफे कैसे व्यवस्थित करें



प्रीमैड सैंडविच आपको भाग नियंत्रण की निगरानी करने की अनुमति देते हैं।

सैंडविच बुफे, चाहे वह एक कार्यालय पार्टी या एक घर सभा के लिए स्थापित हो, अपेक्षाकृत कम खर्च और आसान सफाई के लिए एक स्वस्थ भोजन विकल्प के रूप में अपने मेहमानों को विभिन्न प्रकार के भोजन की पेशकश करने का एक सरल तरीका है। एक सैंडविच बुफे आपको उन लोगों के एक बड़े समूह को खिलाने की अनुमति देता है, जिनके पास ब्रेड और प्रोटीन से लेकर पनीर और मसालों तक कई अलग-अलग सैंडविच विकल्प हो सकते हैं। सैंडविच लंच बुफे की स्थापना के लिए समय से पहले तैयार किए गए कई सैंडविच, चाहे प्रीमियर सैंडविच हो या सैंडविच फिक्सिंग, की आवश्यकता होती है।

डिस्पोजेबल प्लेटें (या तो कागज या फोम), नैपकिन, टूथपिक्स और प्लास्टिक के बर्तन सेट करें। कप और कोल्ड ड्रिंक के साथ एक अलग सेक्शन सेट करें, जैसे कि दो लीटर की सोडे की बोतलें और पानी की छोटी बोतलें, फलों के रस और चाय।

अलग-अलग ब्रेड चुनें, डेली मीट और चीज का चयन करें और पहले से ही कई सैंडविच बना कर रखें। गेहूं, सफेद, राई और पम्परकनेल जैसे ब्रेड चुनें। हैम, टर्की, रोस्ट बीफ़ और सलामी जैसे मीट का चयन करें। स्विस्, अमेरिकन, प्रोवोलोन और मोज़ेरेला जैसे चीज़ों का चयन करें।

विभिन्न संयोजनों की संख्या में सैंडविच बनाएं। सभी प्रकार की ब्रेड का उपयोग करके हैम सैंडविच बनाएं। बचे हुए सभी ब्रेड और मीट के साथ भी यही प्रक्रिया दोहराएं, जैसे टर्की के साथ स्विस् चीज़ और बीफ़ और हैम को भूनें। हैम के लिए अमेरिकी पनीर का चयन करें और बीफ़ सैंडविच भूनें। हैम और सलामी सैंडविच के लिए मोज़ेरेला का प्रयोग करें और हैम, सलामी और बीफ़ सैंडविच भूनें।

सैंडविच को तिमाहियों या पड़ावों में काट लें। बड़े प्लैटर्स पर या तो एक ही प्रकार के सैंडविच के साथ उन्हें व्यवस्थित करें या मिक्स एंड मैच करें। कई अलग-अलग प्लैटर्स बनाएं। विभिन्न प्रकार के मसाले के कटोरे बनायें जैसे कि डिजोन और पीला, साथ ही मेयोनेज़, केचप और नमकीन चीज़ें (दोनों स्लाइसें और स्पेयर्स)। शामिल करने के लिए अतिरिक्त मसाला जैतून (हरे और काले दोनों), कटा हुआ टमाटर, कटा हुआ प्याज, सलाद पत्ते (जैसे रोमाइन या हिमशैल), बानाना मिर्च, जलपिनी मिर्च और सालसा हैं।

सैंडविच को एक केंद्रीय मेज पर व्यवस्थित करें जिससे प्लेटर्स मेज के सभी किनारों पर आसानी से पहुंच सके। लाइन सेट करें ताकि समारोह में उपस्थित लोग अपने सैंडविच का चयन करने से पहले अपनी प्लेटें, नैपकिन और प्लास्टिक के बर्तन प्राप्त कर सकें। आलू के चिप्स, प्रेट्ज़ेल और कुकीज़, और पूरे या कटे फल जैसे स्नैक्स के कटोरे के साथ, लाइन के अंत में मसालों को रखें।

चयन कम हो जाने पर, प्लेट को ताज़ा सैंडविच के साथ बदलें। मसाला और स्नैक कंटेनर भरें या जब वे कम हो जाएं तब भरें।

एक सुरचिपूर्ण कॉन्टिनेंटल ब्रेकफास्ट बुफे कैसे बनाएं



एक कॉन्टिनेंटल ब्रेकफास्ट सौंदर्य की चीज हो सकती है - एक स्वस्थ, पौष्टिक और एक पकाया भोजन के लिए संतोषजनक विकल्प - या एक सुस्त निराशा, एक पुराने सेब या कॉफी के अपने स्टायरोफोम कप के साथ प्रीपैड मफिन के बीच एक विकल्प। यदि आपके पास कॉन्टिनेंटल ब्रेकफास्ट बुफे तैयार करने का कारण है, तो शायद अपने ही घर में मेहमानों की मेजबानी करते समय, आप निश्चित रूप से पूर्व के लिए लक्ष्य बनाना चाह सकते हैं। यदि आप ताजगी और विचारशील प्रस्तुति पर ध्यान केंद्रित करते हैं, तो एक सुंदर कॉन्टिनेंटल ब्रेकफास्ट बुफे तैयार करना मुश्किल नहीं है। परिष्कार कारक को बढ़ाने के लिए, मात्रा से अधिक गुणवत्ता का लक्ष्य रखें, वास्तविक मेजवेयर का उपयोग करें और याद रखें कि कुछ ताजे फूल बहुत अंतर ला सकते हैं।

बेकड चीजों का प्रयोग करें

बेकड चीजें एक महाद्वीपीय नाश्ते का आवश्यक घटक हैं। अपने सभी मेहमानों की भूख को मिटाने के लिए कम से कम एक प्रकार की ब्रेड और एक मीठी चीज शामिल करें। यदि आपके पास कौशल और इच्छा है, तो कुछ बेक करें; अन्यथा एक स्थानीय बेकरी या सुपरमार्केट के बेकरी अनुभाग से कुछ विशेष लें। एक स्वस्थ विकल्प के लिए सम्पूर्ण ग्रेन ब्रेड, कुछ अलग अलग ताज़े बैगल्स या परतदार बैगेट पेश करें। मीठे विकल्प के लिए, मानक ब्लूबेरी मफिन से परे सोचें और बानाना ब्रेड, व्यक्तिगत कॉफी केक या जीनी नींबू स्कोन पर विचार करें। यदि आप ब्रेकफास्ट के समय के करीब बेकड चीजें नहीं बना सकते हैं, तो उन्हें फ्रीज़र में रखें और रात को पिघलने से पहले बाहर निकाल दें। आप बोनस परिचारिका अंक के लिए नाश्ते से पहले ओवन में अपने बेकड चीजों को गर्म कर सकते हैं।

ताजे फल, दही और ग्रेनोला पेश करें

ताजा फल एक कॉन्टिनेंटल ब्रेकफास्ट का एक महत्वपूर्ण घटक है, यह न केवल स्वादिष्ट और स्वस्थ है, बल्कि यह किसी भी व्यवस्था में बहुत सारे उज्ज्वल रंग जोड़ता है। सेब, संतरे और केले का एक कटोरा रखें ताकि आपके मेहमान बाद के लिए स्नैक ले सकें (हर कोई आपात स्थिति के मामले में होटल फल का एक टुकड़ा नहीं लेता है?),

लेकिन इसमें कुछ अधिक विशेष और अधिमानतः मौसमी भी शामिल हैं। बाजार में पहले से कटे हुए फल लें या कुछ उष्णकटिबंधीय फल जैसे अनानास, कीवी और आम काटें। ताजे जामुन का चयन हमेशा अच्छा होता है और इसके लिए न्यूनतम तैयारी की आवश्यकता होती है। इसके अलावा सादे, बिना सुगंधित ग्रीक दही पेश करें, जो गाढ़ा हो और नियमित दही की तुलना में अधिक शानदार लगता हो। आपके नाश्ते के मेहमान कस्टम पैराफिट के लिए अपने स्वयं के हिस्से को मीठा कर सकते हैं या फल जोड़ सकते हैं। कुछ गुणवत्ता वाले ग्रेनोला शीर्ष पर छिड़कने के लिए भी अच्छे हैं।

एक चीज और चारकुर्ती प्लेट की व्यवस्था करें

अच्छे भोजन और ठंडे कटे हुए मीट की एक थाली के साथ अपने कॉन्टिनेंटल ब्रेकफास्ट बुफे में यूरोपीय शैली का एक स्पर्श दें (यूरोप भोजन का टाइटेनियम महाद्वीप है)। यहां गुणवत्ता पर कंजूसी न करें - पहले से तैयार सामान को साफ करें और इसे डेली काउंटर पर रखें। हैम ब्रेकफास्ट के लिए पारंपरिक है, लेकिन एक स्वादिष्ट सलामी या स्पेनिश कोरिज़ो भी अच्छा लगता है, जैसा कि अमेरिकी कोण के लिए टंडा, पका हुआ बेकन। पूरी तरह से पके हुए त्री, या एक वृद्ध स्विस प्लस एक हल्के शेवर के साथ एक मजबूत और एक नरम पनीर शामिल करें, जैसे कि क्रंबली चेडर।

गर्म और ठंडे पेय पदार्थ प्रदान करें

काँफी शायद किसी भी ब्रेकफास्ट बुफे का सबसे आवश्यक तत्व है, और जब तक आप वेट्रेस के द्वारा अपने मेहमानों के आदेश नहीं लेना चाहते हैं, आपके पास निम्नलिखित विकल्प हैं: एक सुलभ स्थान पर एक एकल-सेवा काँफी निर्माता और चयन के लिए फली को रखें; एक बर्तन में काँफी मिलाएं और इसे गर्म रखने के लिए मशीन सेट करें; या गर्म काँफी के साथ एक कराबा भरें और इसे बुफे के वस्तुओं के बीच रखें। चाय की शैलियों का चयन भी याद रखें। चाय के लिए गर्म पानी एक कराबा में हो सकता है, या आप पानी से भरे एक इलेक्ट्रिक केतली बाहर रख सकते हैं। कोल्ड ड्रिंक्स के लिए, आपको एक बड़ा पिचर पानी (रात भर फ्रिज में रखना होगा) और कम से कम एक प्रकार के फलों के रस की आवश्यकता होगी। विशेष रूप से बोतल की गई स्मूदी एक अन्य विकल्प है।

मसालों को न भूलें

अपने मेहमानों को सब कुछ प्रदान करें टोस्ट - मक्खन, जैम, मुरब्बा, शहद, नुटेला, क्रीम चीज और पीनट बटर या अन्य नट बटर। आपको चीनी और वैकल्पिक मिठास के साथ काँफी और चाय के लिए क्रीम या दूध की भी आवश्यकता होगी। यदि आपके पास इनमें से कुछ अलग-अलग पैकेट हैं, तो अब उनका उपयोग करने का समय है।

प्रस्तुतिकरण पर ध्यान दें

यदि आपका उद्देश्य एक सुंदर बुफे ब्रेकफास्ट तैयार करना है, तो पेपर प्लेट और प्लास्टिक के बर्तन काम नहीं करेंगे। रस और पानी के लिए असली चीनी मिट्टी की प्लेट, कप और चांदी के बर्तन, नैपकिन और गिलास सेट करें। अगर सब कुछ कम से कम शैली में मेल खाता है, तो यह आमतौर पर प्रस्तुति के लिए बेहतर है। यदि आप दादी मां के बढिया चीन (अंत में!) का उपयोग कर रहे हैं, तो पूरे पुराने थीम के साथ रहें। यदि आपके पास सभी सफेद व्यंजन हैं, तो अपनी प्रस्तुति के बाकी हिस्सों को चिकना और आधुनिक रखें। स्थानीय डॉलर स्टोर आपके डिशवेयर संग्रह में किसी भी अंतराल को भरने के लिए एक शानदार जगह है।

एक स्थान पर सभी खाद्य पदार्थों और पेय पदार्थों को व्यवस्थित करें, शायद एक रसोई काउंटर या एक अतिरिक्त कार्ड मेज, जिससे आपके मेहमानों को खुद को परोसना आसान हो सके। टेब्लेक्लोथ (जो वास्तव में एक सारंग हो सकता है) या रोल के साथ एक बदसूरत सतह को कवर करें। चाय और काँफी के प्रावधानों के साथ, अपने टोस्टर को क्षेत्र में ले जाना न भूलें।

अपने भोजन चयनों को सुरक्षित ढंग से प्रस्तुत करने का सबसे आसान और सबसे प्रभावी तरीका सभी मूल पैकेजिंग से छुटकारा पाना है। उन चिपचिपे जार और प्लास्टिक के कंटेनर को दृष्टि से बाहर रखें। मक्खन को मक्खन के डिश में स्थानांतरित करें और छोटे सेवारत व्यंजनों में, अपने स्वयं के चम्मच या चाकू के साथ मसाला वितरित करें। यदि आप चाहें तो अपने आइटम के लिए लेबल प्रिंट कर सकते या लिख सकते हैं। एक लकड़ी के कटिंग बोर्ड पर बेकड चीजों को सेट करें या उन्हें एक साफ, नए रसोई तौलिया में लपेटें। एक थाली पर कटे हुए फल और क्लस्टर बेरीज, दूसरे पर पनीर और ठंडे मीट रखें। एक कटोरी या गिलास जार में ग्रीक योगर्ट, और दूसरे में ग्रेनोला रखें। सही परिष्करण स्पर्श के रूप में मेज पर ताजा फूल जोड़ना याद रखें।

एक कैंडी बुफे कैसे तैयार करें

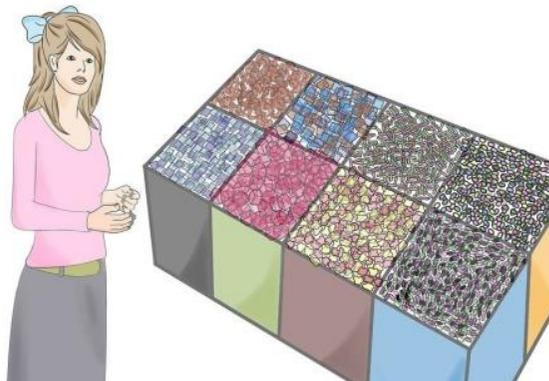
शादी में कभी मिठास बहुत अधिक नहीं लगती है और अपने मेहमान के मुंह में एक मीठा स्वाद छोड़ना एक उदार और विचारशील संकेत है। एक कैंडी बुफे शादी में कैंडी होने के दूल्हन के सपने को पूरा करता है, हर उम्र के कुछ लोग इसे खाना चाह सकते हैं! एक अनूठे स्पर्श के लिए, अपने मेहमानों को ऐसा महसूस कराए जैसे कि वे एक कैंडी की दुकान में हैं, अपने शादी के रिसेप्शन में एक कैंडी बुफे जोड़ें और तेजी से बढ़ती प्रवृत्ति का हिस्सा बनें।

चरण



1. बुफे के लिए कैंडी चुनें। एक नोटबुक और आपका साथी के साथ साथ यह तय करने के लिए बैठें कि शादी के रिसेप्शन में आप किस तरह की कैंडीज़ चाहते हैं। आप दोनों के कुछ पसंदीदा होंगे, इसलिए योजना बनाते समय एक-दूसरे की पसंद को ध्यान में रखें। विकल्प शादी के युगल की पसंद, शादी की रंग योजना या कैंडीज़ जिस तरह से डेजर्ट या शादी के केक के पूरक हैं, पर आधारित हो सकते हैं। संभावनाओं को देखते हुए, कैंडी बुफे की योजना भोजन योजना, रिसेप्शन लेआउट और रंग विकल्पों के साथ मिलकर करना सुनिश्चित करें।

- ध्यान रखें कि विभिन्न प्रकार के कैंडी के यादृच्छिक बेमेल की तुलना में समन्वित कैंडी रंग अधिक प्रभावी लगते हैं।
- एक चॉकलेट फव्वारे को केंद्रबिंदु बनाने पर विचार करें। हालांकि यह आवश्यक नहीं है, यह बहुत मजेदार है और यह कुछ ऐसा हो सकता है जिसका आपने हमेशा सपना देखा है।



2. पर्याप्त कैंडी ऑर्डर करें ताकि बुफे पूर्ण है और प्रत्येक अतिथि को एक हिस्सा मिल सके। लगभग 7 से 10 विभिन्न प्रकार की कैंडी एक अच्छी किस्म है और प्रत्येक किस्म के लगभग 15-20 पाउंड (7-9 किलोग्राम) मध्यम आकार की शादी के लिए पूरा करने के लिए पर्याप्त होने चाहिए। बहुत सारे कैंडीज एक समस्या नहीं है, लेकिन बहुत कम हो सकते हैं! मेहमानों द्वारा एक मजेदार और यादगार घर ले जाने वाले पलों के रूप में अतिरिक्त कैंडी ली जा सकती है। एक अच्छा नियम प्रति अतिथि 2.25 पाउंड कैंडी के बीच ऑर्डर करना है। 100 अतिथि के साथ एक कार्यक्रम के लिए आपको 20-25 पाउंड कैंडी के दौर की योजना बनानी चाहिए।



3. आहार संबंधी चिंताओं वाले लोगों पर विचार करें। कैंडी बुफे तैयार करते समय कुछ आहार संबंधी बातों पर ध्यान दिया जाना चाहिए क्योंकि यह कुछ लोगों के लिए बुरा हो सकता है। उन कैंडीज के लिए जो विशेष रूप से कुछ आहार आवश्यकताओं के लिए प्रदान की जाती हैं, उन्हें लेबल करना सुनिश्चित करें ताकि सभी मेहमान अवगत हों। जिन चीजों पर आप विचार करना चाहते हैं, उनमें शामिल हैं:

- लस असहिष्णुता वाले लोगों के लिए लस मुक्त कैंडी।
- शाकाहार / शाकाहारी कैंडीज (बिना जिलेटिन, बिना पशु डेरिवेटिव, बिना डेयरी आदि)
- चीनी मुक्त कैंडी। हर कोई चीनी का प्रशंसक नहीं है लेकिन ज्यादातर लोग अभी भी मिठास पसंद करते हैं। कुछ शुगर-फ्री ट्रीट की तलाश करें।
- स्वास्थ्य भोजन से संबंधित लोग और मधुमेह रोगी: उन लोगों के लिए कुछ सूखे मेवे प्रदान करें जो सोचते हैं कि कैंडी केवल बच्चों के लिए है या जो शक्कर नहीं खा सकते हैं।



4. गिलासवेयर, क्रिस्टल वेयर और कैंडीज को रखने के लिए अन्य उपयुक्त सुंदर कंटेनर चुनें।

स्वागत के लिए उपयोग की जा रही वस्तुओं की थीम और गुणवत्ता के साथ विभिन्न ऊंचाइयों और आकृतियों के कंटेनरों का चयन करें।

- मेहमानों के उपयोग के लिए चिमटे और स्कूप जोड़ें। यदि आपके स्वागत स्थल पर यह चीजें पहले से मौजूद नहीं हैं, तो इनमें से कई वस्तुओं को खानपान विशेषज्ञों से लिया जा सकता है। एक फूलविक्रेता भी सहायता करने में सक्षम हो सकता है।
- कुछ फूलों के फूलदान जोड़े जो कंटेनरों से मेल खाते हैं।



5. मेहमानों के लिए कैंडी बुफे से घर ले जाने के लिए कंटेनर खरीदें। बुफे में पेपर लंच बैग, हाफ-पिंट टेकआउट कंटेनर, सिलोफ़न या ग्लासीन बैग रखें।



6. बुफे मेज को सजाएं। गुब्बारे, रिबन, फूल, और छोटी मूर्तियों या अन्य वस्तुओं के साथ बुफे को सजाएं जो आपकी शादी की थीम में फिट हों। मोमबतियां एक और अच्छा विकल्प हैं, और अपनी सगाई या अपने बचपन की कुछ तस्वीरें जोड़ने पर विचार करें।

- मेहमानों को यह जानने में मदद करने के लिए कि वे क्या चुन रहे हैं, कैंडी के कंटेनरों पर लेबल लगाएं।
- रिबन, कर्लिंग रिबन और बाँ के साथ कंटेनर लपेटें।

हरें रंग का कैंडी बुफे कैसे बनाएं

कैंडी बुफे मिठाई पसंद करने वाले मेहमानों का मनोरंजन करने का एक मजेदार तरीका है। एक हरे रंग की कैंडी बुफे एक महान रंग विषय है जो सेंट पैट्रिक दिवस, एक इको-पार्टी या सिर्फ इसलिए कि आप हरे रंग को पसंद करते हैं, के लिए उपयुक्त होगा। यह एक पार्टी के लिए तैयार करने का एक मजेदार तरीका है, और यहां आपकी मदद करने के लिए कुछ सुझाव दिए गए हैं।

चरण



1. कैंडी के लिए उपयुक्त कंटेनरों का चयन करें: कंटेनर की बहुत सारी संभावनाएं हैं लेकिन सबसे महत्वपूर्ण कारक यह सुनिश्चित करना है कि कंटेनर हरी कैंडीज को दिखाए। जैसे, स्पष्ट गिलास या प्लास्टिक कंटेनर एक इष्टतम विकल्प है।

- कटोरे, गिलास, सुंडे गिलास, जार (मेसन जार सहित), फूलदान, बर्तन और थाली को आजमाएं। विस्तृत ब्रिम्स के साथ लंबा तना हुआ गिलास विशेष रूप से प्रभावी हो सकता है, जैसे कि कॉकटेल के लिए उपयोग किया जाता है।
- टिन और अन्य अपारदर्शी वस्तुओं का भी उपयोग किया जा सकता है, बशर्ते यह अतिथि के लिए स्पष्ट हो कि अंदर क्या है।



2. सुनिश्चित करें कि मेहमानों के लिए कैंडीज प्राप्त करना आसान है: सबसे अच्छा उपकरण स्कूप और छोटे चिमटे हैं, जो मेहमानों को अपनी उंगलियों का उपयोग करने के लिए लुभाए बिना एक समय में कुछ कैंडीज लेने की अनुमति देगा। जब कई लोग बुफे साझा कर रहे हैं तो स्वच्छता बनाए रखना आवश्यक है!

- मेहमानों को अपनी कैंडीज को स्कूप करने के लिए छोटी प्लेट, कटोरे, बास्केट या अन्य कंटेनर प्रदान करें।



3. हरी कैंडी चुनें: यह निश्चित रूप से मजेदार हिस्सा है! एक बार जब आप केवल हरी कैंडी को देखने के लिए तैयार हैं, आप उन्हें हर जगह देखना शुरू कर देंगे। कुछ विचारों में निम्न शामिल हैं:

- हरी जेली बीन्स और हरी गमी बीयर और अन्य जेल कैंडीज।
- किसी भी प्रकार की कैंडी पर हरे रैपर।
- हरी कागज में लिपटे चॉकलेट और हरी चॉकलेट; हरे ईस्टर अंडे अगर यह ईस्टर के मौसम के आसपास है।
- स्टिक पर हरी लॉलीपॉप, सकर या कोई भी अन्य कैंडी।
- कैंडी के हरे डिब्बे-कैंडीज के अंदर से हरे होने की जरूरत नहीं है अगर उनकी पैकजिंग हरी है, क्योंकि यह बुफे मेज पर बहुत अच्छा लगेगा।
- हरी कैंडी स्टिक, हरी रॉक कैंडी।
- हरी लिकोराइस
- हरे मार्जिपन फिगर।
- हरा टकसालों।
- हरी टॉफी, कैरेमल।
- हरी टाफ़ी।



4. बुफे मेज सेट करें: कवर करने के लिए हरे रंग की मेज़पोश का उपयोग करने पर विचार करें: यदि यह बहुत अधिक है, तो सफेद का उपयोग करें क्योंकि यह एक समान थीम के लिए एक क्षमाशील बैकग्राउंड है। योजना बनाएं कि आप बुफे मेज पर कटेनरों की व्यवस्था कैसे करेंगे, साथ में स्कूप, चिमटे और सर्विंग प्लेट्स आदि को कैसे रखेंगे। कुछ सुझावों में निम्न चीजें शामिल हैं:

- बड़ी वस्तुओं को पीछे और छोटों को सामने रखें।
- चिपचिपी उंगलियों के लिए हरी नैपकिन (सर्विक्स) प्रदान करें।
- मेज़पोश को जमीन को छूने से या मेहमानों के रास्ते में आने से बचाएं; कई लोग मेज के चारों ओर पेपण करते हैं, वहां सभी चीजों को नीचे खींचने का जोखिम होता है।
- किसी भी नाजुक चीज को बुफे मेज के किनारे से दूर रखें।
- यह स्पष्ट कर के कि प्लेटें और स्कूप कहां हैं, मेहमानों को खुद परोसने के लिए प्रोत्साहित करें।

- मीठे भोजन के लिए एक क्षेत्र होने पर विचार करें, जो मधुमेह, शाकाहारी, ग्लूटन के प्रति असहिष्णु, आदि मेहमानों की जरूरतों को पूरा करता है ताकि उन्हें अलग होने का एहसास न हो। एक छोटे से संकेत को छोड़ दें जो कि सामग्री को दर्शाता है या यह बताता है कि वे "ग्लूटेन-फ्री" / "डेयरी-फ्री", आदि, चीजे हैं।



5. कुछ हरी गैर-कैंडी को जोड़ने से डरें मत, जो अभी भी मीठी हैं: ग्रीन मैकरून, ग्रीन व्हूपी पाई, ग्रीन कपकेक, आदि, सभी हरी थीम बनाने में और समग्र मिठास में मदद करेंगे।



6. बुफे मेज में अन्य सजावटी तत्व जोड़ें: हरे रंग की थीम को पूरा करने के लिए, मेज को कुछ अखाद्य हरी सजावट के साथ तैयार करें। कुछ सुझावों में निम्न चीजें शामिल हैं:

- जार और अन्य कंटेनरों के आसपास हरे रिबन।
- मेज़पोश पर हरे बाँ।
- हरी मूर्तियाँ, जैसे कि थोड़ा सा लेप्रचुन या एक पेड़।
- हरे फूलों की व्यवस्था (पत्तियों और फूलों के बहुत सारे उपयोग जो स्वाभाविक रूप से हरे रंग के हैं)।
- एक टाइट ढक्कन के साथ एक गिलास जार के अंदर हरे मोती, कांच के कंकड़ रखें (आपको लोगों को इसे कैंडी समझने के भ्रम से बचाना चाहिए)।



सूप के लिए सजावट

1. 30 मिनट बीयर चीज सूप



सूप: एक मलाईदार बनावट और चीजी फिनिश, बटर के साथ क्लासिक सूप बनाएं।

सजावट: फेस्टिव फ्रिनिशिंग क्रंच के लिए पॉपकॉर्न से सजाएं (स्वाभाविक रूप से बीयर में रखा गया)।

2. ग्रील्ड चीज टमाटर सूप



सूप: एक साधारण टमाटर का सूप, ठंड के मौसम के साथ शुरू करें।

सजावट: इसे मॉन्टेरी जैक क्यूब्स और क्रॉउटों के साथ सजाएं। एक कटोरे में सैंडविच पर कसे हुए चीज की तरह सजाएं!

3. स्लो कुकर करी स्कैश सूप



सूप: करी और बटरनट स्कैश का मधुर संयोजन (क्रॉक पॉट में आसानी से बनाएं)। सजावट: क्रंच और मिठास के संकेत के लिए लिए कटे सेब डालें।

4. पंपकिन कोकोनट सूप



सूप: थाई रेसिपी पर आधारित इस सूप को टॉम यम कहा जाता है, यह सूप मीठा, खट्टा और मसालेदार होता है।

सजावट: टोस्ट किए हुए कद्दू के बीज, ब्रेड क्रम्ब्स और तुलसी से सजाएं।

5. फिली चीज स्टेक अनियन सूप



सूप: इसे गोमांस और मशरूम के साथ पुराने जमाने के फ्रेंच प्याज के टिविस्ट के साथ बनाया जाता है।

सजावट: इस सैंडविच-इन-ए-बाउल को फ्रेंच ब्रेड और प्रोवोलोन चीज के एक स्लाइस के साथ खत्म करें, ब्रायलर में इसे कुरकुरा और बुदबुदाता हुआ बनाएं।

6. एन्चिलडा सूप



सूप: चिकन, मिर्च, एन्चिलाडा सॉस और मकई के साथ एक न्यूवो मैक्सिकन फेव बनाएं। सजावट: चीज, सीलांटो और टॉटिला चिप्स के

साथ अंतिम स्पर्श दें

7. लोडेड बेकड पोटेटो सूप



सूप: यह आलू, बेकन और हैम के साथ बनाया जाता है। इसमें पसंद न आने जैसा कुछ नहीं हैं।

सजावट: एक रंगीन स्पर्श के लिए बेकन (हां, अधिक बेकन), चीज और हरी प्याज छिड़के।

8. स्लो कुकर इंडियन करी कॉलीफ्लॉवर सूप



सूप: नाम से ही सब पता चल जाता है - दिलकश गोभी और भारतीय करी, को मिश्रित किया जाता है और पूर्णता के लिए धीमी गति से पकाया जाता है।

सजावट: जामुन, मूंगफली, चीनी और मसालों का एक पैन-फ्राइड मिश्रण जिसे "स्ट्रेसेल" के रूप में जाना जाता है। जर्मन के लिए "किलर गर्निश।"

9. स्लो कुकर बीफ फ्रेंच अनियन सूप



सूप: इसे फ्रेंच प्याज पर एक और भिन्नता यानि बीफ स्टू किंक के साथ बनाया जाता है।

सजावट: पिघली स्विस् चीज के साथ सजाएं(सब अच्छाई को सोखने के लिए कुछ अतिरिक्त स्वाइस बनाएं)।

10. वेरी ग्रीन ब्रोकोली सूप



सूप: इसे बनाने के लिए ब्रोकोली और पालक को लहसुन और चिकन शोरबा के साथ मिश्रित किया जाता है।

सजावट: इस पर ग्रेमोलता, / ए / के / ब्रेड क्रम्ब्स, कटा हुआ अजमोद और पाइन नट्स छिड़के।

11. हाम क्राउटन के साथ स्वीट पोटैटो पीनट सूप



सूप: शकरकंद और मूंगफली दिलकश स्वाद का एक समृद्ध और मलाईदार मिश्रण हैं।

सजावट: हाम क्राउटन और रोजमैरी स्प्रिंग के साथ सजावट करें।

12. चीजी बिस्किट क्राउटन के साथ बीफ और अनियन सूप



सूप: इसे ग्राउंड बीफ, रिच शोरबा और प्याज के संयोजन के साथ बनाया जाता है।

सजावट: यह जादूई हिस्सा है – चीज बिस्किट क्राउटन जो आपके मुंह में पिघलने से ठीक पहले आपके सूप में पिघल जाती हैं।

13. मसालेदार चीज़बर्गर सूप



सूप: एक स्वादिष्ट मसालेदार मांस और चीज को स्लो कुकर में सरलता से बनाया जाता है।

सजावट: प्याज, सलाद, टमाटर, डिल अचार - दूसरे शब्दों में, इस पर सब कुछ के साथ।

सूप की गार्निश को कैसे तैयार करें

कई सूप गार्निश के साथ बहुत अच्छे लगते हैं। इसे एक मुश्किल प्रक्रिया बनाने की कोई जरूरत नहीं है; आमतौर पर यह एक त्वरित झंझरी या काटने के रूप में सरल है और सूप में बहुत अधिक प्रयास के बिना एक सुंदर अतिरिक्त आयाम है।

चरण



1. हर्बस का उपयोग करें। यह सूप की सजावट करने के सबसे सरल तरीकों में से एक है, फिर भी यह शानदार दिखता है और यह स्वाद का एक अतिरिक्त तत्व जोड़ता है। उदाहरण के लिए:

- टमाटर, सब्जी, मलाईदार और समुद्री भोजन शैली सूप पर कटे हुए अजमोद का उपयोग करें।
- कटे प्याज, का कई अलग-अलग प्रकार के सूप पर इस्तेमाल करें। याद रखें कि यह प्याज के स्वाद को जोड़ देगा, इसलिए यह सुनिश्चित करें कि यह सूप के स्वाद में वृद्धि करें।
- मलाईदार या समुद्री भोजन सूप पर थोड़ा कटा हुआ डिल छिड़कें। डिल का एक बहुत मजबूत स्वाद होता है, और यह हर किसी को पसंद नहीं आता है, इसलिए इसके साथ मितव्ययी रहें।
- ताजे सूप और एशियाई प्रेरित सूप में कुछ हाथ से फटे पुदीना जोड़ें। पुदीने का ताज़ा स्वाद सूप को काफी उभार देगा।

- धनिया की ताजा टहनी एशियाई / मध्य और दक्षिण अमेरिकी शैली सूप के साथ अच्छी तरह से मेल खाती है। ताजा होने पर धनिया का स्वाद काफी मज़बूत होता है, इसलिए जांच लें कि यह सभी को पसंद आ रहा है।



2. चीज का उपयोग करें। परोसने से पहले सूप पर कुछ कटा हुआ चीज छिड़कने पर अनेक बच्चे सबसे अधिक आभारी हो जाएंगे। यदि आप सूप पर ब्रेड या टोस्ट का एक टुकड़ा रखते हैं, तो उस पर चीज छिड़कें; आप अतिरिक्त स्वाद और स्वादिष्ट बनावट के लिए चीज को ऊपर से भी ग्रिल कर सकते हैं।

- आप कटोरे में रखने के लिए एक पारमैसन जैसा कुरकुरा सरल घटक बनाने की कोशिश कर सकते हैं।
- नीले चीज के साथ सावधान रहें; सभी को इसकी गंध या स्वाद पसंद नहीं आता है।



3. हार्टी सूप के लिए कटे हुए उबले अंडे जोड़ें। कटे हुए अंडे ऊपर रहेंगे और सूप के लिए प्रोटीन का अतिरिक्त जायकेदार स्रोत जोड़ेंगे।



4. क्रीम का प्रयोग करें। वहां था एक समय जब क्रीम की बूँदा बांदी किसी भी उत्तम दर्जे का सूप के लिए आवश्यक थी लेकिन आजकल यह कम लोकप्रिय है, इसलिए सुनिश्चित करें कि यह सूप के स्वादों से मेल खाता हो। आप पतली क्रीम का उपयोग कर सकते हैं।

और एक अच्छे सर्पिल पैटर्न में इसे ऊपर से चारों ओर घुमा सकते हैं या आप सूप के बीच में व्हीप्ड, नमकीन क्रीम का उपयोग कर सकते हैं। यदि आप क्रीम नहीं चाहते हैं, तो इसके बजाय खट्टे क्रीम या दही को आजमाएं।

- अगर आप गैर-डेयरी क्रीम पसंद करते हैं तो आप इसे खरीद सकते हैं।



5. शीर्ष पर तेल की बूँदा बाँदी करें। एक उच्च गुणवत्ता वाले अतिरिक्त-कुंवारी जैतून का तेल (ईवीओओ) या एक सुगंधित तेल चुनें और इसे सूप के शीर्ष पर डालें। यह स्वाद में वृद्धि करेगा और यह अच्छा भी लगता है।



6. क्राउटन करें। इस सजावट के लिए थोड़े अतिरिक्त प्रयास की आवश्यकता होती है लेकिन इसकी अक्सर कुरकुरी, तैलीय बनावट होती है इससे सारा सूप अनुभव एकसाथ जुड़ जाता है और स्वाद के एहसास में बदल जाता है।

- फ्लेवर्ड क्राउटन एक दिलचस्प स्पर्श बना सकते हैं; उन्हें मसाले के साथ भूनने पर विचार करें, जैसे कि दालचीनी या काली मिर्च।
- एक सूप के शीर्ष पर डालने के लिए अन्य कुरकुरी शैली में तले हुए प्याज के टुकड़े, आलू के क्रिस्प्स / चिप्स (बैग के निचले भाग में टुकड़े बहुत अच्छे हैं), पापड़म, टूटे हुए कॉर्न चिप्स के छोटे टुकड़े, पॉपकॉर्न और फ्राइड बेकन बिट्स शामिल हैं।



7. मूंगफली और बीज छिड़के। मूंगफली और बीज कच्चे या भुने हुए हैं, नमकीन या सुगंधित हैं, वे सही सूप के लिए एक स्वाद जोड़ हो सकते हैं।

कद्दू के बीज, अखरोट, बादाम, तिल, सूरजमुखी के बीज, खसखस, हेज़लनट्स, मैकडामिया, आदि सभी एक सूप को गार्निश करने के लिए स्वादिष्ट विकल्प बनाते हैं।

सूप में खट्टे क्रीम को कैसे स्वर्ल करें

कटोरे में सूप डालें और उस पर खट्टी क्रीम से दिल का आकार बनाएं। दूधपिक का उपयोग करके, सूप के ऊपर एक घूमता हुआ पैटर्न बनाएं। गर्म परोसें। एक सूप पर पारमैसन जो गर्म ओवन में रखने से पिघली चीज़ी क्राउटन में बदल गया है की सही सजावट शानदार स्वादिष्ट टिविस्ट और स्वाद में कंट्रास्ट जोड़ता है। क्रीम फ्रेच या खट्टी क्रीम भी क्लासिक लगती है। एक और विचार - आप खट्टे क्रीम को थोड़ा पतला कर सकते हैं, फिर आप बोतल का उपयोग कर के इसे सूप की सतह पर घूमा कर डाल सकते हैं।

सूप आमतौर पर धीमी गति से पका हुआ व्यंजन है, और एक जिसमें सभी तत्व अपवाद हैं जैसे कि थाइम और रोजमेरी जैसी लकड़ी की हर्ब्स- इनको सूप में पेस्टोस में पकाएं - पेस्टोस और अन्य हर्ब्स सांस को अंतिम में खट्टे क्रीम के ऊपर स्वर्ल किया जा सकता है, और क्रीम फ्रेच सूप में एक मलाईदार अम्लता जोड़ता है। परंतु यदि आप क्रीम नहीं चाहते हैं, तो इसके बजाय खट्टी क्रीम या दही को आजमाएं। जैतून का तेल (ईवीओओ) या एक सुगंधित तेल को सूप के शीर्ष के चारों ओर घूमाएं। यह सजावट के रूप में सुंदर और सूप को हार्दिक भोजन बनाने का एक अच्छा तरीका हो सकता है। क्रीमी और ड्रीमी शब्द हैं: यदि आपके मिश्रित सूप अधिक ढेलेदार लगते हैं तो आप सूप पर समृद्ध डेयरी के सर्वल के साथ टॉप करना पसंद कर सकते हैं इनके कुछ विकल्प हैं: सादा दही, क्रीम फ्रेच, खट्टा क्रीम। तो मैं ब्रोकोली सूप में क्रीम के साथ क्या कर रहा हूँ? हैवी क्रीम में बटरमिल्क (नींबू या सिरके से किया गया खट्टा दूध नहीं!) मिलाएं। या सूप के ऊपर क्रीम फ्रेच डालें और फिर दूधपिक के साथ स्वर्ल करें। सूप, सलाद, क्रेप्स, आदि और व्यंजनों के लिए विचार करें। लेकिन उसके बाद आता है: खट्टा क्रीम का एक आधा इस्तेमाल किया हुआ कंटेनर, हर बार जब आप फ्रिज को खोलते हैं, तो वो आपको देख रहा होता है। सौभाग्य से, खट्टी क्रीम को सूप में स्वर्ल किया जाता है।

हंगेरियन शेफ एंड्रिया नेमेथ 4 सर्विंग कटोरे में सूप को डालने से पहले खट्टी क्रीम को आटे के साथ मिलाते हैं, अगर आपको पसंद है तो अधिक खट्टी क्रीम के साथ स्वर्ल करें। नेक्सगार्ग डॉट टीके में हमारे हार्वेस्ट क्रीम सूप और अन्य शीर्ष साइड व्यंजनों को देखें; खट्टी क्रीम को स्वर्ल करें, अगर वांछित हो। सूप में दही स्वर्ल करें। आप ग्रीक दही को सूप में स्वर्ल कर सकते हैं "आप नमकीनता जोड़ने के लिए केक में ग्रीक दही का उपयोग कर सकते हैं, इसे खट्टा क्रीम के स्थान पर आजमाएं। गर्म कटोरे में डालें और थोड़ी खट्टा क्रीम या क्रीम फ्रेच जोड़ें, सूप में स्वर्ल करें और हर्ब्स की कुछ टहनियां जैसे तारगोन डालें।

एक बहुत-स्वादिष्ट सूप, जो बनाने में आसान है। प्युरी करे कद्दू को 5 मिनट के लिए उबालें। सर्विंग बाउल में डालें और ऊपर से खट्टी क्रीम मिश्रण का एक चम्मच डालें। क्रीम को घुमाने के लिए चाकू या चम्मच की नोक से घुमाएं। कैंची से बैग के कोने में एक बहुत छोटा छेद काटें। कटोरे में सूप डालें और कटोरे के चारों ओर खट्टा क्रीम की एक भंवर को रिम से बाहर तक फैलाएं।

अपने सूप को कैसे सजाएं

एक सूप पर सही सजावट शानदार रूप से स्वादिष्ट टिविस्ट और स्वाद, बनावट और तापमान में कंट्रास्ट जोड़ता है। यह आपके टमाटर के सूप के ऊपर क्रीम के एक छोटे से अल्पविराम को स्वर्ल करने के रूप में सरल और क्लासिक के रूप में कुछ हो सकता है, या सिर्फ कटी हुई हर्ब्स के रूप में भी हो सकता है।

तुलसी और मार्जोरम टमाटर के सूप पर पूरी तरह से काम करते हैं। या यह जटिल के रूप में कुछ हो सकता है - और आवश्यक के रूप में - बोलावासी पर क्राउटन के साथ गार्लिकी रौली या टोस्ट ब्रेड की एक राफ्ट के साथ पेरिसन अनियन सूप में पिघले हुआ चीज।

नमकीन और क्रंच भी अधिकतर प्युरी सूप के लिए एकदम सही जोड़ हैं चाहे यह मैक्सिकन स्वाद के साथ सूप पर कुचले कोर्न चिप्स हो या कुचली मूंगफली के टुकड़े हो।

कैन में सूप

एक समय था जब टिनड सूप का लालच एक उभरते अंतरिक्ष युग के परिष्कार और सुविधा संपन्न जीवन की बात करता था। पुरानी पीढ़ी में हम में से उन लोगों के लिए, मशरूम, चिकन या टमाटर का क्रीम सूप अभी भी एक उदासीन याद है जो फुटबॉल में थर्मस में या एक साधारण रविवार की रात को काउंटडाउन के बाहरी हिस्से में मिलता था।

टमाटर का सूप कुछ कटे हुए तुलसी की पत्तियां मिलाकर या सूप डालने से पहले सॉस पैन के बेस में मीठी शेरी डालकर आसानी से अनुकूलित किया जा सकता है। क्रीम के साथ सूप को स्वर्ल करना आम है, लेकिन बदलाव के लिए क्रीम फ्रैची या मस्कारपोन का उपयोग करने का प्रयास करें। बेहतर अभी तक, क्रंच और अतिरिक्त नमकीन अमामी हिट जोड़ने के लिए 1 सेंटीमीटर क्यूब को ब्रेड और परमेसन के साथ छिड़का जाता है जिसे एक गर्म ओवन में रख कर चीज क्राउटन में बदल दिया गया है।

यही शेरी ट्रिक मशरूम की क्रीम के साथ अच्छी तरह से काम करती है लेकिन पहले भूरे रंग के मशरूम के एक जोड़े को थोड़े मक्खन में भूरा करें। खत्म करने के लिए, अजवायन की पत्ती और एक चम्मच डिजन सरसों के साथ मिश्रित क्रीम मिलाएं। कसा हुआ संतरे का जेस्ट सूप को ताजा करेगा।

मशरूम के रूप में इस तरह के मलाईदार सूप के साथ एक और शानदार चाल है कि उन्हें छोटे कटोरे या कॉफी कप में परोसने से पहले स्टिक ब्लेंडर से फ्राई किया जाए क्योंकि 80 के दशक के भोजन का क्लासिक प्रभाव, "मशरूम का सिनो-सिनो" है!

चिकन की क्रीम को बारीक कटे हुए और तले हुए लीक के आधार जोड़कर और कटा हुआ तारगोन के साथ सजावट करके दिलचस्प बनाया जा सकता है। स्मोकी स्पेक और थोड़ा पका हुआ चिकन के लॉइर्स जोड़ें और यह लगभग सभी को पसंद आएगा और ऐसा स्वाद देगा जैसे यह घर का बना हो।

लेकिन वास्तव में, इस सारे प्रयास से आप इसे स्क्रेच से भी बना सकते हैं और संतुष्टि प्राप्त कर सकते हैं जो आपके सूप बनाने से आती है।

फूलगोभी का सूप

यह सूप बहुत ही मजेदार होता है क्योंकि जब स्वादों की बात आती है तो यह बहुत जायकेदार होता है। एक चम्मच क्रीम फ्रेचे या खट्टी क्रीम क्लासिक है - खासकर यदि आप इसे थाइम पर छिड़कते हैं - लेकिन क्यो न आप इसके बजाय अपने फूलगोभी सूप पर पैन-सिर्ड स्कैलप्ट जोड़े? ये तले हुए बेकन, लहसुन और बड़े ब्रेडक्रंब के सुनहरा टुकड़े के साथ सबसे ऊपर हो सकते हैं।

फूलगोभी सूप पर टुकड़े और हार्ड चीज जैसे कि चेडर या, और भी बेहतर, स्टिलटन या रेकफोर्ट जैसा नमकीन नीला चीज अच्छे लग सकते हैं। आपको ज्यादा जरूरत नहीं है। क्रंच के लिए टोस्टेड अखरोट जोड़ें।

वैकल्पिक रूप से, एक सिसिलियन दृष्टिकोण लें और सिरका और थोड़ी सी चीनी को मीठा-खट्टा सिरप के लिए पका कर कम करें और गर्म सिरप में किशमिश डालकर छोड़ दें। पाइन नट्स को टोस्ट करें और थोड़े से तेल में क्रिस्पी होने तक तलें।

फूलगोभी के साथ मध्य पूर्वी जायके अच्छे से मेल खाते हैं इसलिए अजमोद, बादाम, भुने लहसुन के टुकड़े काटें और जीरा नींबू के रस के साथ सिक्त करें और इसे प्रत्येक कटोरे के बीच में स्वर्ल करें।

लीक और आलू का सूप

खट्टी क्रीम या क्रीमी गोट चीज का स्वर्ल, थाइम का छिड़काव या जायफल का एक टुकड़ा और कुछ हल्के से टोस्टेड सूरजमुखी के बीज इस क्लासिक में स्पर्क जोड़ देंगे।

इस सूप को स्वादिष्ट बनाने के लिये हमेशा यह सुनिश्चित करें कि आप आलू की तुलना में अधिक लीक का उपयोग करें।

सब्जियों का सूप

मिनिस्ट्रोन जैसे चंकी सूप को चिकने और प्यूरी सूप से अलग दृष्टिकोण की आवश्यकता होती है। ऐसा इसलिए होता है क्योंकि उनके पास इस्तेमाल की गयी सब्जियों से काफी भिन्न बनावट होती है। किसी भी सजावट से आपके सूप को अतिरिक्त स्वाद और समृद्धि मिलनी चाहिए।

पेस्टो की एक चम्मच आश्चर्यजनक रूप से किसी भी चंकी सब्जी के सूप के साथ काम करती है जो कि एक भूमध्यसागरीय वंशावली के साथ आती है, जैसा कि अच्छे जैतून के तेल का एक छिड़काव या पार्मसैन चीज का एक मोटा छिड़काव जो सूप की गर्मी में पिघल जाएगा।

अपने सब्जियों के सूप को और स्वदिष्ट बनाने के लिए, अन्य इतालवी ट्रिक्स को विनियोजित करने के बारे में सोचें जैसे कि पके हुए चावल, छोटे पास्ता आकार या यहां तक कि बासी ब्रेड के रूप में कार्ब्स जोड़ना जो सूप में एक निश्चित रेशमीपन जोड़ता है। आमतौर पर, हमेशा एक अतिरिक्त बनावट के लिए शाकाहारी सूप में मोटी कटी हुई गोभी डाली जाती हैं। एक साधारण मिनिस्ट्रोन को इसी तरह से एक सेक्सी इतालवी गोभी के जोड़ के द्वारा उजागर किया जा सकता है जैसे कि कैबेलेो नीरो (यानी काला या टस्कन केल)। इसी तरह नींबू के रस का निचोड़ या नींबू के रस का एक टुकड़ा - यहां तक कि जब चीज के नमकीन टुकड़े के साथ है और ताजे हर्बस के साथ पेयर किया जाता है तो अधिक स्वाद जोड़ता है।

यदि आपका सब्जी का सूप अधिक टस्कन दृष्टिकोण लेता है और विभिन्न फलियों से भरा होता है, तो इसे बेल्सिमक सिरका के एक छोटे से भंवर से उजागर करें, जो फलियों की मलाईदार समृद्धि का पूरक होगा।

यदि आपकी सब्जी का सूप अधिक एंग्लो-सेल्टिक स्वाद से प्रभावित है, तो इसमें हर्बस डंपलिंग के साथ बीफ या अजमोद, अखरोट और बेकन जोड़ें।

कद्दू का सूप

जिस तरह हर चीज का स्वाद तलने से अच्छा हो जाता है और उसे मेयोनेज के साथ परोसा जाता है, वैसे ही कार्डियोलाॉजिस्ट के लिए यह बहुत अच्छा होता है, इसलिए नमकीन बेकन के साथ इसका स्वाद बेहतर होता है। कद्दू का सूप अलग नहीं है। किसी भी सुचारू-मांसल यूरोपीय सॉसेज जैसे कि फ्रैंकफर्टर या डच या पोलिश सॉसेज के पोर्क या ग्रिल्ड राउंड्स के छोटे खस्ता स्क्वीगल्स के साथ सजावट करने की कोशिश करें।

बेकन जोड़ते समय, मेपल सिरप की बूंदें सूप की मिठास को बढ़ाएंगी।

बढ़िया व्यंजन अक्सर कंट्रास्ट के बारे में होते हैं और इसलिए कुचले फेते के नमकिनपन को जोड़ने से भुने कद्दू के सूप की चिकनाई में मदद मिलेगी।

थाई करी पेस्ट का एक बड़ा चम्मच और फिर तारियल का दूध इसे एक विशिष्ट एशियाई स्वाद देगा। धनिया, कटा हुआ लाल मिर्च से सजाएं और नींबू का रस निचोड़ें।

बुफे में स्थान को संकीर्ण होने से किस तरह रोके

बुफे पार्टी मेजबान और मेहमान दोनों के लिए बहुत अच्छी होती है क्योंकि खाना बनाने में आसानी होती है और मेहमानों की पसंद को आसानी से बनाया जा सकता है। हालांकि, एक समस्या हो सकती है, जब हर कोई खुद के लिए परोसने के लिए एक बार में ही मेज पर जाता है और आपके छोटे से भोजन कक्ष में एक कतार बनती है। इस समस्या से बचने के लिए यहां कुछ उपाय दिए गए हैं।

चरण



1. सुनिश्चित करें कि मेहमान मेज के आसपास चल सकते हैं। यह एक अच्छा विचार नहीं है कि मेज को इस तरह स्थापित कर दिया जाए कि एक तरफ की दीवार या खिड़की से वो अवरुद्ध हो। जितना अधिक मेहमान पूरी मेज पर घूम सकते हैं, उतना बेहतर होगा।



2. मेज के दोनों सिरों पर चाकू, कांटे, प्लेट, नैपकिन आदि रखें। यह मेहमानों को एक छोर पर एकत्रित होने के बजाय अंत से शुरू करने के लिए प्रोत्साहित करेगा। यह लोगों को जोड़े में अपनी बातचीत जारी रखने के लिए भी प्रोत्साहित करेगा क्योंकि वे अपने भोजन के विकल्प प्राप्त करते हैं।



3. दोनों सिरों पर मसालों को रखें। फिर से, यह सॉस, अचार या नमक और काली मिर्च के इंतजार में एक ही जगह पर खड़े होने की हर किसी की जरूरत को कम करता है।



4. यदि संभव हो तो कुछ व्यंजन विभाजित करें। सलाद और ब्रेड रोल्ल के बास्केट जैसे कुछ खाद्य पदार्थों को आसानी से विभाजित किया जा सकता है ताकि आप मेज के दोनों छोर पर समान हिस्से रख सकें। यह एक छोर पर प्रवाह को धीमा करने की आवश्यकता को भी कम करेगा।



5. बीच में मुख्य व्यंजन रखें। जैसे ही मेहमान दोनों तरफ से आते हैं, वे भोजन के पर्याप्त हिस्से को प्राप्त करने के लिए मेज के मध्य भाग में मिलेंगे। मुख्य कोर्स व्यंजनों के दोनों ओर बची प्लेटों पर चिमटे, बड़े चम्मच आदि के दो सेट रखे। इस बिंदु पर, मेहमान एक दूसरे के लिए धैर्यपूर्वक प्रतीक्षा करने के लिए अपने स्वयं के शिष्टाचार का उपयोग कर सकते हैं।

बुफे में सलाद प्रस्तुति

सलाद भोजन का पहला कोर्स होता है जिसमें भोजन के छोटे टुकड़े, आमतौर पर सब्जियां या फल शामिल होते हैं। ऐपेटाइजर सलाद, साइड सलाद, मुख्य कोर्स सलाद और डेजर्ट सलाद चार मुख्य प्रकार के सलाद हैं जो बुफे में परोसे जाते हैं। इस अध्याय में बुफे में सलाद प्रस्तुति के सभी विविध तरीकों का सावधानीपूर्वक विश्लेषण किया गया है।

सलाद को कैसे सजाएं

यदि आप अपने सलाद में रचनात्मकता और अद्वितीय डिजाइन जोड़ना चाहते हैं, तो ऐसा करने के कई तरीके हैं। फलों और सब्जियों को काटें और अपने सलाद टॉपिंग की वैसी व्यवस्था करें जैसी कि आप पसंद करेंगे, चाहे वह एक पैटर्न में हो या हरे रंग से सजाई गई। सुनिश्चित करें कि इसे उभाड़ने के लिए आप अपने सलाद में विभिन्न प्रकार के रंग शामिल करते हैं, और फलों या सब्जियों को फूलों या दिलों के आकार में काटकर रचनात्मक बनाते हैं।

विधि 1: सामग्री को काटना



1. फलों और सब्जियों को एक साधारण सजावट के लिए पतले टुकड़ों में काटें। अपने चुने हुए धुले फल या सब्जियों को टुकड़ों में काटने के लिए एक तेज काटने वाले चाकू का उपयोग करें जो मोटे तौर पर 0.5 सेमी (0.20 इंच) मोटा हो। आप खीरा, गाजर, स्ट्रॉबेरी, या टमाटर जैसी चीजें काट सकते हैं।

- टुकड़ों की सही मोटाई पूरी तरह से व्यक्तिगत पसंद पर निर्भर करती है - यदि आप गाजर को पतला कटा हुआ पसंद करते हैं और स्ट्रॉबेरी को मोटे टुकड़ों में काटते हैं, तो यह ठीक है।



2. खाने के टुकड़ों में दृश्यता लगा दें। एक अधिक विस्तृत सजावट बनाने के लिए, अपने फल या सब्जियों के टुकड़ों को रखें और उनमें दृश्यता लगा दें। प्रत्येक टुकड़ों को थोड़ा बाहर फैलाएं ताकि वे थोड़ा अतिव्यापी हो, और एक भंवर प्रभाव पैदा करें।

- आप सेब को टुकड़ों में काट सकते हैं और फेन्ड लुक बनाने के लिए एक टूथपिक में टुकड़ों को डाल सकते हैं, या आप अर्धवृत्त ककड़ी टुकड़ों का उपयोग कर सकते हैं।
- जब आप सलाद में इसे डालते हैं तो फेन्ड भोजन को टूथपिक में छोड़ दें, लेकिन सुनिश्चित करें कि जो भी इसे खा रहा है, उसे पता हो कि टूथपिक वहां मौजूद है।



3. चाकू का उपयोग करके स्ट्रॉबेरी से फूल बनाएं। स्ट्रॉबेरी को साफ बहते पानी के नीचे धोएं, और स्ट्रॉबेरी को उल्टा रखें ताकि नीचे की तरफ हरी पत्तियां हों। स्ट्रॉबेरी में क्षैतिज, उथले 1 सेमी (0.39 इंच) लंबे कट बनाने के लिए एक चाकू का उपयोग करें, नीचे से शुरू करें और शीर्ष पर स्ट्रॉबेरी के चारों ओर जाने तक जारी रखें।

- स्ट्रॉबेरी को एक फूल की तरह बनाने के लिए प्रत्येक कट को थोड़ा बाहर तक लाएं।



4. सामग्रियों को आकृतियों में बदलने के लिए कुकी कटर का उपयोग करें। कटे हुए फल या सब्जी जैसे खीरा, अनानास, सेब या एवोकैडो को टुकड़ों में काटें, मोटे तौर पर 1 सेमी (0.39 इंच) में काटें। भोजन के अनूठे स्लाइस बनाने के लिए अलग-अलग आकार में कुकी कटर का उपयोग करें, जैसे कि सर्कल, सितारे या दिल।

- आपके सलाद के लिए आप चिकन जैसे एक प्रोटीन को काटने के लिए कुकी कटर का भी उपयोग कर सकते हैं।



5. एक साधारण गार्निश बनाने के लिए खीरे को छीलें। एक धोई हुई ककड़ी को आधे में काट लें और फिर बीच से बीज निकालने के लिए एक सेब कोरर का उपयोग करें। ककड़ी के किनारों के चारों ओर छीलने के लिए एक फीलर का उपयोग करें, जिससे सब्जी की एक लंबी स्ट्रिंग बन जाए। एक बार जब आप ककड़ी की स्ट्रिंग की लंबाई से संतुष्ट हो जाते हैं, तो अनुभाग को पूरी तरह से छील दें।

- जब आप छीलते हैं तो धीरे-धीरे जाएं, ताकि गलती से स्ट्रिंग खत्म न हो जाए।
- यदि आप अपने सलाद में ककड़ी की त्वचा नहीं चाहते हैं, तो स्ट्रिंग बनाने से पहले खीरे की त्वचा को छीलने के लिए पीलर का उपयोग करें।



6. दिल बनाने के लिए एक साथ कटे हुए चेरी टमाटर मिलाएं। चेरी टमाटर धोएं और एक तिरछे कट का उपयोग करके एक छोर को काटने के लिए एक तेज चाकू का उपयोग करें। दो अलग-अलग टमाटरों के लिए ऐसा करें, सिरों को छोड़ दें, और फिर लंबे खंडों को एक साथ रखें ताकि वे एक दिल का आकार बनाएं। दिल को एक साथ रखने के लिए टमाटर को दूथपिक से उठाएं।

- आप मंडरिन नारंगी टुकड़ों के साथ भी ऐसा कर सकते हैं।
- जब टमाटर दिल के आकार में हों तो टुकड़ों को एक दूसरे खिलाफ दबाया जाना चाहिए।
- जब आप दिल के आकार को सलाद में रखते हैं, तो सुनिश्चित करें कि सलाद खाने वाले व्यक्ति को दूथपिक के बारे में पता है।

विधि 2: टॉपिंग का समूह बनाना



1. रंग द्वारा अवयवों की व्यवस्था करके एक पैटर्न का सृजन करें। यह अच्छी तरह से काम करता है अगर आपके पास विभिन्न रंगीन टॉपिंग से बना सलाद है, जैसे कि लाल चेरी टमाटर, हरे खीरे, या नारंगी मिर्च। वांछित के रूप में सामग्री को काट लें, और फिर उन्हें प्लेट पर व्यवस्थित करें ताकि वे एक सर्पिल, रिंग, या पट्टियां बना सकें।

- उदाहरण के लिए, ककड़ी के टुकड़ों के साथ एक प्लेट के किनारे को लाइन करें, बीच में लेटस डालने से पहले ब्लूबेरी की एक और आंतरिक रिंग और अखरोट की एक और रिंग जोड़ें।



2. सामग्री को अलग रखने के लिए सलाद टॉपिंग को किनारे पर सेट करें। यदि आप किसी के लिए एक सलाद बना रहे हैं और आप सुनिश्चित नहीं हैं कि वे उस पर क्या सामग्री चाहते हैं, तो एक तरफ साग डालें और फिर अलग-अलग पंक्तियों में विपरीत दिशा में टॉपिंग डालें। इस तरह वे खुद चुन सकते हैं कि उनके सलाद में कौन सी टॉपिंग डाली जाएं।

- कटा हुआ चीज, क्राउटन, कटा हुआ टमाटर डालने पर विचार करें, और लेटिफ के ढेर के बगल में एक पक्ष पर रखें।
- आप अलग ब्यंजनों में टॉपिंग लगा सकते हैं, या आप उन्हें एक ही प्लेट में सलाद के किनारे पर सेट कर सकते हैं।



3. एक मजेदार विकल्प के लिए सामग्रियों को आकार दें। आप लेटिफ को एक आकार में ढाल सकते हैं और फिर टॉपिंग के साथ आकार को रेखांकित कर सकते हैं, या आप अपने साग को कटोरे में या प्लेट पर फैला सकते हैं और फिर आकार बनाने के लिए टॉपिंग का उपयोग कर सकते हैं। एक अनोखे रूप के लिए सामग्री के साथ सितारे, दिल या वक्र बनाएं।

- एक तारे के आकार में एक प्लेट पर सलाद के टुकड़े फैलाने के लिए अपनी उंगलियों का उपयोग करें।
- एक कटोरे को साग के साथ भरें और फिर फल के साथ दिल बनाने के लिए कटे स्ट्रॉबेरी या नारंगी के टुकड़ों का उपयोग करें।



4. एक त्वरित फिक्स के लिए बेतरतीब ढंग से सलाद पर टॉपिंग छिड़कें। यह बहुत अच्छा लगता है खासकर जब आप विभिन्न रंगीन टॉपिंग का उपयोग करते हैं। एक बार जब आप साग का एक आधार बना लेते हैं, तो सलाद पर अपने वांछित टॉपिंग को समान रूप से छिड़क दें ताकि वे शीर्ष पर अच्छी तरह से वितरित हो सकें। आप उन्हें इस तरह ही रख सकते हैं, या आप बर्तनों का उपयोग करके सलाद को टॉपिंग में मिला सकते हैं।

- उदाहरण के लिए, एक कटोरे में पालक डालें और चीज, ब्लूबेरी, टमाटर का छिड़काव करें।

विधि 3: सलाद बनाना



1. अपनी सजावट के लिए एक आधार बनाने के लिए अपना साग चुनें। आप केल, पालक, अरुगुला, रोमेन का उपयोग कर सकते हैं - जो भी प्रकार का हरा सलाद आधार आपको सबसे अच्छा लगता है। यदि वे पहले से धोये नहीं गए हैं तो किसी भी गंदगी को हटाने के लिए साफ बहते पानी के नीचे साग को धोएं और उन्हें सलाद स्पिनर या नेपकिन का उपयोग करके अच्छी तरह से सूखा लें।

- यदि आपको कई प्रकार के लेटस पसंद हैं, तो एक से अधिक का उपयोग करने पर विचार करें।
- यदि आपको साग को काटना है, तो एक तेज काटने वाले चाकू का उपयोग करें और काटने के आकार के टुकड़े बनाने के लिए उन्हें समान आकारों में काटें।



2. विभिन्न फलों और सब्जियों का उपयोग करके अपने सलाद में रंग जोड़ें। सलाद को स्वादिष्ट और रचनात्मक बनाने के लिए रंग सबसे अच्छे तरीकों में से एक है। पौष्टिक और विविध सलाद बनाने के लिए अलग-अलग रंगों के तत्व चुनें, जैसे कि ब्लूबेरीज, स्ट्रॉबेरी, कॉर्न या ब्रोकोली। आप फलों और सब्जियों को अलग-अलग आकार में काट सकते हैं, उन्हें पूरे सलाद में छिड़क सकते हैं, या उन्हें किनारे पर रख सकते हैं।

- आप विविधता के लिए अनाज, नट्स, चीज या सख्त-उबले अंडे भी डाल सकते हैं।



3. यदि बांछित हो तो अपने सलाद को एक संपूर्ण भोजन बनाने के लिए एक प्रोटीन को टुकड़ों में काटें। अगर आप अपने सलाद को अगले स्तर तक ले जाना चाहते हैं, तो सलाद को टॉप करने के लिए चिकन या मछली जैसी कोई चीज़ पकाएं। एक बार जब यह पक जाए,

मांस को टुकड़ों के आकार में काट लें और इसे सलाद में छिड़क दें, या यदि बांछित हो तो दूसरे टॉपिंग के साथ छोड़ दें।

- यदि बांछित हो तो आप मांस-कम प्रोटीन के लिए अपने सलाद में टोफू भी जोड़ कर सकते हैं।



4. स्वाद बढ़ाने के लिए सलाद के ऊपर ड्रेसिंग छिड़कें। एक सलाद ड्रेसिंग चुनें, जैसे रांच, सीज़र, हनी मस्टर्ड, या इटैलियन, और इसे हल्के से सलाद के ऊपर छिड़कें। जब आप ड्रेसिंग डाल रहे हों, तो एक समय में बस थोड़ा सा छिड़कने की कोशिश करें - यदि आवश्यक हो तो आप हमेशा अधिक जोड़ सकते हैं।

- एक विनिग्रीटी या ब्लू चीज ड्रेसिंग भी अच्छे विकल्प हैं।
- यदि बांछित हो, तो ड्रेसिंग को किनारे पर रखने के लिए ड्रेसिंग को एक छोटे से रेकिन में डालें।

सलाद की प्लैटिंग कैसे करें

अनंत संभावनाओं के कारण सलाद बनाना बहुत मजेदार है। यह कुरकुरा, ताजा, स्वस्थ, पौष्टिक, स्वादिष्ट और सुंदर है। चरमराहट देने वाले नट्स और बेरीज से लेकर मुलायम चीज तक, सभी आपके स्वाद के प्रोफाइल के लिए पुरक है। हम जानते हैं कि आपने अपने मेहमानों के लिए सही व्यंजनों को खोजने में बहुत समय बिताया है। अब जब आपने सही सलाद बना लिया है, तो आइए जानें कि आप अपने मेहमानों के भोजन के अनुभव के लिए टोन सेट करके, उन्हें सही प्लैटिंग विकल्प के साथ सुंदर प्रस्तुतियों में कैसे बदल सकते हैं। 10 रचनात्मक सलाद प्लैटिंग विचारों के लिए पढ़ते रहें।



इस अप्रत्याशित कलात्मक डिजाइन के साथ चीजों को मिलाएं। नाजुक बनावट आपके सलाद के लिए एक आयाम बनाता है जबकि अभी भी आपके रंगीन सलाद सामग्री को पॉप करने और अपने दम पर खड़े होने की अनुमति देता है। किसने कहा कि सलाद उबाऊ हैं? हमारा नहीं हैं।



टेबल में जगह को बचाते हुए इस ऑन-ट्रेड स्क्वायर प्लेट के साथ एक स्टेटमेंट बनाएं। आकार अधिक गतिशील सलाद प्रस्तुति के लिए अन्य राउंड टेबलवेयर के विपरीत कार्य करते हैं।



अपने ब्रांड को इस भव्य हरे कटोरे के साथ एक आधुनिक अनुभव दें। यह पसंदीदा रचनात्मक सलाद प्रस्तुति विचारों में से एक है। ग्लेज़ सलाद की ओर ध्यान खींचते हुए आपकी प्रस्तुति में गहराई जोड़ता है। साग आपकी सलाद प्रस्तुति की आपकी ताज़ा सामग्री के लिए पूरक और विपरीत है जो आपकी कड़ी मेहनत को प्रदर्शित करता है।



कटोरे के बड़े हुए रिम पर नरम, बनावट वाले सर्कल शो के स्टार को चमकते हैं। आपका सलाद इस कटोरे के गहरे बेसिन में पूरी तरह से सेट हो जाता है, जो आपके सलाद में एक और आयाम जोड़ता है। यह ब्रेक प्रतिरोधी कटोरे बाहरी मनोरंजन के लिए भी आदर्श है। आपका सलाद एक बगीचे में उगाया गया था, और अब आप इसे भी परोस सकते हैं!



यह बड़े सलादों के लिए पसंदीदा सलाद प्लेटिंग विचारों में से एक है। एक आकर्षक सलाद के लिए इष्टतम आकार, कोमल आइवरी पूरी तरह से तैयार किए गए सलाद के सभी रंगों को सुंदर बनाता है। इस कटोरे में परोसा जाने वाला सलाद मुख्य है, इसमें वार्म-अप एक्ट की आवश्यकता नहीं है!



एक एंटी सलाद के लिए एक अन्य विकल्प, यह गोल प्लेट आपके मेहमानों के लिए परोसे जाने वाले अन्य गर्म भोजन एंटेस का पूरक होगा। आपकी प्लेटिंग सुसंगत होगी, जिससे एक पूरी तरह से चिकनी उपस्थिति बन जाएगी।



यहां अधिक पारंपरिक सलाद प्लेटिंग विचारों पर एक आधुनिक टेक है। नरम, गोल किनारे इस वर्ग कटोरे को समकालीन, अनुकूल बनाते हैं। आप टेबल पर अन्य गोल प्लेटों के लिए कंट्रास्ट बनाते हुए टेबल पर जगह को बचाएंगे।



गोल किनारों के साथ अनुकूल वर्ग प्लेट पर अपना साइड सलाद परोसें। प्लेट के किनारे के आसपास की हल्की लिफ्ट बर्तन में सलाद को बनाए रखती है और एक आरामदायक खाने का अनुभव देती है।



कैचे टीएम लाइन से यह क्रैकलड गिलास लुक एक गतिशील सलाद प्रस्तुति बनाता है। यह अधिक विशिष्ट सलाद प्लेटिंग विचारों में से एक है। कैस्केडिंग आकार एक आधुनिक रूप में लालित्य का एक स्पर्श जोड़ता है और एक स्वादिष्ट सलाद साहसिक कार्य के लिए आमंत्रित करते हुए खाने वालों के ध्यान को कटोरे की ओर खींचता है।



यह सुरुचिपूर्ण और लोकप्रिय विकल्प बुगामबलिया® लाइन से है। राल-लेपित एल्यूमीनियम विशेषता में उत्कृष्ट तापमान चालकता है। ठंडे व्यंजनों के लिए आदर्श है, यह कैस्केडिंग, बनावट वाला कटोरा आपके सलाद के साग को अन्य कटोरे की तुलना में अधिक समय तक ठंडा रखेगा। आपके मेहमान इस तरह की शानदार और विचारशील सलाद प्रस्तुति से प्रसन्न होंगे।

सूप, सलाद और सैंडविच प्राकृतिक पेयरिंग हैं। इन रचनात्मक और रोमांचक प्लेटिंग सेशन के साथ अपने मेहमानों को सलाद कोर्स से सूप और सैंडविच एंट्रेस तक ले जाने के बारे में विचार प्राप्त करें।

सलाद कैसे प्रस्तुत करें

एक समय में, आप बस एक बड़े लकड़ी के कटोरे में आइसबर्ग लेटस को तोड़ते थे और टमाटर, एक कटी हुई ककड़ी और बोटलड ड्रेसिंग के साथ टॉस करते थे। फिर आप शीर्ष पर क्राउटन के एक बॉक्स को हिलाते थे और इसे एक प्रस्तुति कहा जाता था। यहां तक कि रेस्तरां रसोइये भी सफाई के कर्मचारियों के लिए सलाद तैयारी के निम्न कार्य को अंजाम दे रहे थे। आज, एक अद्भुत दुनिया खुल गई है - दृश्य और खाद्य कृतियों के लिए असीमित रचनात्मक विकल्प मौजूद है। जिनसे आप अपने मेहमानों को खुश कर सकते हैं।

सुंदर कटोरे और आकर्षक रेमकिन्स

प्लेटिंग विकल्प आपकी प्रस्तुति की नींव हो सकते हैं। आपके पास एक बड़े कटोरे होने की भी जरूरत नहीं है, प्रस्तुति के लिए एक लकड़ी के प्रकार के कटोरे का प्रयोग करें जो एक रैंक स्वाद प्राप्त करने का जोखिम पैदा करता है। यदि वे एशियाई सामग्री जैसे कि स्रो पी और थाई तुलसी और काले रंग के खिलाफ सेट करने के लिए चमकीले रंग के हैं, तो हेक्सागोनल काले कटोरे में प्रत्येक सलाद को परोसे। यदि आप आर्गुला, रोमेन या लूज लीफ लेटस, या हैवी पास्ता, चावल या बत्तख और चिकन सलाद का एक अच्छा आधार जोड़ रहे हैं, तो मध्यम आकार के, सफेद इतालवी पास्ता लाल और हरे रंग के रिम्स के साथ शुरू करें। रैमेकिनस फलों के साथ अच्छी तरह से काम करते हैं, जैसे कि मँडरिन ऑरेंज के टुकड़े, या जामुन, या छोटे सलाद जो एक भारी भोजन के लिए एक क्षुधावर्धक प्रदान करते हैं। बाउंड सलाद, जो मेयोनेज़, दही या खट्टी क्रीम के साथ आयोजित किये जाते हैं, वे भी रेकिनस में अपनी सर्वश्रेष्ठ प्रस्तुति देते हैं।

कहीं भी आसानी से ले जा सकने वाली छोटी सफेद प्लेट

छोटी सफेद प्लेट रेस्तरां की दुनिया की फैशन की छोटी काली पोशाक के बराबर है, जो किसी भी सलाद आई कैंडी को संभालने में सक्षम है, सबसे सरल हरी सलाद से लेकर पास्ता, चावल, बत्तख, चिकन और मछली तक। इसी तरह, सफेद कटोरे या थाली बड़े सांप्रदायिक सलाद के रूप में अच्छी तरह से दिखाने के लिए अच्छी तरह से काम करते हैं। स्पष्ट कटोरे समान रूप से प्रकाश को आपके ताजा और अच्छी तरह से व्यवस्थित अवयवों को प्रकट करने की अनुमति देते हैं। जूडी डोहर्टी ने "सलाद के राज" में सलाह दी है कि आप अभी भी एक चमकदार प्लेट या ट्रे को अंडरलाइनर के रूप में जोड़ सकते हैं। मुख्य सलाद कटोरे में व्यस्त पैटर्न से बचें जो सलाद प्रस्तुति के खिलाफ काम कर सकते हैं।

गो बिग, गो ब्राइट

बड़े प्रदर्शन सलाद, मुख्य कोर्स के लिए डिज़ाइन किए गए, जैसा कि जूलिया चाइल्ड "द वे टू कुक" में पाठकों को याद दिलाती है, वे हरियाली तक सीमित नहीं हैं। वह लिखती है वह स्वतंत्र रूप से "किसी भी खाद्य वस्तु, गर्म या ठंडे" से इसका निर्माण कर सकते हैं। आपके पास चावल, पास्ता के आसपास निर्मित करने के लिए सलाद की व्यापक श्रेणियां हैं, सब्जियां, पोल्ट्री, मांस और मछली। आप किसी भी संख्या में कलापूर्ण तरीकों से इन सलाद की रचना कर सकते हैं, जिसे कि प्लैटर, सलाद सामग्री और टॉपिंग के संदर्भ में एक आकर्षक प्रस्तुति बनाने के लिए डिज़ाइन किया गया है।

फैमली स्टाइल और उबर क्रिएटिव

आप अपनी मनोरंजक प्रस्तुति के लिए जो भी सबसे अच्छा काम करता है, उसमें अपनी सलाद प्रस्तुति को बना सकते हैं। यदि आपके परिवार में ऐसे लोग हैं जो एंकोवीज़ से नफरत करते हैं और कुछ ऐसे हैं जो पसंद करते हैं, तो उनके लिए एक सलाद बार सेट करें और उन्हें अपने स्वयं के लिए सलाद को सेट करने दें। यदि आपका परिवार या मेहमान कुछ अलग चाहते हैं, तो उनके लिए एक ताड़ के पेड़ या लोबस्टर के आकार में सलाद बनाएं, या इसे क्यूब के आकार में 3 डी के रूप में इकट्ठा करें।

आप पूरी तरह से विशेष मेसन जार या प्रेसबोर्ड हारवेस्ट कंटेनरों में सलाद प्रदान करने के लिए गहरी प्लेटों का प्रयोग कर सकते हैं। एक हल्का सलाद एक क्यूप्ड एकल पत्ती में, और एक ठोस सलाद एक खाली फल या सब्जी में भी पेश किया जा सकता है।

अंतिम स्पर्श

पूर्णता के एक अंतिम स्पर्श के लिए अपने थाली या प्लेट पर पैटर्न में बून्दा बांदी करें, या आकर्षण जोड़ने के लिए अपने एन्कोबी या एंटीपास्टी जैसे समूह में सजावट करें। और यहां तक कि सबसे सरल सलाद को भी ध्यान से बनाया जा सकता है। यदि आप मेसकलुन के एक बैग का प्रयोग कर रहे हैं, तो पत्तियों को सुंदर साइड-अप के साथ मोड़ने के लिए समय निकालें और शीर्ष पर सबसे अच्छों को रखें।

फल कबाब कैसे बनाएं

कोई भी एक फल कबाब बना सकता है, लेकिन कुछ लोग इसे दूसरों की तुलना में बेहतर ढंग से बना सकते हैं। यह विधि मुख्य रूप से एक संगठित और स्वादिष्ट फल कबाब बनाने के बारे में है।

सामग्री

5 विभिन्न प्रकार के फल।

चरण



1. चुनें की आप कौन से अंगूर का उपयोग करेंगे। आप या तो सफेद (कॉनकोर्ड) अंगूर का उपयोग कर सकते हैं, जो हरे रंग के हैं, या फिर लाल अंगूर या बैंगनी अंगूर का उपयोग कर सकते हैं। आप वैकल्पिक का भी उपयोग कर सकते हैं। ध्यान दें कि बैंगनी वाले में बीज होते हैं, और कुछ लाल वाले में भी होते हैं, इसलिए यदि आप किसी ऐसे व्यक्ति को इसे परोस रहे हैं जिसे बीज पसंद नहीं है तो इसे बात को ध्यान में रखें।



2. 5 विभिन्न प्रकार के फल चुनें। आप निम्न का उपयोग कर सकते हैं:

- खरबूजा

- मीठा तरबूज
- तरबूज
- सेब (कोई भी प्रकार)
- संतरे (कोई भी प्रकार)
- केले (चाँकलेट में डूबा हुआ भी बहुत अच्छा है)
- स्ट्रॉबेरी
- बेर / आलूबुखारा
- खुबानी, अमृत, कीनू, टोन्नेलोस, क्लेमेटाइन, आदि (ताजा या सूखा)
- नींबू
- लाइम
- नाशपाती (कोई भी प्रकार)
- अनानास।



3. या अपने खुद के चयन के लिए बेझिझक रहें।



4. अपनी सीख और फल इकट्ठा करें।



5. अपने फलों को सीख में डालने के लिए एक पैटर्न पर निर्णय लें। आमतौर पर एक छोर पर एक अंगूर होता है, और फिर एक फल, एक अलग फल, उसके बाद एक अंगूर, और इसी तरह। एक उदाहरण: अंगूर, कैंटालूप, अंगूर,

तरबूज, अंगूर, खुबानी, अंगूर, बेर, अंगूर, सेब, अंगूर। यदि आप अंगूर के विभिन्न रंगों का उपयोग कर रहे हैं, तो आपको उनके लिए भी जगह बनाने की आवश्यकता है।



6. सीख के छोर पर एक अंगूर डालें।



7. एक फल चुनें और अंगूर के बगल में डालें।



8. सीख के शेष भाग के लिए इस प्रक्रिया का पालन करें:

- एक अंगूर डालें।
- एक फल डालें।

- एक अंगूर डालें।
- एक फल डालें।



9. एक और अंगूर डालें और इस कबाब को एक तरफ रख दें।



10. जितनी जरूरत हो उतने कबाब बनाने के लिए दोहराएं।

सुझाव

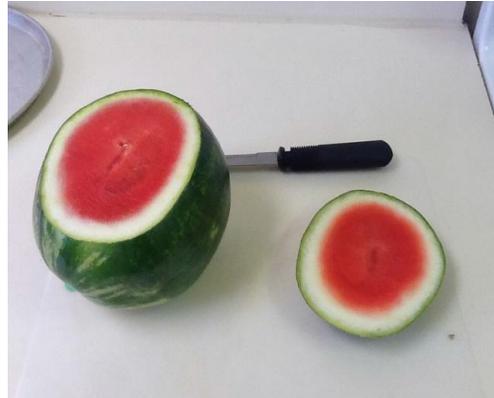
- परोसने के लिए, एक प्लैटर पर कबाब को रख दें और अपने मेहमानों को खुद की मदद करने दें।
- फलों को इस तरह काटें जिस तरह से आप उन्हें फिंगर फूड के रूप में अपने आप के लिए परोसेंगे। केले बेलनाकार बिट्स में होने चाहिए। सेब और अधिकांश साइट्रस को तीन आयामी वेजेज में कटा जा सकता है। सूखे फल वैसे ही ठीक होते हैं जैसे कि आप उन्हें पैकेज से बाहर निकालते हैं, जैसे कि अंगूर होते हैं। खरबूजे को क्यूब्स में कटा जा सकता है। अनानास को रिंगों में कोर किया जाना चाहिए, और रिंगों को आठवे भाग में कटा हुआ होना चाहिए।
- यदि आप चाहते हैं कि यह फैसियर दिखे, तो विभिन्न प्रकार के फलों का उपयोग करने की कोशिश करें, जैसे कि स्टार फल।
- अधिकांश सीखो पर उचित रूप से कटे हुए 5 फल तक आएं। अंगूर जोड़ें और सीख पूरी भर जाएगी।

एक फ्रूट स्वान सेंटरपीस कैसे बनाएं

1. पहले फल धोएं और बिछाएं और कटिंग बोर्ड लगाने के लिए एक जगह ढूंढें।



2. तरबूज के एक तरफ से लगभग 1/5 भाग को काटने के लिए दांतेदार चाकू का उपयोग करें। यह मां हंस का आधार होगा। आपके द्वारा काटे गए टुकड़े का उपयोग सिर के लिए किया जाएगा, इसलिए इसे अलग रखें।



3. मध्य कट से लगभग 3/4 इंच नीचे तक सीधे कट लगाए जब तक कि यह बीच में नहीं आ जाता यदि यह पूरा है। तब तक क्षैतिज रूप से काटें जब तक आप नीचे जा रहे दूसरे कट तक नहीं पहुंच जाते।



4. सीधे किनारे बहुत महत्वपूर्ण हैं क्योंकि यह पंख होंगे।

5. चरण 3 के रूप में काटना जारी रखें इसे लगभग 1/4 इंच तक रखें। आपके पास जितने अधिक टुकड़ें होंगे, यह उतना ही अच्छा लगेगा। हमने पंख के लिए 5 खंडों का उपयोग किया है। यदि आपको ऐसा नहीं लगता है तो आप अपनी पसंद के अनुसार इसे कम या ज्यादा कर सकते हैं।



6. जब दांतेदार चाकू के लिए अनुभाग छोटे हो जाते हैं तब उपयोगिता चाकू का इस्तेमाल किया जाता है। यह संभालने और नियंत्रण के लिए इसे अधिक सटीक और सुरक्षित बनाता है।

7. तरबूज के दूसरी तरफ 6 के माध्यम से चरण 3 को दोहराएं।



8. उपयोगिता चाकू का उपयोग कर सिर के आकार को उकेरें। फिर त्वचा को छीलकर इसे चिकना कर लें ताकि यह साफ दिखे। नीचे के एक हिस्से को भी काट लें ताकि तरबूज के अंदर होने पर यह स्थिर हो जाए।



9. सामने की ओर एक छोटा सा छेद बनाएं, जो हंस के तल में फिट होने के लिए पर्याप्त बड़ा हो। नोट छेद बहुत बड़ा होने से बेहतर है कि वह बहुत छोटा हो।



10. सुनिश्चित करें कि सिर छेद में फिट हो जाए। यदि आपको समायोजन करने की आवश्यकता है, तो उन्हें छोटा करें। आप वास्तविक सिर या छेद को समायोजित कर सकते हैं। समायोजित हो जाने पर सिर को हटाएं और अलग रखें।



11. लगभग मध्य मार्ग से लेकर विंग कट तक का एक त्रिभुज काटें और नीचे की तरफ पाइंट रखें। एक वक्र का आकार देने के लिए त्रिकोण से लाल भाग को काटें। सुनिश्चित करें कि यह छेद में वापस ठीक से फिट बैठ जाएं।



12. तरबूज को किनारे रख दें और कीवी को लें। आप कीवी को काटने के लिए उपयोगिता चाकू का उपयोग करेंगे।

13. एक अच्छा नोट यह है कि कीवी अपने आप में एक चुनौती है। इसकी त्वचा कठिन होती है, जबकि वास्तविक फल भाग बहुत कमजोर होता है। इससे इसे काटना 00मुश्किल हो जाता है।

14. लगभग 1/5 भाग को काट लें। सुनिश्चित करें कि यदि आपके पास और अंडाकार आकार कीवी है तो यह कीवी का व्यापक पक्ष है।



15. केंद्र के बगल में काटें। फिर क्षैतिज रूप से दूसरे कट में काटें।



16. चरण 15 को दोहराएं, इस समय बस थोड़ा सा ऊपर जाएं। कीवी हंसों के लिए तरबूज हंस की तुलना में कम पंख वाले अनुभाग बनाएं। हमने 2 अनुभाग को चुना है।



17. कीवी के दूसरे पक्ष के लिए चरण 15 और 16 दोहराएं।



18. सिर का आकार काटें। फिर बहुत सावधानी से त्वचा को छील दें और इसे चिकना करें। नीचे के एक छोटे हिस्से को भी काट लें। इसे छीलने का तरीका खोजने में कुछ समय लग सकता है।



19. सामने की ओर एक छोटा छेद काटें जो इसमें सिर को फिट करेगा। याद रखें कि बहुत बड़े छेद से बेहतर है कि छेद छोटा हो।



20. सुनिश्चित करें कि सिर छेद के अंदर फिट बैठता है। यदि जरूरत हो तो सिर या छेद में समायोजन करें। समायोजन कर लेने पर सिर को किनारे में रख दें।



21. मध्य बिंदु से केंद्र के शीर्ष तक जाने वाले त्रिकोण को काटें। त्रिकोण को बाहर निकलने में कुछ समय लग सकता है। इसके बाद इसे एक वक्र आकार देने के लिए त्रिकोण में से कुछ भाग को काट दें।



22. पहले पंखों के साथ अपनी कीवी हंस का निर्माण करें। प्रत्येक अनुभाग को समान मात्रा में वापस धकेलें, सुनिश्चित करें वे गिरें नहीं। फिर पूंछ और सिर को उनके संबंधित छिद्रों में डाल दें।



23. अन्य कीवी के लिए चरण 14 से 22 तक दोहराएं। आप जितने चाहें उतने या कम कीवी का उपयोग कर सकते हैं।



24. बड़े प्लेट या पैन पर हंस सेटअप का निर्माण शुरू कर दें।

25. पहले पंखों को रखें, प्रत्येक अनुभाग को वापस उसी दूरी में रखें जिससे यह सुनिश्चित हों वह गिरेंगे नहीं। फिर पूंछ और सिर को उनके संबंधित छिद्रों में रखें।



26. तरबूज हंस का "अनुसरण" करने के लिए कीवी हंसों को कोण दें।



तरबूज को सजाने के लिए विचार

शार्क



बच्चे और वयस्क तरबूज के रसदार टुकड़ों के लिए इस शार्क के जबड़े के अंदर के भागों को खाने का आनंद लेंगे।

डायनासोर



इस प्रागैतिहासिक तरबूज का सभी आनंद लेंगे।

टी पॉट



इस तरबूज केतली नक्काशी के साथ एक टी पार्टी में मजा आएगा।

तरबूज का पर्स



फल खाने के लिए यह हमेशा फैशन में रहता है, खासकर जब एक तरबूज पर्स के रूप में परोसा जाता है।

खजाने की तिजोरी



पाइरेट्स और प्रिंसेस समान रूप से इस तरबूज की नक्काशी में फलों के गहनों पर अपने हाथ साफ करना चाहेंगे।

बच्चा गाड़ी



ताजे फल के साथ, इस तरबूज नक्काशी को गोदभराई में ले जाएं! यह बच्चे की मां को पसंद आता है और खाने में भी अच्छा लगता है।

बीच बकेट



अपने अगली गर्मियों के बारबेक्यू या जुलाई के जश्न के लिए एक समुद्र तट बाल्टी के आकार की तरबूज की नक्काशी को आजमाएं।

बिल्ली



इस बिल्ली तरबूज नक्काशी को स्क्रेच से बनाना आसान है।

तरबूज का फल टोकरी सलाद कैसे बनाएं



तरबूज के फलों के कटोरे गर्मियों की कार्यक्रमों के लिए एकदम सही हैं क्योंकि वे बहुत सुंदर दिखते हैं

बस इन आसान चरण-दर-चरण निर्देशों का पालन करें, इसे अपने पसंदीदा फलों के सलाद या डिप नुस्खे से भरें और आनंद ले!

आपको इसे बनाने के लिए निम्न चीजें चाहिए होंगी

- पके तरबूज।
- बड़े तेज चाकू।
- रेजर ब्लेड चाकू या शिल्प चाकू।
- तरबूज-बॉल टूल (वैकल्पिक)।

नीचे के हिस्से को सपाट बनाएं



एक बड़े तेज चाकू के साथ, तरबूज के दोनों ओर से एक बहुत पतला टुकड़ा काट लें। नीचे के हिस्से को सपाट बनाने से तरबूज को बिना मोढ़े सीधा बैठने की अनुमति मिलेगी। यह तरबूज के ऊपर से किनारों को काटने की प्रक्रिया को भी बहुत आसान बनाता है!

ऊपरी भाग को काटें



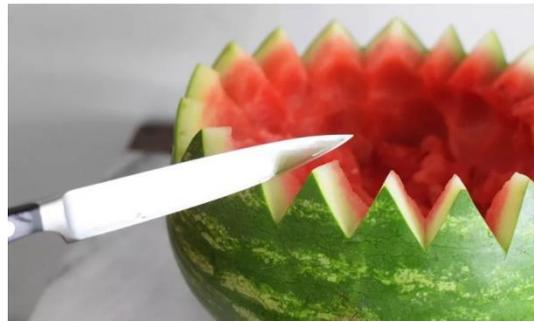
1. तरबूज को कटे हुए भाग की तरफ रखें। चाकू को केंद्र के बाईं ओर लगभग 1 इंच रखें और तरबूज को पूरी तरह से काटें। यदि आवश्यक हो तो तरबूज को घुमाते हुए काट लें।
2. फलों के सलाद के लिए शीर्ष टुकड़ों से गूदा निकालने के लिए तरबूज बॉलर का उपयोग करें, फिर शीर्ष को छोड़ दें।
3. आरक्षित तल आपकी टोकरी बन जाएगा।

केंद्र के हिस्से को बाहर निकाल दें



तरबूज का गूदा निकालने के लिए और फलों के सलाद या अन्य उपयोग के लिए आरक्षित करने के लिए एक तरबूज-बॉलर का उपयोग करें। आप एक नियमित चाकू के साथ तरबूज के इस हिस्से को बाहर निकाल सकते हैं या इसे चम्मच से बाहर निकाल सकते हैं। फलों के सलाद में बॉल वाला तरबूज सबसे अच्छा लगता है, लेकिन आप इसे टुकड़ों में भी काट सकते हैं!

धार को तराशें



तरबूज के कटोरे के शीर्ष किनारे के चारों ओर समान रूप से वी-आकार के निशान उकेरें। जिगजैग आकार बनाने के लिए उन्हें शीर्ष पर मिलाएं। यदि आप एक गोल किनारा बनाना चाहते हैं, तो अपने तेज चाकू से किनारों को गोल करें।

अपने कटोरे को भरें



- अपने तैयार कटोरे को फलों के सलाद या डिप के साथ भरें।
- आप इस विधि का उपयोग अन्य तरबूजों पर कर सकते हैं जैसे कि कैंटालूप, हनीड्यू, क्रेंशव तरबूज, आदि। तेज उपकरण और सुरक्षा पर ध्यान रखना रसोई दुर्घटनाओं से बचने के लिए आवश्यक हैं।

एक तरबूज टी रेक्स डायनासोर को कैसे तराशें

चरण



1. आपको दो तरबूज की आवश्यकता होगी। दोनों तरबूजों को धोएं और एक सपाट सतह पर रखे जाने पर स्थिरता प्रदान करने के लिए बड़े तरबूज के नीचे से 6.3 इंच (6.35 मिमी) का टुकड़ा काट लें।



2. जैसा कि चित्र में दिखाया गया है खुले मुंह के डिजाइन को बनाने के लिए एक कलम का उपयोग करें। जबड़े को बहुत दूर पीछे की ओर न बनाएं; सिर के शीर्ष का समर्थन करने के लिए जबड़े के पीछे पर्याप्त छिलका छोड़ना महत्वपूर्ण है।



3. मुंह के अनुभाग को काट लें और फिर इस मुंह के क्षेत्र से फल को बाहर निकालें। ऐसा करते समय, कोमल रहें, ताकि आप नव आकार के जबड़े को दरार करने से बच सकें।
 - वजन कम करने के लिए सबसे पहले सिर के शीर्ष हिस्से को बाहर निकालें।
 - इसे खोलने और सिर के शीर्ष का समर्थन करने के लिए मुंह के अंदर पीले तरबूज का एक बड़ा वर्ग डालें। जबड़े को आवश्यकता से अधिक न बढ़ाएं वरना आप छिलके को तोड़ देंगे।



4. दूसरे छिलके के एक टुकड़े से भौंहों और नासिका काटें। वर्धमान चन्द्रमाओं की तरह भौंहों को काटें, और उल्टे अश्रु के आकृतियों में नासिका को काटें। भौंहों पर और नासिका के भीतर विवरण बनाने के लिए चैनल चाकू का उपयोग करें; विवरण के लिए चित्र देखें।



5. आंखों को खोखला करने के लिए एक तरबूज बॉलर का उपयोग करें। छिलके के बाहर से पूरी तरह से काटें। टूथपिक्स या ग्लू गन के साथ सिर से भौंहें और नासिका संलग्न करें।
- दूसरा तरबूज (या किसी अन्य रंगीन फल) और डायनासोर के सिर के टुकड़े से बचा हुआ भाग लें, दांतों के लिए त्रिकोणीय आकृतियों को काटें।
 - इन बाइट के आकार के टुकड़ों को डायनासोर के मुंह में भर दें, बड़े चौकोर टुकड़े मुंह को खुला रखेंगे।



6. सीख को विभिन्न लंबाई में काटें, तेज अंत के साथ सावधानी बरतें। दांतों को बनाने के लिए, ऊपर और नीचे के निचले हिस्से को छोटे छोरों के साथ, सिर्फ छिलके के अंदर से लाइन करें। उन्हें इंगित किए गए अंत की तरफ रखें, और यदि आवश्यक हो, तो जगह में उन्हें सुरक्षित करने में मदद करने के लिए सरौता का उपयोग करें।



सुझाव

- दांतों के लिए टूथपिक्स का उपयोग करने के बजाय - जो तेज और खतरनाक हो सकता है यदि इसे छोटे बच्चों द्वारा खाया जाएगा, तरबूज को अलग-अलग पक्षों के छोटे त्रिकोण में काटें और टूथपिक्स का उपयोग मुंह के चारों ओर सुरक्षित करने के लिए करें; यह एक प्रभावशाली टी-रेक्स टूथ ग्रोएल बनाता है।
- सैक, डोनट्स, लेमोनेड, बनाने और स्प्लिट या ग्रेपफ्रूट ड्रिंक बनाने के लिए बचे तरबूज का उपयोग करें। या, आइज जॉइंट और परोसने के लिए एक स्वादिष्ट डेजर्ट बनाएं।

चेतावनी

- सीख नुकीले होते हैं; सुनिश्चित करें कि मेहमान, विशेष रूप से युवा, तेज सीख के संपर्क में आने से बचने के लिए एक लंबे-हैंडल वाले परोसने के उपकरण का उपयोग करें। आप परोसने से पहले सीख के दांतों वाले हिस्से को हटाने की इच्छा कर सकते हैं ताकि फल को आसानी से निकाला जा सके।
- डायनासोर बहुत डरावने हो सकते हैं, खासकर टी रेक्स। इसे अनासक्त युवा बच्चों के पास मत छोड़ें।

एक अनानास को कैसे सजाएं

अनानास की सजावट का मतलब अक्सर छोर, त्वचा और आंखों को काट देना होता है, लेकिन इसे परोसने के लिए अपने चाकू कौशल का उपयोग करने के अन्य तरीके हैं। उदाहरण के लिए, फलों की टोकरी बनाने के लिए अनानास को आधे भाग से काट दें, जो एक रंगीन फलों का सलाद बना सकता है। इसके अलावा, एक अनानास सेवार्त ट्रे बनाने के लिए अनानास को एक चौथाई टुकड़ों में काटकर देखें। यदि कद्दू उपलब्ध नहीं हैं, तो एक अनानास को खोखला करें और इसे जैक-ओ-लैंटर्न में बदल दें। मेहमानों को प्रभावित करने और फलों का शैली में आनंद लेने के लिए एक अनानास में नक्काशी करें।

विधि 1: फलों की टोकरी बनाएं



1. अनानास को आधी लंबाई में विभाजित करें। एक कटिंग बोर्ड पर अनानास रखें। एक तेज चाकू का उपयोग करके, तने सहित पूरे अनानास के टुकड़े करें। इसे और अधिक सफाई से करने के लिए, अनानास के केंद्र के माध्यम से चाकू की नोक को दबाएं, फिर ब्लेड को नीचे करें। अनानास को चारों ओर घुमाएं और इसे दूसरी तरफ दोहराएं।

- क्लीन कट पाने के लिए धीरे-धीरे काम करें जिससे अनानास की टोकरी सबसे अच्छी दिख सकें।



2. त्वचा के किनारों के चारों ओर काटने के लिए एक छोटा चाकू का उपयोग करें। अनानास के बाहरी किनारे से लगभग 1 इंच (2.5 सेंटीमीटर) तक ब्लेड को रखें, किसी भी भूरे रंग के धब्बे के पीछे रखें। अनानास के चारों ओर सावधानी से काट लें। अनानास को अपने दूसरे हाथ से स्थिर रखें और आवश्यकतानुसार मोड़ें।

- अनानास के नीचे छेद कर देने से बचने के लिए सावधान रहें। एक पारिंग चाकू या पट्टिका चाकू का उपयोग करने का प्रयास करें उचित गहराई पर काटें।
- यदि आप केवल 1 फलों की टोकरी बनाने की योजना बनाते हैं, तो उस अनानास का चयन करें जो आपको सबसे अच्छा लगता है। प्लास्टिक रैप या एल्यूमिनियम पन्नी में कसकर लपेटने के बाद शेष आधे को रेफ्रिजरेटर में स्टोर करें।



3. कोर को हटाने के लिए केंद्र में टुकड़ों का एक पेयर बनाएं। अनानास के तने से निचले किनारे तक जाने वाले कठिन आंतरिक भाग की पहचान करने के लिए महसूस करें। एक तेज चाकू का उपयोग करके, कोर के किनारों के साथ टुकड़ा करें, सावधान रहें कि अनानास को ज्यादा नीचे से कट न करें। फिर, चाकू या चम्मच की नोक से कोर को बाहर निकालें।

- यदि संभव हो, तो ब्लेड को बदल दें क्योंकि आप कोर के निचले किनारे तक पहुंचते हैं। इसके नीचे काटें ताकि इसे निकालने में आसानी हो, साथ ही इसके आसपास के मीठे हिस्सों को भी बचाया जा सके।
- यदि आप कोर को तुरंत नहीं निकाल सकते हैं, तो इसे जगह पर छोड़ दें। बाकी फलों को काट लें, फिर इसके साथ कोर को बाहर निकालें।



4. बचे हुए फलों को छोटे टुकड़ों में काट लें और उन्हें निकाल दें। अनानास को चौड़ाई में काटें। इसे लगभग 1 इंच (2.5 सेंटीमीटर) मोटे भागों में विभाजित करें, इस बात का ख्याल रखें कि अनानास की त्वचा को न तोड़ें। एक चाकू या चम्मच के साथ टुकड़ों को बाहर निकाल लें।
 - एक कटोरे में टुकड़ों को एक तरफ रख दें। फलों के कटोरे में जोड़ने के लिए उन्हें बाद में काट लें या किसी अन्य उद्देश्य के लिए उन्हें बचाएं।
 - अप्रयुक्त अनानास टुकड़ों को 4 दिनों तक एयरटाइट कंटेनर में स्टोर करके रखें।



5. अनानास के तल पर किसी भी शेष हिस्से को बाहर निकालें। कभी-कभी थोड़ा सा हिस्सा त्वचा से चिपक जाता है, जिससे अनानास के कटोरे असमान दिखते हैं। इन टुकड़ों को खुरचने के लिए एक चम्मच या तरबूज के बॉलर का उपयोग करें। इन टुकड़ों को बाद में उपयोग करने के लिए एक अलग कटोरे में बचाएं।
 - ये टुकड़े फलों की टोकरी के लिए बहुत छोटे और असमान होते हैं, लेकिन इनका इस्तेमाल करने का एक तरीका यह है कि इन्हें ब्लेंडर में पतला करके टॉपिंग के रूप में फलों की टोकरी के ऊपर जूस डालें।



6. रंगीन, कटे हुए फल के साथ टोकरी भरें। टोकरी में कोई भी फल अच्छी तरह से काम करता है, इसलिए उसे चुनें जो आपको पसंद है या मौसम के अनुसार चुनें। टोकरी में फिट करने के लिए फलों के सभी टुकड़ों को छोटे टुकड़ों में काट दें।

उदाहरण के लिए, आपके द्वारा पहले निकाले गए अनानास के टुकड़ों को छोटे टुकड़ों में लगभग 1/2 इंच (1.3 सेमी) आकार में काट लें। एक रंगीन ट्रीट बनाने के लिए सभी फलों को मिलाएं और अनानास के शैल में डालें।

- प्रत्येक टोकरी को भरने के लिए लगभग 4 कप (700 ग्राम) फल की आवश्यकता है। यह राशि अनानास के आकार और उपयोग किया जाने वाले फल के आधार पर थोड़ी भिन्न होगी।
- अपने फलों की टोकरी को अलग से दिखाने के लिए अनानास के शैल में विभिन्न रंगों को मिलाएं। स्ट्रॉबेरीज और ब्लैकबेरी कुछ विकल्प हैं जो अनानास टुकड़ों में कंट्रास्ट जोड़ते हैं।

विधि 2: सर्विंग ट्रे बनाएं



1. एक अनानास को नीचे से तने तक आधे में काटें। एक कटिंग बोर्ड के ऊपर अनानास रखें और एक लंबे, तेज चाकू के साथ इसके टुकड़ा करते हुए अनानास को पकड़ें रखें। इसे विभाजित करने के लिए पत्तेदार तने के बीच से काट लें। 2 समान हिस्सों को काटना सुनिश्चित करने के लिए धीरे-धीरे काम करें।

- यदि आपके पास अनानास की तुलना में अधिक लंबा चाकू नहीं है, तो कई बार कट करें। अनानास के केंद्र में शुरू करें, फिर 1 छोर तक काट लें। अनानास को पलटें और दूसरे छोर से काट लें।



2. फिर से अनानास के आधे में से टुकड़ें करें ताकि इसे क्वार्टर में विभाजित किया जा सके। कटिंग बोर्ड पर अनानास को कटे किनारे के साथ सेट करें। इसे स्थिर रखने के लिए अनानास के तने को पकड़ें। अनानास के तने से नीचे के सिरे तक काट लें।

- अन्य आधे अनानास के लिए इस कट को दोहराएं यदि आप इसे उसी तरह से परोसने की योजना बनाते हैं। अन्य- बुद्धिमान, इसे एल्यूमीनियम या प्लास्टिक की शीट में लपेटें और जब तक आप इसका उपयोग न करें, तब तक इसे ठंडी जगह में रखें।



3. कोर को फलों से अलग करने के लिए एक छोटे चाकू का उपयोग करें। एक तेज पट्टिका चाकू या कुछ समान चुनें और इसे अनानास की चौड़ाई में क्षैतिज रूप से रखें। काटने से पहले, केंद्र के नीचे तक जाने वाले ठोस कोर का पता लगाने के लिए अनानास को स्पर्श करें। कोर के नीचे चाकू को रखें, फिर अनानास के दूसरे छोर तक नीचे खिसकाएं। जब तक आप कोर नहीं काटते हैं, यह दृश्य प्रभाव के लिए जगह में बना रहेगा।

- एक और विकल्प यह है कि आप फलों को बाइट आकार के टुकड़ों में विभाजित करने से पहले कोर को हटा दें। कोर के नीचे की ओर, अनानास के ऊपर से, 2 विकर्ण, या "वी" कट करें, फिर कोर को खिसकाएं।



4. इसे फल से अलग करने के लिए त्वचा पर चाकू चलाएं। अनानास को अभी भी अपने मुक्त हाथ से पकड़ते हुए, 1 छोर पर काट लें। दूसरी तरफ त्वचा के समोच्च का पालन करें। भूरे रंग की आंखों के ऊपर, चाकू और अनानास के बाहरी किनारे के बीच लगभग 1 इंच (2.5 सेमी) जगह छोड़ दें।

- यदि आपने कोर को जगह में छोड़ दिया है, तो इसे काटने से बचें। जब आप इस हिस्से पर पहुंचें तो चाकू को हटा लें।
- यदि आपका चाकू अनानास को पूरे तरीके से काटने के लिए पर्याप्त नहीं है, तो इसके आधे टुकड़ा करें। अनानास को चारों ओर घुमाएं ताकि दूसरा पक्ष आपके सामने आए, फिर त्वचा से भाग को मुक्त करने के लिए कट को दोहराएं।



5. फलों को त्रिभुजों में लगभग 12 इंच (1.3 सेमी) मोटे टुकड़ों में काट लें। ढीले भाग को एक पारिंग चाकू से विभाजित करें। अनानास को चौड़ाई में काटते हुए, कोर के नीचे चाकू को खिसकाएं। फल के माध्यम से सीधे नीचे काटें यह बाइट आकार के टुकड़ों में बदल जाता है जो किसी भी मेहमान को इसे खाने के लिए आसान बनाते हैं।

- बड़ा हिस्सा ठीक है, लेकिन सुनिश्चित करें कि आप इसे समान रूप से काटते हैं ताकि यह सुखदायक दिखे।



6. एक वैकल्पिक पैटर्न में अनानास के टुकड़े को बाएं और दाएं खिसकाएं। अनानास के टुकड़े त्वचा से जुड़े नहीं होते हैं, इसलिए आप इसे बस अपनी उंगलियों से हटा दें। उन्हें खिसकाएं ताकि वे कोर के नीचे से चिपके रहें, फिर ट्रे को नाश्ते के रूप में परोसें।

विधि 3: जैक-ओ-लैंटर्न को डिजाइन करें



1. तेज चाकू से अनानास को ऊपर से काट लें। एक कटिंग बोर्ड पर अनानास को सपाट रखें। फल के शीर्ष से लगभग 1 1/2 इंच (3.8 सेंटीमीटर) नीचे की ओर छोड़ें, जिससे पत्ती तना बरकरार रहे। पूरे अनानास के टुकड़ें कर दें।

- जैक-ओ-लैंटर्न का उपयोग करने के लिए सबसे अच्छा अनानास वे हैं जो स्पर्श के लिए दृढ़ महसूस हो। इसके लिए पत्तेदार और हरी त्वचा वाला अनानास अच्छा रहता है।



2. कोर के माध्यम से एक एक्स-आकार स्कोर करें। अनानास के रिम के चारों ओर भूरी आंखें दूढ़ें। 1 आंख के पीछे, चाकू की नोक को अनानास के नीचे तक धकेलें। अनानास को केंद्र से तिरछा और विपरीत छोर की ओर काटें। फिर, चाकू को हटा दें और दूसरी कट करें।

- यदि आप सावधान नहीं हैं तो चाकू अनानास को नीचे से काट सकता है। चाकू की स्थिति पर नज़र रखें और अगर आपको लगता है कि आप त्वचा को तोड़ सकते हैं तो कट को अधिक उथला बना दें।



3. अनानास की रिम के चारों ओर काटने के लिए चाकू का उपयोग करें। आपके द्वारा किए गए विकर्ण कट से शुरू करें। चाकू और अनानास की त्वचा के बीच हर समय 1 (2.5 सेमी) का अंतर छोड़ते हुए चाकू को आंखों के पीछे रखें। चाकू को लंबवत पकड़कर धीरे-धीरे एक गोला बनाएं। मूल रूप से, आप अनानास के अंदरूनी हिस्से को हटाने के लिए अन्य विकर्ण कट के सिरों को जोड़ते हैं।

- अनानास की रिम के चारों ओर आंखों के सामने चाकू रखें ताकि आपके पास बाद में चेहरे पर नक्काशी करने के लिए बहुत जगह हों।



4. एक चम्मच या तरबूज बॉलर के साथ अंदरूनी भाग का बाहर निकालें। एक समय में भीतरी चौथाई भाग को निकालें। चम्मच को अपने द्वारा बनाए गए परिपत्र कट के चारों ओर खिसकाएं, फिर इसका उपयोग फलों को बाहर निकालने के लिए करें। जब तक आप अनानास के निचले सिरे को नहीं देख सकते हैं, तब तक ऐसा करें।

- नीचे की ओर मूल का थोड़ा सा हिस्सा निकालना थोड़ा मुश्किल हो सकता है। यदि आप इसे समाप्त नहीं कर सकते हैं, तो इसमें एक और "एक्स" काटने की कोशिश करें, फिर चम्मच या तरबूज का उपयोग करें।

- अनानास के टुकड़ों को एक अलग कटोरी में स्थानांतरित करें। वे स्निक्स के रूप में या एक रिक के हिस्से के रूप में अच्छे हैं। जब तक आप उनका उपयोग करने के लिए तैयार न हों, उन्हें रेफ्रिजरेटर में एक एयरटाइट कंटेनर में स्टोर करें।



5. अगर आप चाहें तो अनानास पर चेहरा बना सकते हैं। अनानास के बाहरी किनारों पर एक त्वरित नज़र डालें कि क्या आप किसी भी पक्ष को बाकी की तुलना में बेहतर पसंद करते हैं। फिर, अनानास की त्वचा पर एक चेहरा बनाना शुरू करें। यदि आप चेहरे को मुक्त रूप से तराशना पसंद करते हैं, तो रूपरेखा को छोड़ें और एक चाकू लें।

- एक धातु मार्कर चुनें, जैसे कि एक सिल्वर स्याही के साथ। एक अनानास की गहरी त्वचा पर हल्का रंग बेहतर दिखता है।



6. एक पारिंग चाकू या एक अन्य दांतेदार ब्लेड के साथ चेहरे को बाहर निकालें। अनानास को ओरिएंट करें ताकि रूपरेखा आपके सामने हो। फिर, अपने जैक-ओ-लैंटर्न के लिए आप जो भी डिजाइन चाहते हैं उसे काट लें। एक सरल डिजाइन के लिए, आंखों के लिए 2 त्रिकोण बनाने की कोशिश करें, फिर केंद्र में 2 वर्ग दांतों के साथ एक लंबी मुसकान बनाएं।

- डिजाइन बनाने का एक और सरल तरीका त्वचा में कुछ छेद बनाने के लिए एक ड्रिल का उपयोग करना है। छेदों को वहां बनाएं जहां लाइनें अनानास की त्वचा पर मिलती हैं।



7. अनानास के अंदर एक रोशनी का स्रोत रखें। एक छोटे सी टी लाइट लगाएं या अनानास के केंद्र में एक एलईडी स्थापित करें। काम पूरा होने पर अनानास पर शीर्ष भाग को वापस सेट करें। आपके द्वारा काटे गए भागों के माध्यम से रोशनी चमकेगी, अब आपके पास छुट्टियों के लिए तैयार सजावट है।

- यदि आप अनानास को तुरंत बाहर रखने की योजना नहीं बनाते हैं, तो इसे रेफ्रिजरेटर में छोड़ दें। आपको इसे लपेटने की जरूरत नहीं है। यह कम से कम 5 दिनों तक चलेगा।

सब्जियों से फूलों को कैसे बनाएं



सब्जियों का उपयोग सुंदर फूल बनाने के लिए किया जा सकता है जो एक सजावटी उद्देश्य के लिए बनाई जाती हैं। इनका इस्तेमाल अलग-अलग मौकों जैसे शादी, रिसेप्शन या पार्टियों में किया जाता है। वे वातावरण में लालित्य और ग्लैमर का स्पर्श प्रदान करते हैं। इन फूलों को डाइनिंग टेबल पर रखा जा सकता है या व्यंजनों को सजाने के लिए इस्तेमाल किया जा सकता है। इन नक्काशीदार फूलों के बारे में एक दिलचस्प बात यह है कि वे खाद्य हैं। अधिकांश नक्काशी काफी सरल हैं और आसानी से घर पर की जा सकती हैं।

सब्जियों का चयन

नक्काशी के लिए, आपको ताजा, दृढ़ सब्जियों का चयन करने की आवश्यकता है। कुछ सब्जियां जैसे प्याज, गाजर, टमाटर, ककड़ी, कद्दू, खरबूजा, आलू, मूली, और स्ट्रैश पूरी तरह से नक्काशी के लिए उपयुक्त हैं। इन सब्जियों का उपयोग सजावटी फूल बनाने के साथ-साथ विस्तृत पक्षी, नाव और ड्रेगन के लिए किया जा सकता है।

प्रत्येक सब्जी की अपनी अनूठी विशेषताएं हैं। शैलोट्स और प्याज ताजा और बिना झुर्रियों के होने चाहिए। गाजर मध्यम या बड़े आकार का और सीधा होना चाहिए। आपको गोल, ताजा और फर्म मूली का चयन करना चाहिए।

तैयारी

आपको कुछ प्रक्रियाओं के साथ सब्जियां तैयार करने की आवश्यकता है, ताकि फूलों को आसानी से तराशा जा सके। टमाटर को भूरा होने से रोकने के लिए पानी और निंबू के रस के मिश्रण में भिगोएं। आंखों की जलन को कम करने के लिए छीलने से पहले प्याज और शैलोट्स को पानी में भिगोना चाहिए।

आपको बीट्स को नमकीन पानी में धोना चाहिए, जो रंग के नुकसान को कम करता है। इसे काले होने से रोकने के लिए इस पर नियमित रूप से पानी के साथ छिड़काव करके नम रखा जाना चाहिए। आलू को छीलने के बाद धोना चाहिए और फिर भूरे होने से बचने के लिए फिर से नक्काशी करनी चाहिए।

आवश्यक सुझाव और संकेत

नक्काशी से पहले, सब्जियों को अच्छी तरह से धोया और साफ किया जाना चाहिए। एक कांस्य या स्टेनलेस स्टील ब्लेड के साथ एक तेज-नुकीले चाकू का उपयोग करें। चाकू के साधारण स्टील ब्लेड सब्जियों के मलिनकिरण का कारण बन सकता है।

पोषण मूल्य की बर्बादी और नुकसान को रोकने के लिए अत्यधिक नक्काशी से बचें। आपके द्वारा की गई डिजाइन भोजन की प्लेट के अनुरूप होनी चाहिए। पुष्प पैटर्न किसी भी तरह के पकवान के साथ अच्छी तरह से काम करते हैं। यदि सब्जियों को साँस में डुबोया जाना है, तो उन्हें उपयुक्त आकारों में काटा जाना चाहिए।

नक्काशी के लिए चुनी गई सब्जियां, चीनी मिट्टी के बरतन या गाजर जैसी चीजों के लिए प्रतिरोधी होनी चाहिए। सब्जियों को तराशने के लिए जाने से पहले, आपको पर्याप्त अभ्यास करना चाहिए। इसे बहुत सावधानी और एकाग्रता के साथ किया जाना चाहिए।

नक्काशी के बाद, आपको सब्जियों को ठंडे पानी में रखना चाहिए, ताकि नक्काशीदार फूलों की पंखुड़ियां ठीक से फैलें और दृढ़ रहें। नक्काशीदार फूलों को लंबे समय तक पानी में नहीं छोड़ा जाना चाहिए, जिसके कारण पंखुड़ियां खराब हो सकती हैं।

प्रत्येक प्रकार की नक्काशीदार सब्जी को अलग से रखा जाना चाहिए, ताकि यदि एक प्रकार की सब्जी सड़ती है तो बाकि का सड़ने से बचाया जा सके। एक कंटेनर में नक्काशीदार सब्जियों को स्टोर करें और इसे रेफ्रिजरेटर में रखें। यदि रेफ्रिजरेटर उपलब्ध नहीं है, तो उन्हें पतले कपड़े के एक नम टुकड़े के साथ कवर करें। उन्हें एक संरक्षित जगह पर रखें, ताकि वे सूखें या फूटें न।

गुलाबी मूली से फूल कैसे बनाएं

चरण 1: रगड़ें



गंदगी को हटाते हुए, मूली रगड़ें।

चरण 2: काटें



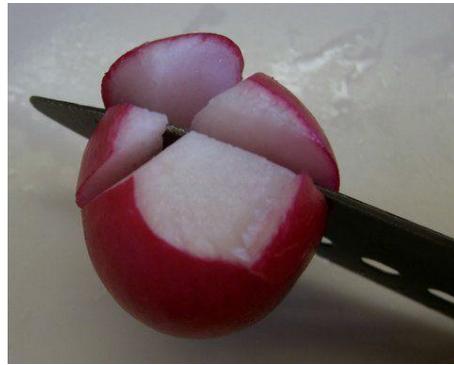
सबसे ऊपरी हिस्से और नीचे की जड़ों को काट दें।

चरण 3: टुकड़ा काटें



पहले टुकड़ों को नीचे 3/4 भाग तक काटें, लेकिन पूरी तरह से नहीं।

चरण 4: दूसरा टुकड़ा काटें



मूली को घुमाएं और नीचे की तरफ 3/4 भाग काटें।

चरण 5: तीसरा टुकड़ा काटें



मूली को घुमाएं, नीचे की तरफ 3/4 भाग काटें।

चरण 6: चौथा टुकड़ा काटें



मूली, के टुकड़ा को 3/4 नीचे तक घुमाएं।

चरण 7: पांचवां और अंतिम टुकड़ा काटें



मूली, टुकड़े को 3/4 नीचे तक घुमाएं और यह पूरा हो गया।

चरण 8: एक कटोरों में या पानी में भिगोएं



गुलाबी मूली को ठंडे पानी में भिगो दें। वैकल्पिक: स्वाद के लिए नमक जोड़ें। 15 मिनट के लिए फ्रिज में छोड़ दें।

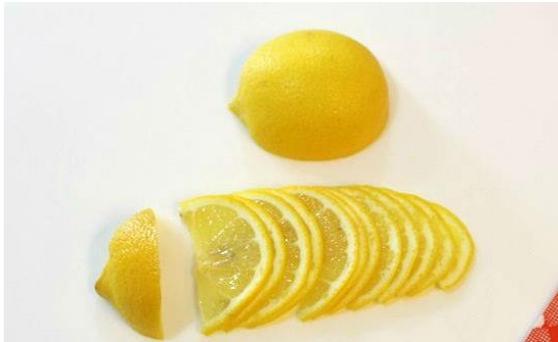
चरण 9: परोसें / खाएं



इसके अलावा इसका उपयोग अपने सलाद या वेजी व्यंजनों को सजाने के लिए करें।

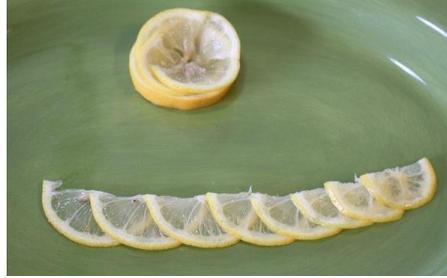
नींबू से फूल कैसे बनाएं

1. निम्बू को आधा काटें और जितना संभव हो उतना पतला काटें। हम 1 नींबू से 2 सुंदर नींबू के फूल बना सकते हैं।



2. एक दूसरे के नीचे 4 बड़े टुकड़ों रखें और यह फूल के लिए हमारा आधार होगा। अगर हमें समतल सतह पर गुलाब लगाने की जरूरत है, तो नींबू के एक टुकड़ों से "रिंग" बनाएं। इससे फूल को कटिंग बोर्ड से प्लेट पर स्थानांतरित करना भी आसान हो जाता है।





3. टुकड़ों को फैलाएं और एक दूसरे के करीब रोल करें।



4. आधार पर रखें और अधिक यथार्थवादी लुक के लिए नींबू की पंखुड़ियों को फैलाएं।



नींबू का फूल मुझे गुलाब जैसा लगता है।



बुफे प्लेटर प्रस्तुतियां

प्लेट पर भोजन रखना एक कला और समग्र शैली है। अपनी कलात्मक अपील को बढ़ाने के लिए प्लेट पर भोजन को संशोधित करने, प्रसंस्करण, व्यवस्था, भोजन की कला और तकनीक को फूड प्लेटिंग के रूप में जाना जाता है। इस अध्याय को सावधानीपूर्वक बुफे प्लेटर प्रस्तुति के विभिन्न पहलुओं की एक आसान समझ प्रदान करने के लिए लिखा गया है।

भोजन की प्लेटिंग करने की कला

भोजन की प्लेटिंग करना अपनी प्रस्तुति को बढ़ाने के लिए भोजन की व्यवस्था और सजावट की प्रक्रिया है। एक डिश की प्रस्तुति में भोजन के अनुभव के लिए यह मूल्य जोड़ता है, और आपके भोजन पर एक उच्च अंकन के लिए जगह प्रदान करता है। यह उस क्लिच पर बहुत अधिक खेलता है जिसे हम 'अपनी आंखों से खाते हैं', लेकिन यह एक चाल भी है जिसे शेफ या रेस्तरां भोजन को और आकर्षित बनाने के लिए प्रयोग करते हैं।

कभी-कभी एक व्यस्त सेवा का दबाव भोजन की प्लेटिंग के लिए समय को सीमित करता है, लेकिन तकनीक अभी भी तेज और आसान हो सकती है यदि आपके पास सही उपकरण हैं। हालांकि एक खूबसूरती से प्लेट किया गया पकवान में कई फायदे हैं, चित्र-परिपूर्ण भोजन अभी भी स्वाद का कोई विकल्प नहीं है। तो आप शैली और पदार्थ का सही संतुलन कैसे प्राप्त कर सकते हैं?

भोजन की प्लेटिंग करना महत्वपूर्ण क्यों है?

भोजन की एक आकर्षक प्लेटिंग में शेफ, प्रतिष्ठान और उपभोक्ता के लिए कई फायदे हैं। शेफ के लिए, यह कई रचनात्मक संभावनाओं का प्रयोग करे, मेन्यू पर अपनी पहचान को मोहर लगाने और हस्ताक्षर पकवान बनाने का मौका देता है। यह एक तरह से एक साथ काम करने वाले स्वादों को फिर से प्रस्तुत करने और उन्हें एक अनूठी शैली में प्रस्तुत करने का एक तरीका भी है। प्रबंधन की ओर से यह अपसंस्कृति सामग्री का एक सरल तरीका हो सकता है और प्रति व्यक्ति एक उच्च कीमत का औचित्य साबित कर सकता है। डिनर भोजन के एक शानदार प्लेट के साथ एक बेहतर अनुभव का आनंद लेंगे जो उनके दृश्य स्वाद के साथ-साथ उनके पैलेट को भी अपील करेंगे। सभी व्यंजनों को सबसे विस्तृत प्रस्तुति की आवश्यकता नहीं होती है, लेकिन एक अच्छी तरह से प्रस्तुत पकवान निम्न चीजें कर सकता है:

- भोजन का स्तर उच्च करता है
- भोजन का अनुभव बेहतर बनाता है
- प्रतिष्ठा बनाता है
- रचनात्मकता को प्रोत्साहित करता है
- लाभ बढ़ाता है
- मुफ्त विज्ञापन का सृजन करता है
- भूख बढ़ाता है



भोजन की बड़े सलीके से प्रस्तुत प्लेट की उत्पत्ति की पहचान करना आसान है, जिसके कारण आपके ग्राहकों की भूख की प्रतिक्रिया को उत्तेजित करने की अधिक संभावना हो जाती है। आपके मेन्यू के विपणन में भोजन की उपस्थिति भी एक प्रमुख तत्व है। एक स्टाइलिस्ट या फोटोग्राफर के बिना, आप यह सुनिश्चित कर सकते हैं कि आपके डिनर्स एक शानदार दिखने वाले व्यंजन के लिए उत्सुक होंगे। आप उन्हें ऑनलाइन चित्र पोस्ट करने और अपने रेस्तरां का नाम शामिल करने के लिए प्रोत्साहित कर सकते हैं। भोजन को अधिक फोटोजेनिक बनाने के लिए अपने भोजन स्थान के भीतर प्रभावी प्रकाश व्यवस्था और फिक्स्चर का उपयोग करें।

यह कम संभावना है कि एक अच्छी तरह से प्रस्तुत पकवान भीड़ में खया जाएगा। इस तरह से, खाद्य प्लेटिंग एक पौध निर्माण उपकरण है जो भोजन की धारणा को बदलने में सक्षम है। इस तरह, भोजन की प्लेटिंग एक शक्तिशाली उपकरण है जो भोजन की धारणा को बदलने में सक्षम है। इसलिए भोजन प्रस्तुति स्वस्थ भोजन को भी प्रोत्साहित कर सकती है, जिससे यह बच्चों या उधम खाने वालों की स्वीकृति जीतने के लिए एक उपयोगी चाल है।

भोजन की प्लेटिंग के लिए उपकरण

भोजन सभी इंद्रियों के लिए एक अनुभव है, एक जो भोजनकर्ता को आपके भोजन पर चर्चा करने के लिए और उसे वापस आने के लिए प्रोत्साहित करता है। इस सफलता का रहस्य उपकरणों का एक सेट है जो रसोइयों को अपनी रचनात्मक दृष्टि को उजागर करने देता है, प्लेट पर विभिन्न बनावट का उत्पादन करता है और एक वाह कारक बनाता है। यहां तक कि आम बर्तनों जैसे अंडे के छल्ले, चम्मच और जेस्टर का उपयोग प्लेट पर दिलचस्प आकृतियां बनाने के लिए किया जा सकता है, टपकने वाली चटनी और यहां तक कि एक सुरुचिपूर्ण गार्निशिंग भी भोजन को जीवन प्रदान कर सकती है। हालांकि, अपनी प्रस्तुती को हर सेवा के अनुरूप बनाए रखने के लिए, विशेषज्ञ उपकरण शेफ के लिए जीवन को आसान बनाते हैं और यह सुनिश्चित करते हैं कि प्रशिक्षण सरल हो।

मौलिन, चिनोइस और ट्रिब्यूरेटर



जब अच्छे भोजन की बात आती है, तो आमतौर पर कई चीजें होती हैं, जिन्हें आप प्लेट में देखने की उम्मीद करते हैं। आमतौर पर एक मौसमी सब्जी प्यूरी, एक सीर और कुछ कुरकुरा। पहली नज़र में, प्यूरी सरल दिखती है,

लेकिन स्वाद और रेशमी चिकनी बनावट की समृद्ध गहरे स्वाद में पता चलती है, मॉलिन या ट्रिच्युरेटर का उपयोग करके इसका सबसे अच्छा उत्पादन किया जाता है। ट्रिच्युरेटर अवयवों को दबाकर और फुलाकर काम करता है, एक ऐसी प्रक्रिया जिसे हाथ से हासिल करना असंभव होगा। इसका फायदा यह है कि रस और स्वाद की हर बूंद को एक महीन पेस्ट में निकाला जाता है, जिससे रेशेदार अपशिष्ट कम मात्रा में बाहर निकालता है। भोजन की सबसे प्रभावशाली प्लेटें बनाने वाली प्युरी, बिस्क और साँस बनाने के लिए यह आवश्यक है।

साँस की बोटलों को स्क्रीज करें

साँस की छोटी मात्रा रंग जोड़ने के साथ-साथ प्लेट पर अधिक दिलचस्प लगती है। समानांतर रेखाएं या जो जुड़ती हैं, वह केंद्र बिंदु पर ध्यान आकर्षित कर सकती हैं। बूंदों का एक समान प्रभाव हो सकता है और दो अलग-अलग साँस के साथ शानदार ढंग से काम कर सकता है। स्क्रीज साँस की बोटलों का उपयोग करना इसे प्राप्त करने का सबसे आसान तरीका है, पतली नोजल को पेन की तरह डिजाइन किया जाता है ताकि आप रेखाएं खींच सकें या बूंदें बना सकें।

साँसर स्पून



पुल्स भोजन की प्लेटिंग में बेहद लोकप्रिय हैं, साँस के एक पूल में एक चम्मच को खींचकर एक निशान बनाया जाता है। जब ड्रेसिंग मेन्स या डेसर्ट हों, तो साँसर स्पून पतली सामग्री के प्रवाह को नियंत्रित करने का एक शानदार तरीका है, और यह प्लेट पर पैटर्न बनाते समय बनावट को सटीकता और नियंत्रण देता है।

ब्रशिश और वेजेज प्लेटिंग



ब्रश और वेज प्लेटिंग कई आकार और शैलियों में आते हैं, जिससे आप प्लेट पर वांछित पैटर्न का उत्पादन कर सकते हैं। एंगल्ड सॉयोटोथ ब्रश और हॉर्सशू वेजेज बनाने के लिए नियंत्रित और सुसंगत विकल्प प्रदान करते हैं, वे आपको अपने आकार या पैटर्न को चित्रित करने की अनुमति देते हैं। ये रचनात्मक प्लेटिंग उपकरण में अंतिम हैं, जिससे आप अपने स्वयं की असाधारण अद्वितीय और आकर्षक डिश का उत्पादन कर सकते हैं।

भोजन की प्लेटिंग के लिए सुझाव

प्रस्तुति आपके मेन्यू पर आइटम बेचने में मदद कर सकती है और आने से पहले भोजन की कुछ प्रत्याशा बना सकती है। भोजन की प्लेटिंग तकनीक में बहुत सामान्य डिजाइन सिद्धांत होते हैं, क्योंकि प्रत्येक शेफ के लिए एक डिश को कैसे प्लेट करना है यह चुनना बहुत ही व्यक्तिगत है। इसलिए, निम्नलिखित विधियां एक मार्गदर्शक के बजाय प्रेरणा स्रोत के रूप में कार्य कर सकती हैं।

टेबलवेयर

कभी-कभी अपने भोजन के लिए सही प्लेटों का चयन करते समय आपको बोल्ट होने की जरूरत होती है। प्राकृतिक स्लेट को अक्सर सुथी और तपस के लिए आरक्षित किया जाता है लेकिन ऐसा कोई कारण नहीं है कि इसका उपयोग एंट्री के लिए नहीं किया जा सकता है। इसके दांतेदार किनारों और चिकना मंच चमकीले रंग की सब्जियों और समुद्री भोजन के नीचे एक विपरीत कैनवास बनाते हैं।

सुझाव: जब भोजन की प्लेटिंग की बात आती है, तो क्रॉकरी मायने रखती है। प्लेटों का आकार और रंग अपने आप में एक प्रवृत्ति है।

केंद्र बिंदु

अधिकतर, केंद्र बिंदु किसी भी डिश में प्रोटीन होता है चाहे वह ग्रिल्ड स्टेक हो, सर्फ 'एन' टर्फ हो, या सार्सेड स्कैलप्स हो। इस तरह, सब्जियां, स्टार्च और सांस मुख्य आकर्षण में सहायक भूमिका निभाते हैं। आप डिजाइन बनाने के लिए सटीक चम्मचों का भी उपयोग कर सकते हैं जो आपके डिश के मांस या मछली तत्व की ओर आसानी से इंगित करते हैं, इन्हें कुछ सब्जियों के प्राकृतिक आकार के साथ भी प्राप्त किया जा सकता है जैसे कि गाजर या पार्सनिप या तो केंद्र बिंदु की ओर रखे जाते हैं या लंबवत में रखे जाते हैं जो ध्यान को अपनी ओर खींचते हैं।

बनावट से खेलना

विपरीत बनावट आकर्षक लगती है, और पैलेट को संतुष्ट करती है। उदाहरण के लिए, खस्ता त्वचा के साथ कटा हुआ चिकन, सूक्ष्म रूप से कटी हुई हर्बस के सामने शुद्ध सफेद ताजी क्रीम सेट साथ, विशेष रूप से विचित्र है। यह और भी प्रभावी है अगर हर बाइट में विषम बनावट शामिल करने के लिए भोजन की व्यवस्था की जाए।

ऊंचाई और स्केल

अपने डिश को लम्बे बर्गों के साथ बनाना डिश के प्रोटीन की ओर डिनर की दृष्टि को इंगित कर सकता है। सब्जियों को उठाना या स्टैक करना एक बेहतरीन उदाहरण है, जिससे ऊंचाई और प्लेट पर अधिक दृश्य प्रभाव पैदा होता है, इसे मूस रिंग या पेस्ट्री कटर का उपयोग करके आसानी से प्राप्त किया जा सकता है ताकि वांछित परतों का निर्माण किया जा सके।



स्वाद के लिए गार्निश

अक्सर सभी गार्निशिंग का उपयोग विशुद्ध रूप से रंग या दृश्य 'पाँप' के लिए किया जाता है और इसलिए नहीं कि वे डिश के साथ सामंजस्य करते हैं। उदाहरण के लिए, लैंब प्लेटिंग के समय, अजमोद की टहनी जिसका गो-गार्निश के रूप में प्रयोग किया जाता है के बजाय रोजमेरी का चयन किया जाता है क्योंकि यह लैंब के स्वाद के साथ बेहतर मेल खाता है। विस्तार के इस स्तर को जोड़ने में उपलब्ध सही उपकरणों के साथ कोई समय नहीं लगता है और यह केवल आपके प्रस्तुती को और अधिक बढ़ाने के लिए काम करेगा।

रंग

रंग का उपयोग किसी डिश के मजबूत बिंदुओं को उजागर करने के लिए नियोजित किया जा सकता है। पकवान के रंग के साथ खेलना भोजन की अपेक्षा और स्वाद को तुरन्त बदल देता है, और भोजन को एक संवेदी अनुभव में बदल देता है। उज्वल उच्चारण रंगों और तटस्थ टोन का मिश्रण एक मनभावन विपरीत प्रदान करता है। आप उन सामग्रियों का उपयोग करके रंग के अतिरिक्त छींटों के साथ अपनी प्लेट को जीवंत बना सकते हैं, जो एक दूसरे के पूरक के लिए जाने जाते हैं।

सुझाव: गहरे भूरे और हरे रंग प्रकाश को अवशोषित करते हैं, और इसलिए जब वे कैप्चर किये जाते हैं, तो वह सुस्त दिखने लगते हैं।

विषम संख्या

एक सरल लेकिन प्रभावी तकनीक, विषम संख्याओं की प्लेटिंग को अक्सर पसंद किया जाता है क्योंकि संतुलन की कमी दृश्य आकर्षण बनाती है। उदाहरण के लिए, तीन, पाँच और सात की व्यवस्था दृश्य शैली के लिए सबसे अच्छा काम करती है, चाहे वे झींगे, सब्जियां, स्कैलप्स, रैवियोली या पोर्क बेली क्यूब्स हों।

खाद्य उद्यान

सूक्ष्म हर्ब्स और फूल आपके भोजन की उपस्थिति को बदल सकते हैं, लेकिन रंग के लिए सुंदर गार्निशिंग को जोड़ना आसान है। लहसुन प्याज खाद्य फूलों का एक बड़ा उदाहरण है, उनके पास एक सफेद या बैंगनी रंग और एक महान स्वाद है।

सुझाव: नाजुक फूलों और हर्ब्स को संभालने के लिए गार्निश चिमटी का उपयोग करें ताकि आप पंखुड़ियों को तोड़ें न और उन्हें उनके रंग को अधिक समय तक बनाए रखने में मदद कर सकें।

थोड़ा ही काफी है

अक्सर एक घटक को प्राप्त करने के बजाय एक घटक को खोने से एक व्यंजन में सुधार होता है। विशेष रूप से जब कई कोर्स की बात आती है, भोजन को भोजनकर्ताओं के लिए केवल एक निवाले के लिए लालसा रखने के लिए पर्याप्त होना चाहिए। इसलिए भाग का आकार महत्वपूर्ण है और साथ ही साथ पकवान में घटकों की संख्या भी है।

भोजन प्लेटिंग के रुझान

यह सिर्फ खाने की मेज नहीं है जहां आप भोजन प्रस्तुति के लिए विचार पा सकते हैं। प्लेटिंग रुझान बहुतायत हैं और इसके कई व्यापक अनुप्रयोग हैं जिनमें बुफे प्रदर्शन और दुकान की खिड़कियां शामिल हैं। किसी भी कलात्मक रूप की तरह, प्रभावों को अत्यधिक उद्दीपन से ग्रहण किया जा सकता है और इसमें हमेशा नए विचारों के लिए स्थान होता है।



ऊर्ध्वाधर रूप

सर्वश्रेष्ठ में से एक ज्ञात प्लेटिंग रुझान, ऊर्ध्वाधर रूपों में मूर्तियां, और ऊंचाई बनाने के लिए परतों में निर्मित खाद्य पदार्थ शामिल हो सकते हैं। यह प्लेटिंग प्रवृत्ति अपने भोजन को रात्रिभोज के लिए पेश करने का एक बहुत ही आकर्षक तरीका है। लेकिन यह लगभग किसी भी डिश पर लागू किया जा सकता है, उदाहरण के लिए सब्जियां या स्निप्स पर इस प्रभाव को बनाने के लिए 45 डिग्री के कोण पर मांस, मछली या पोलेंटा के एक टुकड़े पर स्तरित किया जा सकता है।

स्केलिंग

एक अन्य लोकप्रिय भोजन प्लेटिंग प्रवृत्ति एक तकनीक है जिसमें भोजन को मछली के स्केल के समान एक पैटर्न में व्यवस्थित करना शामिल है। स्केलिंग के कुछ उदाहरण आलू, फल, पतली कटी मछली या फूलों की पंखुड़ियों का उपयोग करते हैं जो सावधानी से परतों में व्यवस्थित होते हैं ताकि यह दिखाई दे।

क्लोक फेस

क्लासिकल प्लेटिंग के रूप में जानी जाने वाली, 1960 के दशक के दौरान भोजन की व्यवस्था करते समय प्लेट को एक घड़ी के रूप में कल्पना करना लोकप्रिय बना दिया गया था, लेकिन आज भी आमतौर पर इसका उपयोग किया जाता है। भोजन के दृष्टिकोण से प्रोटीन तीन से नौ बजे की स्थिति के बीच रखा जाता है, स्टार्च या कार्बोहाइड्रेट नौ से बारह और सब्जियों को बारह से तीन की स्थिति में रखा जाता है।

नॉर्डिक

एक स्कैंडेवियन प्रभावित, भोजन प्लेटिंग की न्यूनतम शैली वह है जिसकी फैशन से बाहर होने की संभावना नहीं है। इसमें अक्सर अपने शुद्धतम रूप में सामग्री का उपयोग करना और प्लेट पर बहुत जगह छोड़ना शामिल होता है। पास में पाए जाने वाले हर्बस को शामिल करना इस शैली की खासियत है, और मौसम के आधार पर इसमें जंगली मशरूम, जामुन को शामिल किया जा सकता है।

कोण

भोजन की प्लेटिंग करते समय क्या कोण मायने रखते हैं? चार्ल्स मिशेल के एक प्रयोग के अनुसार वस्तुओं की ज़ीरो डिग्री पर प्लेटिंग के लिए अत्यधिक प्राथमिकता है। इसलिए उदाहरण के लिए जब आप एकल क्रेफ़िश या लैंगगेटाइन की प्लेटिंग करते हैं, तो उनका मुख्य भाग बारह बजे की ओर करें और कोण को महत्व देने के लिए अन्य तत्वों को क्रॉस-सेक्शन में व्यवस्थित करें।

लैंडस्केपिंग

लैंडस्केपिंग उद्यानों से प्रेरणा लेना न केवल एक प्लेटिंग प्रवृत्ति है, बल्कि टेबलवेयर की कई वस्तुओं के लिए भी प्रभाव है जैसे कि लघु पानी के डिब्बे जो चिप्स, अनियन रिंग और अन्य साइड डिश परोसने के लिए आदर्श हैं।

प्रकृति खूबसूरती से सरल है, लेकिन जितना आप इसे देखते हैं यह उतनी ही जटिल लगती है और यह दृष्टिकोण भोजन प्लेटिंग में अविश्वसनीय रूप से अच्छी तरह से काम करता है।

मुक्त रूप

मुक्त रूप प्लेटिंग चित्रकला की शैली के साथ तुलना में, भोजन प्रस्तुति का अंतिम सार रूप है। जब यह मुक्त रूप में आता है, तो कोई नियम नहीं हैं, लेकिन इसमें एक व्यंजन को बेतरतीब ढंग से लेकिन पेचीदा तरीके से प्लेटिंग करना शामिल है।

सुझाव: आपकी प्लेटिंग शैली के माध्यम से चलने वाला एक मजबूत, सुसंगत थीम इसे और सरलता से पहचानने में मदद करता है। सामग्री को एक गार्निश या साँस में दोहराया जा सकता है ताकि आपकी थीम और सामग्री पर जोर दिया जा सके।

भोजन प्लेटिंग की मूल बातें

भोजन प्लेटिंग इच्छा बढ़ाने और अपने भोजन को प्रभावित करने के लिए भोजन की प्रस्तुति से संबंधित है। अपने खुद के निर्माण के लिए प्रेरणा प्रदान करने के लिए प्लेटिंग, एशियाई प्लेटिंग तकनीक और सुझावों की मूल बातें जानें।

प्लेटिंग के 5 बुनियादी तत्व

एक ढांचा बनाएं

प्लेट की कल्पना करने के लिए ड्राइंग और स्केच से शुरू करें। किसी चित्र या वस्तु से प्रेरणा प्राप्त करें। अपनी दृष्टि को क्रियान्वित करने के लिए एक 'क्रिया' प्लेट को प्राप्त करें।

इसे सरल रखें

प्रस्तुति को आसान बनाने के लिए जगह पर ध्यान केंद्रित करने और उपयोग करने के लिए एक घटक का चयन करें। अव्यवस्था आपके पकवान के मुख्य तत्वों से विचलित करती है और खाने वालों को भ्रमित कर सकती है कि किस पर ध्यान केंद्रित करें।

व्यंजन को संतुलित करें

भोजन करने वाले अभिभूत नहीं होते यह सुनिश्चित करने के लिए रंगों, आकृतियों और बनावट के साथ खेलें। प्रदर्शन कभी भी स्वाद और कार्य को प्रबल नहीं करना चाहिए।

सही आकार अंश प्राप्त करें

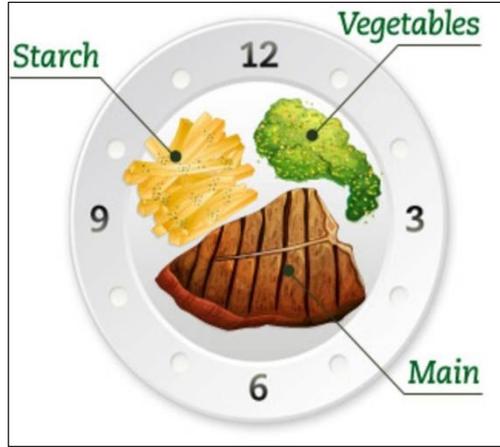
सुनिश्चित करें सामग्री की मात्रा सही है और प्लेट पकवान की पूरक है, बहुत बड़ी या बहुत छोटी नहीं है। पौष्टिक संतुलित भोजन बनाने के लिए प्रोटीन, कार्बोहाइड्रेट और सब्जियों के सही अनुपात में स्ट्राइक करें।

प्रमुख घटक उजागर करें

सुनिश्चित करें मुख्य घटक अलग से दिखते हैं और 'समर्थन' पर बराबर ध्यान दें। यह प्लेट पर अन्य तत्वों जैसे कि गार्निश, साँस और यहां तक कि प्लेट को भी संदर्भित करता है।

क्लासिकल प्लेटिंग

क्लासिकल प्लेटिंग तकनीक एक विशिष्ट व्यवस्था में तीन मूल खाद्य पदार्थों स्टार्च, सब्जियों और मुख्य का उपयोग करती है। एक क्लासिकल प्लेटिंग के लिए एक सरल गाइड प्लेट को एक घड़ी के रूप में सोचना होता है।



- मुख्य: 3 से 9 बजे के बीच
- स्टार्च: 9 से 11 बजे के बीच
- सब्जियां: 11 से 3 बजे के बीच

सांप्रदायिक

एशियाई भोजन में साझा करना बहुत ही आम है। प्लेट को चुनौती देने के बावजूद, आप प्रस्तुति को बढ़ाने के लिए अभी भी सौंदर्यवादी रूप से मनभावन गार्निश और दिलचस्प कटोरे या कंटेनर, जैसे स्टीमबोट, मंद डम टोकरी और यहां तक कि केले के पत्ते का उपयोग कर सकते हैं।



व्यक्तिगत

जैसे-जैसे अधिक एशियाई रेस्तरां एक अधिक आधुनिक शैली अपना रहे हैं, छोटे आकार के सर्विंग्स तेजी से सामान्य हो रहे हैं। ऐसे व्यंजनों की प्लेटिंग करते समय, पश्चिमी प्रस्तुति तकनीकों को अपनाएं।



वन-डिश मील

स्थानीय पसंद जैसे कि नासी लेमक पूर्ण भोजन हैं। स्टार्च की आमतौर पर केंद्र में प्लेटिंग की जाती है, जिसमें पक्षों के चारों ओर प्रोटीन और सब्जियां रखी होती हैं। ऐसे वन-डिश मील के लिए, इन व्यंजनों के रंग और बनावट को संतुलित करें।



ढलवां सामग्री

चतुराई से की गई कटौती या मूर्तिकला सामग्री व्यंजनों की दृश्य अपील को बढ़ा सकती है। रास और गुणवत्ता दिखाने के लिए एक पूर्वाग्रह पर मांस का टुकड़े काटें। स्कल्पटिड भोजन भी ऊंचाई और संरचना प्रदान करता है और प्लेट को साफ और स्वच्छ रखता है।



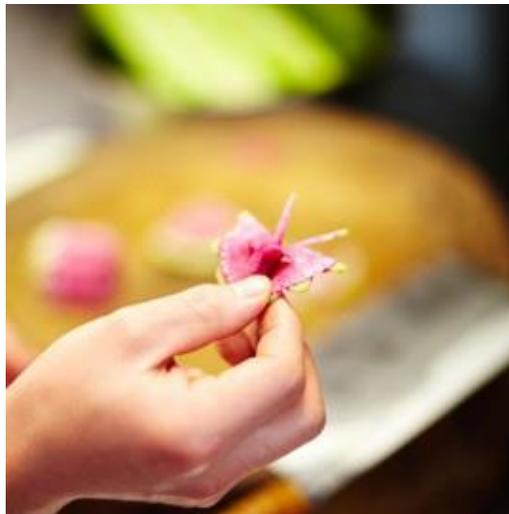
साँस

प्लेट के किनारे या प्लेट के एक तरफ एक विशेषता के रूप में डॉट्स के रूप में एक्सेंट का सृजन करें। साँस लगाते समय, इसे हल्के से डालें या इसे प्लेट में डालें या फिर डिश के ऊपर या नीचे रख दें।



गार्निशिश

गार्निश मुख्य पकवान के रंग को बढ़ाने या उजागर करने के लिए एक एक्सेंट के रूप में कार्य करता है। यह व्यंजन के स्वाद को बढ़ाने और मैच करने के लिए है, न कि इस पर हावी होने के लिए। यहां गार्निश के लिए कुछ सरल दिशानिर्देश दिए गए हैं:



- प्लेट के एक कोने पर गार्निशिंग को करने से बचें।
- मुख्य पकवान के चारों ओर गार्निश की व्यवस्था करके रंग और आकार का एक फ्लैश प्रदान करें।
- गार्निश हमेशा खाने योग्य होना चाहिए इसलिए अजमोद के फूल, नींबू के ट्विस्ट, कच्चे हर्बस या दालचीनी के उपयोग से बचें।
- यह सुनिश्चित करने के लिए भोजन गर्म परोसा जाए गार्निशिंग जल्दी से की जानी चाहिए।

एक प्रभावशाली चीज प्लेटर कैसे बनाएं

चीज प्लेटर सरल या विस्तृत हो सकती हैं, जो इस बात पर निर्भर करता है कि आप किस प्रकार की पार्टी आयोजित कर रहे हैं और आप कितना पैसा खर्च करना चाहते हैं। किसी भी तरह से, चीज प्लेटर आपकी पार्टी की योजना बनाने का कम से कम तनावपूर्ण हिस्सा होना चाहिए। कुछ दिलचस्प प्रकार के चीज खरीदें, उन्हें स्वादिष्ट गार्निश के साथ व्यवस्थित करें- जैसे फल, नट्स, मीट और आप गलत नहीं हो सकते।

1. चीज का चयन करें



क्या आप सस्ती लेकिन भीड़ के अनुकूल चीज, हार्ड-एंड आर्टिशनल चीज या शायद दोनों का संयोजन चाहते हैं? जो भी आप तय करते हैं, इन बुनियादी सुझावों को ध्यान में रखें:

- 3 से 6 अलग-अलग प्रकार के चीज परोसने से भारी चयन के बिना अच्छा चयन होता है।
- विभिन्न स्वाद और बनावट वाले चीज का चयन करें।
- एक सामान्य दिशानिर्देश के रूप में, प्रत्येक व्यक्ति प्रत्येक चीज के 2 औंस खाएगा। यदि आप भोजन के अंत में बहुत से अन्य भोजन परोस रहे हैं या चीज परोस रहे हैं, तो आमतौर पर यह मानना सुरक्षित है कि लोग प्रत्येक चीज का केवल 1 औंस खाएंगे।

2. चीज प्लेटर्स और बर्तन



चीज को खाने की प्लेटर से लेकर प्लास्टिक की ट्रे तक या लकड़ी के कटिंग बोर्ड, चीज डोम या संगमरमर के स्लैब तक कुछ भी पर परोसा जा सकता है। रचनात्मक बनें।

जब तक कि आप चीज को कद्दूकस करां या पहले से ही कटा हुआ नहीं परोस रहे हैं, तब तक चाकू प्लेटर में चीज के साथ होना चाहिए ताकि मेहमान खुद के लिए परोस सकें। यदि आपके पास सजावटी चीज चाकू नहीं हैं, तो नरम चीज के लिए चीज चाकू और हार्ड चीज के लिए बस स्टेक चाकू (या चीज विमान) का उपयोग करें। आदर्श रूप से, प्रत्येक चीज का अपना चाकू होता है, लेकिन यदि आवश्यक हो तो इसी प्रकार के चीज एक ही चाकू को साझा कर सकते हैं। गौड़ा और चेडर एक चाकू साझा कर सकते हैं, लेकिन आप नहीं चाहते होंगे कि अलग-अलग चीज के स्वाद एक साथ मिल जाएं, जैसे कि नीले चीज और मांचेगो।

जब प्रत्येक चीज चीज चिन्ह के साथ पहचाना जाता है मेहमान हमेशा इसकी सराहना करते हैं। साथ ही, यह आपको मेहमानों को बार-बार यह बताने की जिम्मेदारी से छुटकारा दिलाता है कि किस प्रकार का चीज प्लेटर पर है।

3. चीजे प्लेटर प्रस्तुति



एक प्लेटर पर चीज की व्यवस्था करने के लिए पाक कला में डिग्री की आवश्यकता नहीं है। बस इन सुझावों का पालन करें:

- चीज को पहले प्लेटर पर रखें, फिर गार्निश के साथ खाली जगह में भरें। एक गोलाकार या चौकोर पट्टिका पर, एक गार्निश (फल की तरह) के साथ प्लेटर के बीच को भरें और परिधि के चारों ओर चीज रखें। एक आयताकार पट्टिका पर, चीज को प्रत्येक चीज के बीच कुछ इंच की जगह के साथ सेट करें (आप एक गार्निश के साथ खाली जगह को भर सकते हैं)।
- यदि आप चीज की एक वेज परोस रहे हैं, जो तीन तरफ से छिल गई है, तो दो तरफ से छिलका काटने पर विचार करें ताकि मेहमान खाने के लिए चीज का एक टुकड़ा आसानी से काट सकें। यदि आप चीज का एक छोटा व्हील (जैसे कैमैम्बर्ट या माउंट टैम) परोस रहे हैं, तो एक छोटा वेज काट दें, ताकि मेहमानों को पता चले कि चीज को कैसे काटना चाहिए।
- यदि आप तीन से अधिक प्रकार की चीज परोस रहे हैं, तो सभी चीज को प्रदर्शित करने की जरूरत नहीं है।
- यदि आप प्रत्येक व्यक्ति के लिए विशेष चीज प्लेटों को परोस रहे हैं, तो आप चीज को सबसे हल्का से मजबूत के रूप में व्यवस्थित करना चाहते होंगे। यदि आप चीज की एक बड़ी प्लेटर परोस रहे हैं, तो इसके बारे में चिंता न करें।
- पार्टी के दौरान, यह सुनिश्चित करने के लिए कि यह कुल अव्यवस्था में नहीं है, प्लेटर की जांच करें।

4. फल और चीज प्लेटर



फल एक चीज तत्व के लिए एक स्वस्थ तत्व जोड़ता है और फल में मिठास भी चीज के साथ वास्तव में अच्छी तरह से मेल खाती है। आप ताजे फल जैसे अंजीर जैम या चटनी परोस सकते हैं। वे शरद ऋतु और गर्मियों में भिन्न हो सकते हैं।

5. मीट और चीज प्लेटर



उपचारित मीट एक चीज प्लेटर को एक भोजन या बहुत हार्दिक चैक में बदल सकता है। सलामी, प्रोसक्योटो और हैम और टर्की जैसे मीट सबसे लोकप्रिय विकल्प हैं। अन्य प्रकार के उपचारित मांस जो कि चीज के साथ वास्तव में अच्छी तरह से मेल खाते हैं, वे कनाडाई बेकन, पुलटेलो, सेरानो हैम और ब्रसेला हैं।

मीट को पतले टुकड़ों में परोसें या ऊपर रोल करें, या तो चीज के रूप में एक प्लेटर पर या प्लेटर के बगल में परोसें।

6. चीज और क्रैकर प्लेटर, चीज और ब्रेड



ब्रेड और क्रैकर एक चीज प्लेट के लिए सबसे स्पष्ट गार्निश हैं। वे लोगों को चीज को सेट या फैलाने के लिए कुछ देते हैं साथ ही भरने के लिए भी देते हैं ताकि वे पूरे प्लेटर को न खाएं। आप

एक पतला कटा हुआ बैंग्लेट के साथ गलत नहीं हो सकते- यह हर प्रकार की चीज के साथ जाता है। ब्रेड जिसमें मेवे या सूखे मेवे होते हैं, जैसे कि अखरोट की ब्रेड या खुवानी की ब्रेड भी चीज के साथ बहुत अच्छी तरह से मेल खाती है।

एक साधारण, सादा क्रैकर चीज के असली स्वाद को चखने के तरीके में नहीं मिलेगा, हालांकि, एक बड़ा चयन की पेशकश के साथ कुछ भी गलत नहीं है। कई चीज की दुकानें सभी प्रकार की गोरमेट क्रैकर की पेशकश करती हैं। इस बात पर जोर न दें कि कौन सी चीज चीज के साथ सबसे अच्छी होगी - बस वही खरीदें जो आपको अच्छा लगता है।

7. चीज प्लेटेरस के लिए अधिक सहायक-वस्तुएं



चीज के साथ परोसने के लिए चीज की दुकानों में स्वादिष्ट खाद्य पदार्थों की भरमार है। कुछ आजमाने के लायक हैं:

- क्यून्स पेस्ट (जिसे मेम्ब्रिलो भी कहा जाता है)।
- नट।
- शहद।
- फ्रुट स्प्रेड्स (चटनी, मोस्टर्दा, आदि)।
- ऑलिव।

आप अपनी खुद की चीज प्लेट की संगत भी बना कर सकते हैं:

- ब्लैक ऑलिव टेपेनड।
- डेजर्ट वाइन गीली।
- मसालेदार नट्स।

8. पेय जोड़ी

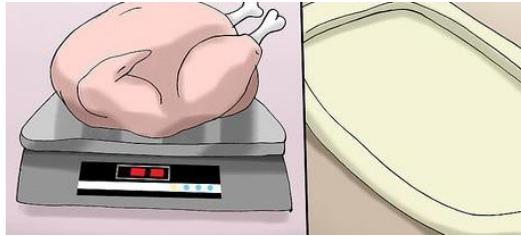


एक विशेष प्रकार की वाइन, बीयर या अन्य पेय के साथ जोड़ी गई चीज के परोसने से एक पार्टी में मस्ती की एक और परत जोड़ सकती है।

एक तुर्की प्लेटर को कैसे सजाएं

रात के खाने के लिए एक टर्की तैयार करने के सबसे संतोषजनक हिस्सों में से एक इसे दोस्तों और परिवार को एक खूबसूरत प्लेटर के रूप में परोसा जाना है। चाहे आप स्टोर से एक पूर्व-पका हुआ टर्की गरम कर चुके हों या रसोई में घंटों बिताए हों, अपनी तैयारी कर रहे हों, इसे बाहर से ले रहे हों और सर्विंग प्लेटर सजा रहे हों, आप अपने टर्की को एक मजेदार या परिष्कृत रूप दे सकते हैं। आप शैली में अपनी उत्कृष्ट कृति को परोसने के लिए ताज़े कटे हुए हर्ब्स, कटे हुए फल, या बस एक रंगीन प्लेटर का उपयोग कर सकते हैं।

विधि 1: सही प्लेटर चुनना



1. अपने टर्की का वजन करने के लिए एक रसोई के पैमाने का उपयोग करें। आपके द्वारा लिया जाने वाला थैला आपके टर्की को पकड़ने के लिए पर्याप्त मजबूत होना चाहिए, लेकिन आपके ले जाने के लिए पर्याप्त हल्का होना चाहिए। अपने टर्की का वजन, लंबाई और चौड़ाई के साथ, समय से पहले मापना सुनिश्चित करें ताकि आप एक बड़े पर्याप्त प्लेटर को निकाल सकें।

- यदि आपका टर्की बड़ा है, तो आप ऐसे प्लेटर से बचना चाहते हैं जो पतले प्लास्टिक से बने होते हैं जो वजन के नीचे दब सकते हैं।
- ध्यान रखें कि स्टफिंग आपके टर्की में अतिरिक्त वजन जोड़ देगा। मजबूत सिरेमिक या गिलास प्लेटर्स देखें जो इसका सामना करने में सक्षम होंगे।



2. हौसले से पकाए गए टर्की को पकड़ने के लिए एक गर्मी प्रतिरोधी प्लेटर चुनें। अधिकांश गिलास या सिरेमिक प्लेटर को गर्म टर्की से गर्मी का सामना करने में सक्षम होना चाहिए, लेकिन प्लास्टिक के प्लेटर्स को देखते समय सावधान रहें। सभी प्लास्टिक प्लेटर गर्मी प्रतिरोधी नहीं होते हैं और व पिघल या टूट सकते हैं।

- ऐसे प्लेटर्स की तलाश करें, जिसमें गर्म रस और गार्निश रखने के लिए थोड़ा सा कुआं हो।
- आप अपने स्थानीय किराने की दुकान या एक स्थानीय विभाग स्टोर के रसोई अनुभाग में एक प्लेटर खरीद सकते हैं। आप सबसे अधिक शरद ऋतु और सर्दियों की छुट्टियों के मौसम के दौरान प्लेटर की एक विस्तृत विविधता पाएंगे, लेकिन सरल रंग और डिजाइन की पेशकश पूरे साल की जाएगी।

- यह मजबूत हैंडल के साथ एक प्लेटर चुनने में मदद कर सकता है ताकि आप आसानी से टेबल पर टर्की ले जा सकें।



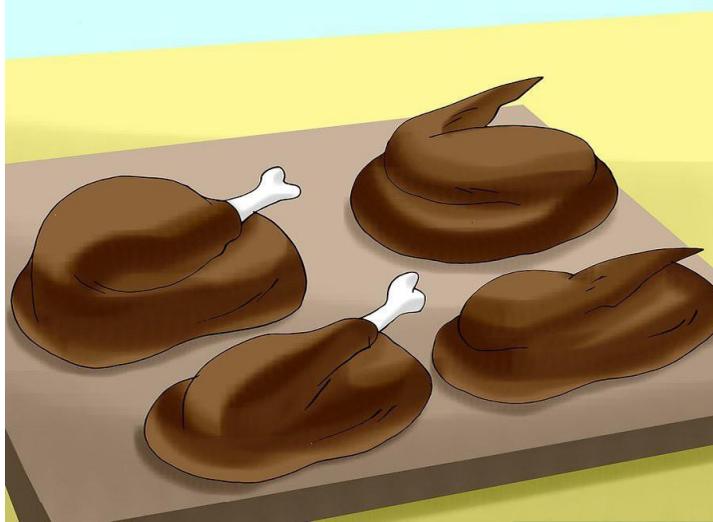
3. डिजाइन के साथ एक प्लेटर ले जो आपके गार्निश की पूरक होगी। प्लेटर पर डिजाइन आपके द्वारा जोड़े गए गार्निश को संतुलित करने में मदद करता है। यदि आप टर्की के आसपास बहुत सारे फल या सब्जियां जोड़ने की योजना बना रहे हैं, तो आप शायद बोल्ड डिजाइन के साथ एक प्लेटर नहीं लेना चाहते होंगे। प्रदर्शन व्यस्त दिखाई दे सकता है, या आप सुंदर पत्रिका को देखने में सक्षम नहीं हो सकते हैं यदि यह गार्निश के साथ कवर किया गया है।

- यदि आप रंगीन गार्निश का उपयोग कर रहे हैं तो एक साधारण डिजाइन वाला एक प्लेटर खोजें। यह न्यूनतम इनलेट डिजाइन के साथ एक साधारण सफेद या तटस्थ रंग हो सकता है। यह भी एक बढ़िया विकल्प है यदि आप जिस जगह का उपयोग कर रहे हैं, वह भी तटस्थ रंग की है।
- सादे टर्की के पूरक के लिए एक बोल्ड डिजाइन चुनें। यदि आप न्यूनतम रूप से प्लेटर को सजाना चाहते हैं, तो एक मजबूत प्लेटर का चयन करें, जिस पर एक उत्सव इनलेट या रंग डिजाइन है। इससे आपके टर्की को तैयार करने के लिए और भी कुछ सामग्री एकत्रित हो जायेगी।

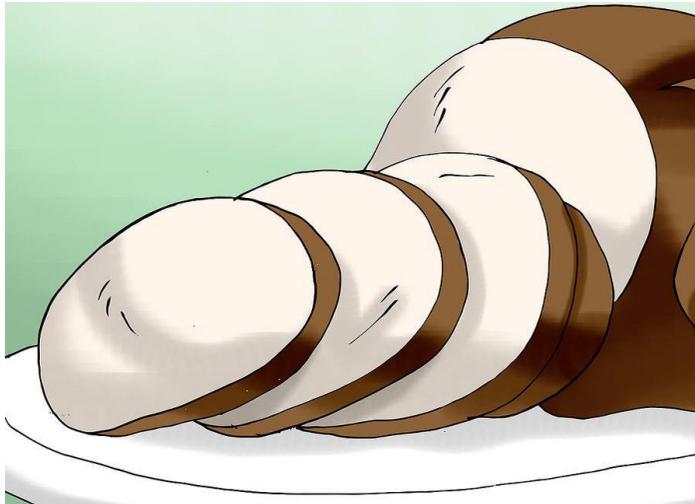
विधि 2: टर्की का प्रदर्शन



1. टर्की को पूरा छोड़ दें और इसे बड़े प्लेटर प्रदर्शन का केंद्र बिंदु बनाएं। टर्की को प्लेटर का केंद्र बनाने से मीट के टुकड़े करने से पहले टर्की त्वचा की खस्ता, सुनहरी बनावट पर ध्यान आकर्षित किया जाएगा। टर्की पकाने में आपके द्वारा लगाई गई मेहनत को पेश करने का यह एक शानदार तरीका है।
- सुनिश्चित करें कि आप पूरे टर्की और गार्निश किए हुए प्लेटर को मेज तक उठा कर ले जा सकते हैं। जरूरत पड़ने पर किसी दोस्त से मदद मांगें।



2. एक भारी टर्की को टुकड़ों में परोसें जिससे इसे परोसने में आसानी हो। यदि आपका टर्की सुरक्षित रूप से परिवहन करने के लिए बहुत बड़ा है, तो स्तन और जांघ के मांस को हटाने पर विचार करें, और उन हिस्सों को पूरे परोसें। आप अपने टर्की के एक छोटे संस्करण की तरह दिखने के लिए जांघों के साथ स्तन के हिस्सों को इकट्ठा कर सकते हैं, और मेज पर पूरी तरह से प्रस्तुत होने के बाद मीट को काट सकते हैं। यदि आप एक मध्यम या छोटे आकार के प्लेटर का उपयोग करने जा रहे हैं तो यह भी एक बढ़िया सेवार्त विकल्प है।



3. टर्की को टुकड़ों में काटें और मीट को मध्यम आकार के प्लेटर पर व्यवस्थित करें। यदि आपके पास एक छोटी डाइनिंग टेबल है, या केवल कुछ ही मेहमान आ रहे हैं, तो पूरे के बजाय टर्की के एक हिस्से को परोसें। टर्की को पेश करने का यह भी एक अच्छा तरीका है जो टेबल में ले जाने के लिए बहुत भारी है।

- बस टर्की को 3/4 इंच (1.9 सेमी) मोटे टुकड़ों में काटें, ताकि प्रत्येक टुकड़ा अपने रस को बनाए रखने के लिए पर्याप्त बड़ा हो। फिर स्तन मीट की व्यवस्था करें ताकि टुकड़ें एक दूसरे के ऊपर गिरे हुए डोम की तरह लगें। फिर प्लेटर के सिरों पर अतिरिक्त पैर या गहरे मीट रखें।
- सिर्फ प्लेटर के केंद्र में एक बड़े ढेर में मीस न डालें। मीस की गर्मी ढेर के तल पर मीट को पकाना और इसे सुखा करना जारी रखेगी।

विधि 3: गार्निश का चयन और लेयरिंग



1. ताजे हर्बस का उपयोग करके टर्की के नीचे एक पत्तेदार आधार का सृजन करें। हर्बस की पत्तियां और टहनी आपके प्लेटर में रंग और स्वाद जोड़ सकते हैं, और आपके टर्की को प्लेटर से फिसलने से भी बचा सकते हैं। ऐसे हर्बस के स्वाद चुने जो टर्की मीट के पूरक हो और इसके असली स्वाद से इसे दूर नहीं ले जाएं। रोजमेरी, थाइम जैसे हर्बस सामान्य स्वाद हैं जो पहले से ही पारंपरिक टर्की सीजनिंग में पाए जाते हैं, और टर्की मीट के स्वाद को और बढ़ाएंगे।

- यदि आप हर्बस के स्वाद को अपने टर्की में नहीं चाहते हैं, तो इसके बजाय सलाद या केल पत्तियों का उपयोग करने का विकल्प चुनें। लेट्यूस या केल की पत्तियां टर्की के लिए एक तटस्थ आधार बनाएंगी, और आपके डिजाइन में एक हार्दिक बनावट जोड़ देगी।
- आप टर्की को फिसलने से बचाने के लिए खाने योग्य साग के बजाय एक साफ टेरी-टॉवल के साथ प्लेटर को लाइन कर सकते हैं। यह विधि अच्छी है यदि आप अपने प्लेटर पर न्यूनतम साग का उपयोग करना चाहते हैं।



2. रंग के साथ प्लेटर के चारों ओर अंतराल में भरने के लिए पूरे और कटे हुए फलों का उपयोग करें। हो सकता है कि आपको अपने प्लेटर के आस-पास खाली जगह दिखे जो टर्की को नहीं भरती है। एक त्वरित उपाय यह है कि इन खाली जगहों को विभिन्न प्रकार के फलों से भर दिया जाए जो पूरी तरह से बचे हुए और कटे हुए हों। प्लेटर को भरने के साथ, फल पकवान में विषम रंग भी जोड़ देगा।

- मीठे या तीखे सेब, और खट्टे संतरे और नींबू का विकल्प बड़े अंतराल को भरने के लिए अच्छा है। फिर छोटे अंतराल भरने के लिए, तोड़े गए अंगूर या ताजे क्रेनबेरीज जोड़ें। पत्तेदार साग के ये जीवंत रंग दिन के शुरुआती समय में परोसे जाने वाले भोजन के लिए एक ताजा रंग डिजाइन है।

- यदि आपकी सेब, नारंगी या नींबू के पेड़ तक पहुंच है, तो फल पर तने और पत्तियों का हिस्सा छोड़ने पर विचार करें। एक बार जब आप पत्तियों और फलों को अच्छी तरह से धो लेते हैं, तो उन्हें छिटपुट रूप से प्लेटर के चारों ओर रखा जा सकता है। पत्तियां आपके हरे, भूरे रंग के टर्की के साथ खूबसूरती से हरे रंग की एक पाँप प्रदान करेंगी।



3. अच्छे प्रदर्शन के लिए कटी हुई या हल्के उबली सब्जियों को बिखेरें। चमकीले और आकर्षक वाले रंग के प्रदर्शन के लिए, सब्जियों के पार्थिव टोंस को अपने प्लेटर में शामिल करें। सब्जियों को खाली स्थानों में भरने के लिए मोटे तौर पर कटा जा सकता है या छोटे टुकड़ों में काटकर नरम बनावट के लिए उबला जा सकता है।

- कुछ उत्कृष्ट सब्जी विकल्पों में, स्ट्रैश, आलू, गाजर, पार्सनिप, प्याज और लहसुन शामिल हैं।
- डिजाइन में गर्मी जोड़ने के लिए, टर्की के साथ पकाई सब्जियों और फलों को परत करें। टर्की के जूस में फल और सब्जियां निविदा बनेंगे और मैरीनेट होंगे, और टर्की के मीट को एक अतिरिक्त मीठा स्वाद प्रदान करेंगे। कुछ गाजर छीलें, और कुछ प्याज, मशरूम और सेब को बड़े टुकड़ों में काट लें, और उन्हें उस पैन के तल में बिखेर दें, जिसमें आप टर्की को बेक कर रहे हैं। ये स्वाद टर्की मसाले के भीतरी स्वाद से मेल खाएंगे।
- अतिरिक्त स्वाद के लिए, थाइम की कुछ टहनियां भी जोड़ें। बस यह सुनिश्चित करने के लिए थाइम की टहनियों को बड़ा छोड़ दें की इसे लोगों द्वारा से आसानी से उठा कर अलग किया जा सके, ताकि तना उनके गले में फंसे ना।



4. बनावट जोड़ने के लिए टर्की के चारों ओर पूरे और कटे हुए नट्स छिड़कें। यह आपके प्लेटर में बस एक पार्थिव बनावट और कुराकुरा पन जोड़ देगा। ऐसा करने से पहले, सुनिश्चित करें कि आप जिस किसी को भी सेवारत कर रहे हैं, उसे नट्स से एलर्जी नहीं है।

- टर्की के स्वाद को उजागर करने के लिए कुछ अच्छे नट बादाम, शाहबलूत, अखरोट, पेकान और हेज़लनट्स हैं। यदि आप रंग और स्वाद की एक ज़िंग जोड़ना चाहते हैं, तो कुछ शेल्ड पिस्ता नट्स डालें। हरा रंग गोल्डन-ब्राउन टर्की के सामने पॉप होगा।

सुझाव

- जब तक आप संतुष्ट नहीं हो जाते तब तक व्यवस्था के साथ प्रयोग करते रहें। कभी-कभी किसी डिजाइन को बना लेने से पहले पूरी तरह से कल्पना करना कठिन होता है। एक बार जब आप अपने टर्की के चारों ओर अपने सभी सजावट कर लेते हैं, तो रंग, बनावट और स्वाद संतुलित होने तक व्यवस्था को स्थानांतरित करना और मोड़ना जारी रखें।
- ताजे कटे हुए सेब को भूरे होने से बचाने के लिए, सेब के टुकड़ों को बराबर भागों में नींबू के रस और पानी के मिश्रण में भिगोएं। पतला नींबू का रस सेब को आपके प्लैटर पर प्रदर्शित होने के दौरान ऑक्सीकरण और भूरा होने से बचाए रखेगा।
- अपनी जायके को बनाए रखने के लिए अपनी सब्जियों और फलों को बेकिंग शीट पर अलग से भूनें। फिर, प्रदर्शन के लिए थोड़ा आकर्षक स्वरूप जोड़ने के लिए उनको प्लैटर के आसपास रखें।

फलों का प्लैटर कैसे बनाएं

चाहे सर्दियों का बुफे हो या गर्मियों की पार्टी, फलों की ट्रे शो की स्टार हो सकती है। फल, जामुन और तरबूज का रंगीन प्रदर्शन हमेशा अच्छा लगता है। यह ताजे फल का इंद्रधनुष है, जो मेज पर बहुत सुंदर लगता है।

इसे अतिरिक्त विशेष बनाने के तरीकों में फलों को केक स्टैंड पर रखना, पुदीने की टहनी को जोड़ना और फलों के डिप का चयन शामिल है।



एक फल ट्रे के लिए सबसे अच्छा फल कौन-सा है?

यह कहा जाता है कि ताजे मौसमी फल आपके फलों की ट्रे के लिए सबसे अच्छे हैं। अपने स्थानीय फार्म दुकानों, ग्रीन ग्रांसर्स और वेज बॉक्स स्कीमों की जांच करें क्योंकि उनमें सबसे अच्छी सामग्री होने की संभावना है।

सुनिश्चित करें कि आपका फल ताजा है, पका हुआ और स्वादिष्ट है यह एक अद्भुत फल बनाने के लिए महत्वपूर्ण है जो मेहमानों द्वारा पसंद किया जाता है। विभिन्न प्रकार के रंगों को देखें और रंगों के इंद्रधनुष के लिए लक्ष्य बनाएं।

आपको ढेर सारे फल चाहिए होंगे क्योंकि सर्वोत्तम फल ट्रे में ढेर सारी चीजें होती हैं। यदि आपके पास बहुत अधिक है, तो बचे हुए फल को जमाया जा सकता है या स्मूदी या अन्य व्यंजनों में उपयोग किया जा सकता है।

वो फल जिन्हें हमें जोड़ना चाहिए उनमें से कुछ में शामिल हैं:

- खरबूजे - वे मजबूत होते हैं इसलिए नरम जामुन और फलों के लिए एक शानदार आधार बनाते हैं।
- उष्णकटिबंधीय फल - एक अनानास के शीर्ष को ऊंचाई के लिए शामिल किया जा सकता है, जबकि ट्रैंगनफ्रूट जीवंत दिखता है। दिलचस्प उष्णकटिबंधीय फल के लिए विशेष दुकानों की जांच करें।

अन्य दिलचस्प फल में निम्न शामिल हैं:

- ताजा अंजीर
- सूखे फल (विशेष रूप से शरद ऋतु / सर्दियों के फल की प्लेटर के लिए)
- हर्बस - विशेष रूप से पुदीना, लेकिन रोजमेरी या थाइम की कुछ लंबी टहनी भी अच्छी तरह से काम कर सकती हैं
- खाद्य फूल - वे अधिक रंग जोड़ते हैं और बहुत सुंदर लगते हैं

प्लेटर के लिए किन फलों से बचें

कुछ फलों में भूरा होने की प्रवृत्ति होती है, भले ही आप इसे थोड़ा नींबू के रस में टॉस करें। यद्यपि यह भूरे रंग के फल खाने के लिए ठीक होते हैं, लेकिन यह दिखने में बहुत अच्छे नहीं लगते हैं, इसलिए यह सबसे अच्छा है कि इन से बचा जाए। हालांकि, आप हमेशा उनमें से कुछ को पूरा रख सकते हैं और फलों की ट्रे के बगल में कटोरे में बिना कटा हुआ रख सकते हैं।

इसमें से निम्न को शामिल नहीं करना सबसे अच्छा है (कम से कम अगर कटे हैं):

- रहिला
- सेब
- केला



फलों की प्लेटर कितने लंबे समय तक ठीक रहती है

जिस दिन आप इसे परोसने की योजना बनाते हैं, उस दिन फल की प्लेटर बनाना सबसे अच्छा होता है। एक बार बना लेने के बाद, इसे फ्रिज में कवर कर दें।

वैकल्पिक रूप से, यदि आपके पास फ्रिज में जगह नहीं है, तो इसे बर्फ की ट्रे पर, ढंक कर, ठंडा करके रखें।

यदि आपको समय से पहले फलों की ट्रे बनाने की आवश्यकता है, तो सभी फलों को धो लें और तैयार करें, और प्रत्येक प्रकार को फ्रिज में अलग-अलग कंटेनरों में रखें और दिन में इकट्ठा करें। यह इस तरह से 3-4 दिनों के लिए ताजा रहेंगे।

फलों के प्लेटर को कैसे परोसे और इसे अतिरिक्त विशेष कैसे बनाएं

- फलों को एक केक स्टैंड पर रखें ताकि यह दिखाई दे और दूसरे पार्टी के भोजन से ऊपर ऊंचाई पर रहें।
- अतिरिक्त रूची पैदा करने के लिए खोखले अनानास या नारियल के गोले का उपयोग करें।
- खाने योग्य फूल और पुदीने की टहनी डालें।
- किसी भी गुठली, उपजी या छीलके को फैकने के लिए वहां मेहमानों के लिए एक कटोरा या कचरे का डिब्बा रखना सुनिश्चित करें।



सबसे अच्छे फलों के प्लैटर के लिए सुझाव

- मौसमी फल खरीदें जो पूरी तरह से पके हों।
- उन फलों से बचें जो भूरे रंग के हो जाते हैं (सेब, नाशपाती, केला)।
- इसे एक विशेष डिश या केक स्टैंड पर परोसें।
- कुछ विशेष जोड़ें, जैसे कि ताजा अंजीर, पुदीना टहनी या खाद्य फूल।
- इसे दिन में, या देर शाम से पहले बनाएं।
- पहले ठोस फल, जैसे तरबूज, जोड़ें फिर शीर्ष पर नरम फल जोड़ें।

- समान फलों को एक साथ समूहित करें (जैसे: आम, स्ट्रॉबेरी या ब्लूबेरी) ताकि मेहमानों को इसके माध्यम से चुनना न पड़े।
- रंगों को वितरित करें ताकि विविधता हो (एक ही क्षेत्र में रसबेरी और स्ट्रॉबेरी न डालें)।
- अंगूर या अनानास के एक गुच्छा के साथ ऊंचाई जोड़ें।
- सुनिश्चित करें कि अंगूर बिना बीज के हैं और उन्हें एक गुच्छा में परोसें ताकि वे सेवारत डिश को रोल न करें।
- खरबूजे से बीज निकालें।

भूमध्यसागरीय पार्टी प्लेटर का निर्माण कैसे करें

मीज़े मूल रूप से साझा करने के लिए छोटी प्लेटें होती हैं; अक्सर इसे ऐपेटाइजर के रूप में समझा जाता है। लेकिन, अगर आप ग्रीस, तुर्की, लेबनान या पूर्वी भूमध्य सागर के कुछ हिस्सों में गए हैं, तो आप शायद जानते हैं कि मीज़े पूरा भोजन भी हो सकती हैं।

मेरे लिए, मीज़े निर्विवाद और अंतरंग भोजन है। यह लंबी यात्राओं, बहुत सारी हंसी और दोस्तों और प्रियजनों के साथ बातचीत के गहनतम के लिए डिज़ाइन किया गया है।



सही भूमध्यसागरीय मीज़े प्लेटर कैसे बनाएं

एक सही मीज़े प्लेटर बनाना जटिल नहीं है। यहां आपके लिए एक सरल गाइड है:

1. याद रखें मीज़े बांटने के लिए है। सोचो, अंतरंग और भरपूर। सबसे बड़ी प्लेटर ढूँं जिसमें आप अपना मेज़ेज प्रदर्शित कर सकते हैं। बेशक आप अलग-अलग छोटे व्यंजनों में मीज़े परोस सकते हैं, और हम अक्सर ऐसा करते हैं। लेकिन हम एक खूबसूरत मीज़े प्लेटर प्रदर्शन का भी आनंद लेते हैं। एक मीज़े प्लेटर 10 या उससे कम मेहमानों के छोटे दलों के लिए विशेष रूप से अच्छी तरह से काम करता है।

और यदि आप एक बड़ी पार्टी कर रहे हैं, तो आप हमेशा दो या दो से अधिक प्लेटर बना सकते हैं।



2. सब्जियां राजा होती हैं। एक अच्छे भूमध्यसागरीय मीज़े में बहुत सारे रंगीन सब्जियां शामिल होती हैं।

यदि आपके पास समय है, तबौली की तरह एक भूमध्य सलाद बनाएं, जो आपके प्लेटर के लिए एक सुंदर केंद्रबिंदु हो सकता है। इस बार, हमने कुछ ताजा टमाटर और फारसी खीरे (जो डिप्स और स्प्रेड के साथ बहुत अच्छे हैं) के टुकड़ों को चुन कर इसे आसान रखा है।

भुनी हुई सब्जियां डालें। हम भी भूने हुए बैंगन, का मौसम और ताहिर और अनार के साथ मजा लेते हैं। आप शतावरी, तोरी, या मिश्रित भुने हुए बेल मिर्च भी जोड़ सकते हैं।



3. क्रीमी स्प्रेड का प्रयोग केंद्र चरण में किया जाता है।

पूर्वी भूमध्यसागरीय में, आप पाएंगे कि मीज़े में हमेशा डीप और स्प्रेड के साथ-साथ है गरमागरम पीठ ब्रेड शामिल होती है। सूची में ज़ाहिर है, ह्यूमस सबसे ऊपर है।

यदि आपके पास समय है, तो आप समय से पहले एक क्लासिक मलाईदार ह्यूमस या भुना हुआ लाल मिर्च ह्यूमस बना सकते हैं। उदाहरण के लिए, मैंने साबरा से कार्बनिक ह्यूमस खरीदा है।

इसमें कुछ तजातजिकी या लेबनेह (दही चीज) डालने पर विचार करें। फिर से, यदि आपके पास समय नहीं है, तो आप क्वालिटी स्टोर से खरीदे हुए तजातजिकी का उपयोग कर सकते हैं, और आपको विशेष दुकानों या अपने स्थानीय मध्य पूर्वी स्टोर में लेबनेह मिल सकता है।



4. जैतून और ग्रीक कलसाटा जैतून, मैरिनेटेड आर्टिचोक या मसालेदार मशरूम जोड़ें। प्रेरणा के लिए अपने स्थानीय स्टोर के जैतून जांचें।
5. अन्य भूमध्यसागरीय पसंद: चीज मीट जैसे प्रोसियुटो या सलामी; और प्लेट में मीठी चीज के लिए अंजीर या अंगूर।
6. ब्रेड्स। निश्चित रूप से गर्म पीठा हमेशा अपने मीज़े प्लेटर के साथ जाने के लिए एक अच्छा विकल्प है। लेकिन आप क्रॉस्टिनी और क्रैकर भी जोड़ सकते हैं।

एक मीज़े बोर्ड को कैसे सजाएं

पारंपरिक मीज़े बोर्ड को छोटे टुकड़ों के चयन के साथ साझा और स्वाद के लिए बनाया गया है और हमारा संस्करण होम क्लासिक्स और सरल परिवर्धन पर आधारित है जो वास्तव में आपको महसूस कराता है कि आप भूमध्य सागर में तपस खा रहे हैं।

चाहे यह रात के खाने के रूप में दो के लिए हो या एक समूह के मनोरंजन के लिए, मीज़े बोर्ड एक अंतरंग और सांस्कृतिक अनुभव है जो आपकी इंद्रियों को प्रज्वलित करता है और आपकी स्वाद कलियों को उत्तेजित करता है। मीज़े -शैली का प्रसार-छोटी प्लेटों में, डिप्स और सलाद के साथ किया जाता है और यह आमतौर पर भूमध्यसागरीय और मध्य पूर्व में एक क्षुधावर्धक कोर्स या हल्के भोजन के रूप में साझा किया जाता है।



किसी भी अच्छे चीज बोर्ड या मीट प्लेटर की तरह, मीज़े स्वाद, बनावट और विभिन्न प्रकार के व्यंजनों पर आधारित है, जिसमें इन्फ्यूज़्ड ह्यूमस, ज़ाइटी टैबूलेह, रोस्टेड वेजीज़, नमकीन फेटा, ग्रिल्ड टीटा और क्रीमी टीज़ेटिकी (गुडनेस ग्रेज़, तजातजिकी) शामिल हैं।

मीज़े बोर्ड को कैसे रचनात्मक बनाएं

1. परफेक्ट प्लेट का प्रयोग करें

आपके द्वारा खिलाए जाने वाले दोस्तों की संख्या के आधार पर, एक ऐसा प्लेटर लें जो आपके सभी क्यूरेट किए गए व्यंजनों और फिक्सेस को रखे जाने के लिए पर्याप्त बड़ा हो, लेकिन एक पूर्ण और संपूर्ण पेशकश के लिए पर्याप्त छोटा हो। चकोर, परिपत्र, या अंडाकार, सफेद, नमूना या रंगीन - आपके द्वारा चुने गए पकवान आपके वाहन होंगे क्योंकि मेहमान सीधे प्लेट से खैक खाते हैं।

2. अपनी स्टार सामग्री चुनें

एक अच्छी तरह से निष्पादित मीज़े बोर्ड में एक डीप, एक स्प्रेड और एक सलाद शामिल होता है। अपने बोर्ड में शामिल करने के लिए क्लासिक्स और टिवस्ट के ठोस मिश्रण को चुनने का प्रयास करें। हमने एक पारंपरिक टुबोलो और क्विनोआ के बदले बल्गर का प्रयोग किया, एक साधारण ह्यूमस चुना जो डुकाह के साथ टॉप किया गया था और गोद दही का उपयोग करके एक एक्सप्रेस तजातजिकी बनाया।

3. विवरण पर ध्यान दें

अब जब आपने अपने तीन मुख्य व्यंजन चुन लिए हैं, तो शेष सामग्री बोर्ड को भरने में मदद करेगी और आपको अपने सभी पसंदीदा व्यंजन शामिल करने की अनुमति देगी। बेशक, आपके पास भुनी लाल मिर्च, मसालेदार जैतून और शिप फ्रेटा होना चाहिए, लेकिन अन्य सामग्री को भी आजमाएं जो एक पिटा पर बहुत अच्छे से स्प्रेड होगी; भुना हुआ मोती प्याज, फलाफेल, आर्टिचोक, बैंगन और कच्ची सब्जी।

4. अपने प्लेटर के आर्किटेक्ट बनें

एक बार जब आप अपने सभी व्यंजनों और पक्षों को पका और तैयार कर लेते हैं, तो कल्पना करें कि आप क्या चाहते हैं कि आपका बोर्ड कैसा दिखे। हम ह्यूमस से शुरू करते हैं, एक चम्मच का उपयोग करके इसे फैलाएं, और इसे डक्का और मिर्च के तेल के साथ टॉप करें। फिर अपने टैब्लेह को कोने में रखें, पीठा की एक परत का निर्माण करें और रंगों, परतों और बनावट को ध्यान में रखते हुए अपने साइड डिश के साथ शेष थाली को भरें।

5. सही सहायक सामग्री का चयन करें

एक पेय के बिना एक प्लेटर क्या है? अपने मेहमानों के लिए अपनी पसंदीदा लाल, सफेद या प्लम वाइन डालें या यदि आप वास्तव में सुसंस्कृत महसूस कर रहे हैं, तो पारंपरिक ग्रीक ओजो - एक अनीस-स्वाद वाला लिकर, या रीटिसना - एक पिंक या व्हाइट वाइन की एक बोतल खोलें। कोई फर्क नहीं पड़ता कि आप क्या परोस रहे हैं, हमेशा ठंडे पानी का एक घड़ा और छोटे पीने के गिलास शामिल करें।



अपने मीज़े बोर्ड के साथ जैतून के पिट्स के लिए एक छोटी कटोरी और नैपकिन और तपस प्लेटों के साथ चाकू, चम्मच शामिल करना सुनिश्चित करें। मेहमान अपनी प्लेट बनाने के लिए खुद चुन सकते हैं

या साझा करने वाले पकवान के रूप में बोर्ड परिवार की शैली का आनंद ले सकते हैं। जो कुछ भी वे चुनते हैं, आपका स्वादिष्ट मेज़ बोर्ड सभी के भूमध्यसागरीय पसंदीदा स्नैक्स के अनुसार होंगे।

एक चारकोटी बोर्ड कैसे बनाएं

चारकोटी बोर्ड को मीट, चीज, वेज, नट्स, जैतून, सूखे मेवे, क्रैकर्स, से भरा जाता है। अनिवार्य रूप से, चारकोटी का अर्थ है उपचारित मांस (या उपचार करने की प्रक्रिया)।

एक चारकोटी बोर्ड पर किन चीजों का प्रयोग किया जाता है

इन खाद्य पदार्थों का आमतौर पर चारकोटी बोर्ड पर प्रयोग किया जाता है:

- उपचारित मांस।
- चीज।
- जैतून।
- नट।
- सूखे फल।
- क्रैकर या बैगेट ब्रेड।
- जेली या जामा।



यदि आप डेलालो से परिचित नहीं हैं, तो उन सभी स्वादिष्ट खाद्य पदार्थों की जांच करें जिन्हें आप ऑनलाइन ऑर्डर कर सकते हैं, या अपने स्थानीय किराने की दुकान में पा सकते हैं।

ये डिपिंग सॉस बड़े हिट थे।

एक एपिक चारकोटी बोर्ड कैसे बनाएं

एक विशाल बोर्ड लें (यदि भोजन के अनुकूल नहीं है, तो चर्मपत्र कागज के साथ परत करें:) यदि भोजन सुरक्षित नहीं है तो आप अपने बोर्ड को खनिज तेल और वीजवेक्स के साथ परत कर सकते हैं। इस पर खुद जांच करें और तय करें कि आपके लिए कौन सा तरीका सबसे अच्छा है।

सबसे अच्छे बोर्ड में मुंह बाहर की तरफ होता है जिससे भोजन गिरता नहीं है। (मेरे वाले में 2 इंच का है)।

28-इंच चारकोटी बोर्ड

हमने इस विशाल बोर्ड (2-इंच के होंठों के साथ 28 इंच का व्यास) को पियर 1 में ओरेगन में खरीदा था। यह ठोस लकड़ी का है और भारी है (सिर्फ आपको चेतावनी दे रहें हैं)।

इस बोर्ड को कोर्टलैंड हैंड-कार्वड ऐश ग्रे राउंड ट्रे कहा जाता है। यहां यह ग्रे में है (खरीदने के लिए संबद्ध लिंक पर क्लिक करें)। यह याद रखें कि यह भोजन सुरक्षित नहीं है, इसलिए आप चर्मपत्र कागज का उपयोग कर सकते हैं या सीजनींग कर सकते हैं जैसा हमने किया।

एक ऐसा ही बोर्ड थोड़े छोटे में खरीदें - कोर्टलैंड ऐश स्माल ट्रे - 18 इंच।

यहां एक 18-इंच वाइन बैरल वूड बोर्ड या 24-इंच का एक बड़ा गोलाकार ट्रे या 26 इंच का स्टेनलेस स्टील का सर्विंग प्लेटर है जिसे आप भी पसंद कर सकते हैं। इन बोर्डों पर वजन की जांच करें।

चारकोटी बोर्ड को सीजन कैसे करें

अगर एक लकड़ी के बोर्ड पर लिखा है कि यह "भोजन सुरक्षित नहीं है," तो आप इसे हल्के ढंग सेंड पेपर के साथ सेंड कर सकते हैं, और बीजवैक्स और खनिज तेल के साथ परत कर सकते हैं।

हमने बचर ब्लॉक और कटिंग बोर्ड ऑयल कंडीशनर का उपयोग किया था, क्योंकि हमने बोर्ड को हल्के से सेंड किया था। या, उस पर चर्मपत्र बिछा दें। यह बहुत आसान है।



चारकोटी बोर्ड की व्यवस्था कैसे करें

- उस पर जैतून के तेल के 3-4 छोटे कटोरे सेट करें; डिपिंग मसाले जोड़ें।
- मांस, चीज, सब्जियां, क्रेकर, अंजीर, जैतून और नट्स के साथ रिक्त स्थान भरें।
- ब्रुशेट्टा के विशिष्ट स्वादों को न भूलें।
- बगूटी स्लाइस और क्रोसटिनी क्रेकर्स।



सामग्री

- 1 जार इटालियन जैतून ब्रूसचेट,
- 1 जार इटालियन भुना हुआ काली मिर्च ब्रूसचेट,
- 1 जार इटालियन गार्डन वेजिटेबल ब्रूसचेट,
- रेड वाइन सलामी कटा हुआ,
- सूखी काली मिर्च युक्त सॉसेज स्लाइस,
- सूखी इटालियन हर्बस युक्त सॉसेज स्लाइस,
- सूखे मीठे कैसालिगो युक्त सॉसेज स्लाइस,
- शार्प चेडर चीज,
- सॉफ्ट चीज,
- डीपिंग के लिए अतिरिक्त वर्जिन जैतून का तेल,
- भुना हुआ लहसुन और परमेसन सीजनिंग मसाला,
- लहसुन काली मिर्च और टमाटर सीजनिंग मसाला,
- क्रोस्टिनी मूल (ब्रेड या क्रैकर),
- धूप में सुखाया हुआ टमाटर और तुलसी सीजनिंग मसाला,
- रोजमेरी और लहसुन सीजनिंग मसाला,
- बगूटी ब्रेड,
- सब्जियां और विविध क्रैकर्स,
- अंजीर कटा हुआ,
- बादाम,
- जैतून।



अनुदेश

1. भोजन सुरक्षित न होने पर चर्मपत्र कागज से बोर्ड तैयार करें। आप बोर्ड को सीज़न करने के लिए बीज़वैक्स और खनिज तेल का उपयोग कर सकते हैं।
2. मीट के टुकड़े काटें और, बोर्ड पर चीज के साथ रखें।
3. फलों और सब्जियों को धोएं और सुखाएं; बारीकी से टुकड़े करें।
4. अपने बोर्ड पर छोटे कटोरे रखें और जैतून, नट्स और ब्रुशेटा (या किसी अन्य पसंदिदा डिप्स) के साथ भरें।
5. 3-4 छोटे फ्लैटर व्यंजन रखें और उन्हें जैतून के तेल से भरें; मसाले में डुबोते हुए देवलो छिड़के।
6. बोर्ड के चारों ओर मीट, चीज, कटा हुआ बगुलेट और क्रैकर रखें।
7. बोर्ड के चारों ओर फल और सब्जियां रखें।
8. क्वार्टर में मुड़े सलामी टुकड़ों के साथ रिक्त स्थानों को भरें।

बुफे में कॉकटेल प्रस्तुति

स्प्रीट के संयोजन के साथ एक एल्कोहलिक मिश्रित ड्रिंक कॉकटेल के रूप में जाना जाता है। यह फलों के रस, क्रीम और फ्लेवर्ड सिरप के साथ मिश्रित एक या एक से अधिक स्प्रीट से बना हो सकता है। कॉकटेल प्रस्तुति में शॉट्स लगाना, फ्रोजन कॉकटेल बनाना, कॉकटेल को गार्निश करना आदि शामिल हैं। इस अध्याय में विस्तृत विषय, बुफे में कॉकटेल प्रस्तुति के बारे में बेहतर परिप्रेक्ष्य प्राप्त करने में मदद करेंगे।

ड्रिंक्स को लेयर कैसे करें

लेयरिंग, या फ्लोटिंग, ड्रिंक्स बीसवीं शताब्दी के मोड़ के आसपास लोकप्रिय हो गए, जब यूरोपीय लोगों ने शराब, सिरप और लिकर को लेयर करना शुरू कर दिया, जिससे पारंपरिक कॉकटेल के लिए दृश्य रुचि बढ़ गई। लेयरिंग की तकनीक शराबी तरल पदार्थों के बदलते घनत्व का उपयोग करती है: उच्च घनत्व वाले तरल नीचे रहते हैं, जबकि कम घनत्व वाले तरल पदार्थ शीर्ष पर तैरते हैं (इसलिए "फ्लोटिंग" शब्द का प्रयोग किया जाता है)। यह कॉकटेल में अलग-अलग लेयर्स के साथ होता है, यह अधिक पारंपरिक मिश्रित ड्रिंक के विपरीत है। प्रतिष्ठित दृश्य सौंदर्य के अलावा, लेयर्ड ड्रिंक्स एक बहुआयामी स्वाद अनुभव प्रदान करते हैं, क्योंकि प्रत्येक लेयर का स्वाद अलग-अलग होता है और इसके स्थान के क्रम में अनुभव किया जाता है। अधिकांश लेयर्ड ड्रिंक्स शॉट गिलास में परोसे जाते हैं, और इन्हें शूटर ड्रिंक्स के रूप में जाना जाता है। बी52 आमतौर पर तैयार शूटर का एक उदाहरण है। लेयर करने का तरीका सीखने के लिए आपको बारटेंडर होने की ज़रूरत नहीं है, लेकिन इसके लिए अभ्यास और ध्यान की ज़रूरत होती है। ड्रिंक्स को लेयर करने के लिए इन चरणों का पालन करें।

चरण



1. एक नुस्खा चुनें। आपको विभिन्न प्रकार के लेयर्ड ड्रिंक व्यंजन ऑनलाइन या बारटेंडिंग पुस्तकों में मिल सकते हैं।



2. तरल पदार्थ डालने के क्रम को निर्धारित करने के लिए एक गुरुत्वाकर्षण चार्ट का संदर्भ लें। सबसे भारी, या उच्चतम घनत्व, तरल पहले डाला जाना चाहिए, उसके बाद अगले सबसे भारी और आगे ऐसे ही जारी रखें।



3. पहले तरल डाले। एक शूटर में एक लेयर्ड ड्रिंक को गिलास के शीर्ष के 0.08 इंच (2 मिमी) के भीतर डाला जाना चाहिए। अपनी राशि का निर्धारण करने के लिए, उस गिलास के हिस्से को विभाजित करें जिसमें आप ड्रिंक शामिल करेंगे। उदाहरण के लिए, यदि आपकी लेयर्ड ड्रिंक 3 तरल पदार्थों से बनी है, तो गिलास को 3 भागों में विभाजित करें और प्रत्येक तरल को तदनुसार डालें।

4. उच्च-घनत्व तरल के शीर्ष पर अगला तरल डालें। ऐसी 2 विधियां हैं जिनका उपयोग आप शेष लेयर को तैरने में कर सकते हैं। जो भी विधि आप उपयोग करते हैं, सबसे महत्वपूर्ण बात जो आपको करनी चाहिए वह है बहुत धीरे और सावधानी से डालना, ताकि आप तरल पदार्थों का मिश्रण करने से बच सकें।

- चम्मच विधि। गिलास के अंदर एक चम्मच को पीछे के तरफ से रखें ताकि इसकी टिप सीधे मौजूदा तरल की सतह से ऊपर हो। धीरे-धीरे चम्मच की पीठ पर कम-घनत्व लेयर डालें ताकि यह उच्च घनत्व लेयर के ऊपर रहें।



- सिरिंज विधि। वांछित तरल के साथ एक सिरिंज भरें। गिलास के अंदर सिरिंज की नोक रखें, निचली लेयर के ठीक ऊपर, और धीरे-धीरे नई लेयर को फैलाएं ताकि यह शीर्ष पर रहें।





5. चम्मच या सिरिंज को अच्छी तरह से साफ करें। जब आप लेयर करते हैं तो आप चाहते हैं कि आप तरल पदार्थों को मिलाने से बच सकें, इसलिए यह महत्वपूर्ण है कि आप अगले तरल को डालने से पहले अपनी पसंद के उपकरण को धो लें और सूखा लें।



6. तैरने वाले चरण को तब तक दोहराएं जब तक कि आपका लेयर्ड ड्रिंक पूरी तरह से न डाला जाए।



सुझाव

- जब आप ठंडे गिलास का उपयोग करते हैं तो लेयरिंग सबसे अच्छा काम करती है।
- गुरुत्वाकर्षण, या घनत्व, एक एल्कोहलिक तरल में मौजूद चीनी सामग्री द्वारा निर्धारित किया जाता है। चीनी सामग्री जितनी अधिक होगी, घनत्व उतना अधिक होगा। इसलिए, यदि आपको किसी विशेष तरल के घनत्व का निर्धारण करने में मुश्किल हो रही है, तो यह तय करते समय इसकी मिठास को देखें कि इसे किस क्रम में डाला जाना चाहिए।

लेयर्ड शॉट्स कैसे बनाएं

लेयर्ड शॉट्स (मूस कैफे) बनाने और पीने में मजेदार होते हैं। वे सरल हो सकते हैं और दिखने में जटिल प्रतीत होते हैं, और किसी को ड्रिंक बनाने के कौशल का प्रदर्शन करने में सक्षम बनाते हैं।

लेयर्ड शॉट्स मूल रूप से "फ्लोटिंग" शराब (आमतौर पर लिकर), सिरप और क्रीम द्वारा एक दूसरे के ऊपर लेयर कर के बनाए जाते हैं। हालांकि, यह यादृच्छिक रूप से या कुछ कौशल के बिना नहीं किया जा सकता है। विशेषज्ञ लेयर्ड शॉट्स बनाने का तरीका जानने के लिए, आगे पढ़ें।

चरण



1. कुछ अलग लिकर चुनें और, यदि बांछित हो तो, सिरप चुने (जैसे ग्रेनेडिन) जो आपको लगते हैं कि एक पेचीदा या पारंपरिक लेयर्ड शॉट बना देंगे। मीठी क्रीम या सादी हवी क्रीम भी लेयर्ड शॉट्स के लिए अच्छी सामग्री हैं। सामग्री के स्वाद को ध्यान में रखें। कई लेयर्ड शॉट्स लोकप्रिय मिश्रित ड्रिंक के समान सामग्री का उपयोग करते हैं, इसलिए इनका समान स्वाद होगा। आसन्न लेयर्स को एक दूसरे के साथ विपरीत होना चाहिए। अपारदर्शी लिकर के साथ स्पष्ट, रंगीन लिकर बनाने की कोशिश करें। लेयर्ड शॉट्स मुख्य रूप से उनके दृश्य और सौंदर्य अपील के लिए बनाए जाते हैं।



2. अलग-अलग लिकर और अन्य अवयवों के विशिष्ट गुरुत्वाकर्षण का निर्धारण करें। भारी लिकर में एक उच्च विशिष्ट गुरुत्व होगा। अधिकांश लिकर के विशिष्ट गुरुत्वों को निर्धारित करने के लिए विभिन्न लिकर के गुरुत्वाकर्षण चार्ट पर विचार-विमर्श करना होगा। हालांकि, नियम के रूप में, ग्रेनेडिन जैसे स्वाद वाले सिरप जिनमें अल्कोहल नहीं होता है, उनमें उच्चतम विशिष्ट गुरुत्व होगा, और कम चीनी लेकिन अधिक लिकर वाले स्पीट में कम विशिष्ट गुरुत्व होगा। क्रीम के साथ लीकर अपेक्षाकृत हल्की होनी चाहिए, यह शुद्ध या मीठी क्रीम होनी चाहिए। अपनी विशिष्ट गुरुत्वाकर्षण निर्धारित करने के लिए विभिन्न लिकर के साथ प्रयोग करना आवश्यक हो सकता है।



3. विभिन्न लिकर और अन्य अवयवों को उनके विशिष्ट गुरुत्वाकर्षण के अनुसार व्यवस्थित करें ताकि उन्हें क्रमिक रूप से डाला जा सके। उच्चतम विशिष्ट गुरुत्व वाला सबसे भारी घटक होगा जिसे पहले डाला जाएगा।

पोर स्प्राउट्स या जिगर्स या अन्य छोटे मापने वाले कपों के उपयोग से सामग्री को आसानी से डाला जा सकता है। एक जिगर से डालना आसान हो सकता है। सामग्री को विशिष्ट छोटे भागों में भी विभाजित किया जा सकता है जैसे कि तस्वीर में दिखाया गया है।



4. निर्धारित करें कि प्रत्येक घटक को शॉट गिलास या कॉर्डियल गिलास में कितनी मात्रा में लेना चाहिए। यह देख कर या पहले कप को मापने के लिए सामग्री डालकर किया जा सकता है। बहुत छोटी मात्राओं को मापने के लिए विशिष्ट जिगर कप बहुत बड़े हो सकते हैं।



5. पहली लेयर डालना शुरू करें। शॉट गिलास में सीधे पहला घटक डालें। कोशिश करें कि गिलास के किनारों पर न डालें वरना व अन्य घटक में मिश्रित हो जाएंगे।



6. पहले घटक को अत्यधिक परेशान किए बिना, पहले घटक के ऊपर सावधानीपूर्वक और धीरे से दूसरे घटक को डालें। इसे पूरा करने के कई तरीके हैं, दूसरों की तुलना में कुछ आसान हैं:

- बार स्पून हैंडल विधि (कठिन): बार चम्मच को गिलास के रिम को छूए बिना नीचे या पिछले लेयर के ऊपर गिलास के अंदर डालने के लिए बार स्पून के हैंडल के अंत को स्पर्श करें। फिर हैंडल के मुड़े भाग के लिए एक पोर स्प्राउट या जैगर को स्पर्श करें और बहुत धीरे-धीरे डालें, हैंडल को धीरे-धीरे नीचे करें। घटक को धीरे-धीरे गिलास में हैंडल से नीचे जाना चाहिए, लेकिन कुछ फैल भी सकता है। चम्मच के मुड़े भाग पर डालने पर कभी-कभी प्रवाह को निर्देशित करना संभव होता है ताकि तरल ऊपर की तरफ या चम्मच के अंत के नीचे की ओर चला जाए। चम्मच के मुड़े भाग के अलग-अलग वर्गों पर डालने की कोशिश करें और देखें कि क्या आपकी लेयरिंग तकनीक में सुधार होता है।

चम्मच को गिलास के अंत में रखना सुनिश्चित करें। यह सुनिश्चित करता है कि घटक गिलास के नीचे धीरे से बहेगा, और हैंडल को भी स्थिर रखने में मदद करता है। इसके अलावा, इस पद्धति का उपयोग पिनपाइंट सटीक के साथ कई बहुत महीन लेयर्स को डालने के लिए किया जा सकता है और, अगर इसे सही तरीके से किया जाता है, तो परिणाम बहुत शुद्ध परतों में होना चाहिए।

- चम्मच विधि का पिछला भाग (आसान): चम्मच को गिलास में ऊपर या नीचे की तरफ रखें। चम्मच के अंत को भी नीचे या पिछली लेयर के ऊपर और पास रखा जाना चाहिए। घटक को गिलास के किनारे और पिछली लेयर पर धीरे से नीचे प्रवाह करना चाहिए। यदि अतिरिक्त सामग्री का उपयोग किया जाना है तो दोहराएं। इस विधि से लेयर कुछ हद तक लकीर का कारण बन सकती हैं, खासकर अगर सामग्री गिलास की लंबाई के नीचे डाली गई हो।



7. अलग-अलग लेयर को एक पल के लिए स्थिर होने दें, फिर परोसें।

सुझाव

- पिछले घटक के अवशेषों को हटाने के लिए अगली लेयर डालने से पहले बार चम्मच या चम्मच को धोना आवश्यक हो सकता है।
- ग्रेनेडिन प्रभाव के लिए एक पानी का छींटा या बूंद डालने की कोशिश करें और शीर्ष लेयर के माध्यम से गिराएं। यह एक साफ दृश्य प्रभाव पैदा करना चाहिए, खासकर अगर शीर्ष लेयर बहुत पतली है।
- यदि अलग-अलग लेयर कुछ हद तक मिश्रित हैं, तो शॉट को कुछ समय के लिए ऐसे ही छोड़ दें। लेयर्स को अंततः खुद ही अलग हो जाना चाहिए।
- बड़े गिलास में डालना आसान होता है, इसलिए उन्हें सुविधा के लिए इस्तेमाल किया जा सकता है।
- फ्रांस में "पूस कैफे" शब्द का प्रयोग आम नहीं है। फ्रांस में, यह शब्द एक ब्रांडी या अन्य "डाइजेफ्र" (कोई लेयर नहीं) को संदर्भित करता है जो कभी-कभी भोजन के बाद कॉफी के बाद लिया जाता है।
- यदि आप हैंडल के अंत में एक प्लास्टिक की नाँब के साथ एक बार चम्मच का उपयोग करते हैं, तो लेयर्ड शॉट्स के लिए उपयोग करने से पहले नाँब को हटा दें।
- गैर-अल्कोहल संस्करणों को स्वादिष्ट, रंगीन सिरप और क्रीम के साथ बनाया जा सकता है।
- बहुत संकीर्ण या छोटे गिलास में डालते समय, एक बार चम्मच के हैंडल के अंत को नीचे रखें, क्योंकि हैंडल गिलास में फिट नहीं हो सकता है। बड़े गिलास का उपयोग करते समय या ऊपर की लेयर डालते हुए, इसे एक चम्मच के करछल वाले हिस्से पर डालें।

- जब लेयरिंग समाप्त हो जाए, तो आप बैकार्डी 151 या इसी तरह की उच्च अल्कोहल लिक्वर से भरा बार चम्मच का प्रयोग कर सकते हैं और इसके नीचे एक फ्लेम रख कर इसे हल्का कर सकते हैं। फिर आप चम्मच को टिप कर सकते हैं और ड्रिंक के ऊपर फ्लेम रख सकते हैं। इस "फ्लेमिंग पैट्रियोट" के लिए ग्रेनेडाइन, सफेद क्रेम डे काकाओ और नीले कुराकाओ का उपयोग करें। इसे पीने से पहले फ्लेम को बुझा दें।

फ्रोजन कॉकटेल कैसे बनाएं

कॉकटेल को विभिन्न तरीकों से बर्फ जैसा ठंडा किया जा सकता है: एक रेफ्रिजरेटर में ठंडा किए गए अवयवों में मिश्रित करें, या, मजबूत शराब के मामले में जो वास्तव में नहीं जमती है; एक मार्टिनी की तरह, बर्फ के साथ शेक किया जा सकता है। पिना कोलादास, आइसक्रीम ड्रिक्स और डायक्विरिज़ जैसे कूल, स्मूथ स्वश, गाढ़े या क्रीमी कॉकटेल, सभी को ब्लेंडर का उपयोग करके सफलतापूर्वक बनाया जा सकता है।

चरण



- एक संगति और आधार चुनें: पतला, गाढ़ा या मलाईदार।
 - कुचली बर्फ का एक आधार (जो बर्फ के टुकड़ों से सम्मिश्रण से आ सकता है) अपेक्षाकृत अधिक मात्रा में पानी और मादक तरल से एक ठंडी, घनी-अनुभूति देता है, लेकिन बर्फ के कण मुक्त-बहते हैं। (अपेक्षाकृत कम मात्रा में तरल में कुचली हुई बर्फ एक कठोर द्रव्यमान में क्रिस्टलीकृत हो जाती है, जो बहुत पीने योग्य नहीं होती है, यही वजह है कि पॉपिकल्स की तरह विचित्र रूप से जमे हुए कन्फेशन को चीनी जैसी चीजों की आवश्यकता होती है - न कि केवल मीठा स्वाद की)। साधारण आइसड ड्रिक्स की तरह, स्वश हल्के और खट्टे स्वादों के साथ अच्छी तरह से काम करते हैं और ठंड के दिनों में आसानी से पीये जाते हैं। उन्हें पीने से ठंडे ड्रिंक की तुलना में बहुत अधिक गर्मी अवशोषित होती है, इसलिए उनका स्वाद बहुत अच्छा होता है लेकिन अगर उनका बहुत जल्दी सेवन किया जाए तो यह "ब्रेन फ्रीज" का कारण बन सकती है।
 - पानी मादक तरल में कुचली बर्फ (कुछ या सभी जमे हुए फल सामग्री से) का एक आधार, बड़ी मात्रा में जटिल अणु जैसे चीनी, फाइबर, प्रोटीन या वसा के साथ एक मोटी लेकिन बहने वाली, चिकनाहट पैदा करता है। यह मीठे ड्रिंक जैसे कि पिना कोलादास के लिए बहुत अच्छा है: ठंडा स्वाद और बनावट मिठास को संतुलित करेगी।
 - आइसक्रीम या गाढ़ा दूध जैसे समृद्ध डेयरी उत्पादों का एक आधार एक मलाईदार, मिल्कशेक-जैसे ड्रिंक का उत्पादन करता है। मसालेदार सामग्री के साथ चिकनी बनावट बहुत अच्छी होती है - कॉफी और चॉकलेट मिल्कशेक पर विचार करें - लेकिन ठोस को बहुत अधिक एसिड से क्षतिग्रस्त किया जा सकता है, जो की दूध को दही में बदल सकता है।

- सामग्री के लिए ब्लेंडर की व्यावहारिक आवश्यकता कटिंग ब्लेड के लिए पुनरावृत्ति करने की सीमा होती है कि ड्रिंक कितना मोटा हो सकता है।
- एक आइसक्रीम बेस क्रीमी ग्रासशॉर्पर्स और जमे हुए मडस्लाइड के लिए उपयोग किया जाता है।
- बर्फ और आइसक्रीम का मिश्रण आमतौर पर अनुशंसित नहीं किया जाता है: पानी का दूधिया स्वाद अक्सर अच्छा नहीं होता है।



2. समृद्ध ड्रिंक के लिए सादे बर्फ द्वारा पतलापन कम करें।

- रस के बजाय ताजे फल का उपयोग करें। फ्रूट स्मूदी की तरह, यह ड्रिंक में "स्वस्थ" संतुलन को समृद्ध करती है और एक मजबूत फल स्वाद जोड़ती है। आप जमे हुए फल का भी उपयोग कर सकते हैं, क्योंकि यह ड्रिंक को "ठंडा" करने में मदद करता है। कटे हुए जमे हुए फल जैसे बचा सकते हैं, क्योंकि यह फल का उपयोग करने का एक कुशल तरीका है जिनमें हो सकता है कि कुछ बुरे धब्बे निकले हों।
- जमे हुए सांद्र रस डिल्यूजन को रिवर्स कर सकते हैं। अन्य सामग्रियों का अनुपात करते समय ध्यान रखें कि नारंगी का रस बहुत मीठा होता है और लेमोनेड और लिमीड सांद्र में ज्यादातर सिरप का मिश्रण होता है।



3. कुचली बर्फ का उपयोग करें, अक्सर नियमित बर्फ के टुकड़ों के बजाय एक फैंसी रेफ्रिजरेटर द्वारा इसकी आपूर्ति की जाती है। कुचली बर्फ होने से ब्लेंड करने में आसानी हो जाती है, इससे कम मेहनत लगती है और कम समय में अधिक ड्रिंक बनाया जा सकता है।

- यदि आप बहुत सारे मिश्रित ड्रिंक बनाने की योजना बना रहे हैं, तो प्री-बैग्ड क्रशड आइस बैग में निवेश करना सबसे अच्छा है। ये सुपरमार्केट में आसानी से मिल सकते हैं।



4. शक्कर को अच्छी तरह मिलाएं। चीनी एक मीठा स्वाद देती है और मिश्रण को आसानी से बहने देती है। यदि यह अच्छी तरह से मिश्रित नहीं है, तो यह अपना काम नहीं कर सकती है (लेकिन अभी भी इसमें कैलोरी है)। चीनी ठंडे पानी में जल्दी नहीं घुलती है, लेकिन गर्म पानी के साथ लगभग किसी भी अनुपात में घुल जाती है। चीनी को थोड़े गर्म पानी के साथ, या ठंडे पानी में घुलने तक मिलाएं। सिरप खतरनाक रूप से गर्म और चिपचिपा हो सकता है। ब्लेंडर और बर्फ पर ड्रिबल को जोड़ने से पहले इसे ठंडा होने दें ताकि तापमान का अंतर कांच के कैफे को न तोड़े।

- यह "सरल सिरप", यदि मोटा है, तो इसे कमरे के तापमान पर रखा जाएगा।
- कॉन सिरप नियमित रूप से चीनी की तुलना में कम आसानी से क्रिस्टलीकृत होता है, इसलिए यह और भी बेहतर काम कर सकता है।



5. पहले फल जोड़ें और फिर बर्फ जोड़ें। किसी भी फल को 1 इंच (2.54 सेमी) के टुकड़ों में काटें। बर्फ के साथ मिश्रण का निर्माण अंतिम रूप से सुनिश्चित करता है कि कोई भी फल / तरल बर्फ के साथ समान रूप से मिश्रित हो जाए।



6. ब्लेंड करें। धीमी गति से शुरू करें, फिर बढ़ाएं। लघु कंपन फल और बर्फ के लिए उत्कृष्ट हैं। मिश्रण को तब तक अच्छी तरह से ब्लेंड होने दें, जब तक कि आप बर्फ के टुकड़े के पीसने की आवाज न सुन लें।

- यदि मिश्रण ब्लेंडर के ब्लेंड के लिए पुनरावृत्ति नहीं करता है, तो इसे अधिक पानी की आवश्यकता होती है, या, यदि नुस्खा के साथ संगत है, तो घने मिश्रण को चिकना करने के लिए अधिक चीनी की आवश्यकता होती है।



7. गिलास में डालने से पहले ड्रिंक की बनावट पर दोहरी जांच करें। जब बर्फ का उपयोग किया जाता है, तो सुनिश्चित करें कि यह अच्छी तरह से संयुक्त और कुचली हुई है। यदि मिश्रण बहुत गाढ़ा है, तो अधिक फल या तरल डालें। यदि मिश्रण बहुत पतला है, तो अधिक बर्फ डालें।
- विस्तारित सम्मिश्रण बर्फ को इतना महीन बना सकता है कि क्यूब के टुकड़े नहीं बचते हैं, लेकिन नाजुक, सुचारू रूप से सुगंधित क्रिस्टल ड्रिंक के द्रव्यमान से संतुलन में दोबारा जम सकते हैं, जैसा कि हो सकता है जब एक बहुत ठंडा सोडा खोला जाता है और दबाव में कमी आती है तो वो क्रिस्टलीकरण की अनुमति देती है। इसमें लगभग 30 सेकंड लग सकते हैं।



8. गिलास में पिघलने की प्रक्रिया को नियंत्रित करें। कमरे के तापमान की वस्तुओं के बजाय ठंडे या जमे हुए गिलासवेयर पदार्थ का उपयोग करें। एक जमे हुए ड्रिंक को गर्म गिलास में डालने से ड्रिंक तेजी से पिघल जाता है। या प्लास्टिक के गिलास का उपयोग करें, जो खुद को ज्यादा गर्मी जमा नहीं करते हैं या बाहर से अच्छी तरह से गर्मी का संचालन नहीं करते हैं।

श्रिम्प कॉकटेल को बुफे में ठंडा कैसे रखें

श्रिम्प कॉकटेल एक क्लासिक क्षुधावर्धक है जो बुफे मेज पर आकर्षक दिखता है और आमतौर पर भीड़ के लिए आनंददायक होता है। श्रिम्प कॉकटेल तैयार करने में सरल है, बड़ी मात्रा में एक बड़े समूह के लिए इसे ठंडा रखना थोड़ा अधिक चुनौतीपूर्ण हो सकता है। हालांकि, कुछ तकनीकें हैं जो श्रिम्प कॉकटेल को ठंडा बनाए रखेंगी, जो आपके बुफे लाइन पर आपके द्वारा आवंटित किए गए स्थान की प्रस्तुति और मात्रा पर निर्भर करता है।

श्रिम्प कॉकटेल को छोटे कटोरे में रखें या कॉकटेल गिलास में बर्फ के टुकड़े भर दें या उसमें कुचली बर्फ डाल दें, कॉकटेल गिलास के किनारे के चारों ओर श्रिम्प रिंग के लिए पर्याप्त जगह छोड़ दें।

अतिरिक्त स्वाद और आसानी के लिए, बर्फ के ऊपर कॉकटेल गिलास के केंद्र में नींबू का टुकड़ा रखें। विशेष कॉकटेल गिलास का उपयोग करने से आप छोटी मात्रा में थ्रिम्प को ठंडा रख सकते हैं और आसानी से आवश्यक रूप से थ्रिम्प को बदल सकते हैं, यह सुनिश्चित कर के की यह जितना संभव हो उतना ताजा है।

एक बड़े सेवारत प्लेटर की सतह पर बर्फ डालें, एक ही लेयर में जितना संभव हो उतना क्षेत्र को कवर करें। बर्फ के क्यूब्स के ऊपर ताजा थ्रिम्प रखें, हर घंटे बर्फ के टुकड़े बदलें क्योंकि वे पिघल जाते हैं। सर्वोत्तम परिणामों के लिए, थ्रिम्प की मात्रा से थोड़ा कम करने की कोशिश करें, जितना आपको लगता है कि आपको एक बार में बर्फ के लिए आवश्यकता होगी, ताकि थ्रिम्प का कोई भी टुकड़ा खुली हवा में ज्यादा देर तक न रहें।

पंचबॉउल को कुचली बर्फ या बर्फ के टुकड़े के साथ आधा भरें। एक मध्यम सर्विंग बाउल या सर्विंग प्लेटर रखें जो बर्फ के केंद्र में सीधे पंचबॉउल में आसानी से फिट हो जाए। इसे थ्रिम्प कॉकटेल के साथ कटोरे के किनारों पर धीरे से दबाएं ताकि बर्फ कटोरे के किनारे से ऊपर जाए और थ्रिम्प को ठंडा कर दे।

एक गहरी सेवारत ट्रे के नीचे बर्फ की एक लेयर रखें और इसे छुपाने और प्रस्तुति में जोड़ने के लिए बर्फ के ऊपर कटा हुआ सलाद या गोभी रखें। एक बार जब लेट्रूस या गोभी को एक लेयर में डाल दिया जाए, तो बस थ्रिम्प को सीधे एक लेयर या पैटर्न में शीर्ष पर रखा जाना चाहिए। लेट्रूस या गोभी की पतली लेयर थ्रिम्प को बहुत गीला और नरम होने से रोकेगी।

सुझाव

बर्फ पर डालने और परोसने से पहले हमेशा ठंडे थ्रिम्प से शुरुआत करें। परोसने से पहले इसे कम से कम 90 मिनट के लिए फ्रिज में रखें।

चेतावनी

ठंडे खाद्य पदार्थों में बैक्टीरिया के विकास को रोकने के लिए उन्हें 40 डिग्री सेल्सियस या उससे नीचे आयोजित किया जाना चाहिए।

साइट्रस गार्निश

व्हील्स, स्लाइस, वेजेस, स्पाइरल, ट्विस्ट - और फ्लेम्ड ट्विस्ट। जब साइट्रस गार्निश की बात आती है, तो कॉकटेल व्यंजनों को काफी विशिष्टता मिलती है। यहां गार्निश करने के लिए आवश्यक सभी चीजें बताई गई हैं:

बुनियादी वेजेस

इसे मार्गरेट्स, डार्क एंड स्टॉर्मिज़, ब्लडी मैरीज़ और अनगिनत अन्य ताज़े-स्वाद वाले क्लासिक्स में, सिट्रस वेज को आमतौर पर एक गिलास के रिम पर परोसा जाता है, और इसे एक बार सर्व करने के बाद वैकल्पिक रूप से निचोड़ा और ड्रिंक में डाला जा सकता है।

तकनीक: फलों के ध्रुवीय सिरों (ऊपर के तने और निचले टिप) को काट दें, फिर फलों को आधी लंबाई में (ऊपर से नीचे तक) काटें। अब प्रत्येक को आधा तिहाई (लाइम जैसे छोटे फल के लिए) या क्वार्टर (नींबू जैसे बड़े फल के लिए) काट लें। अंत में, गिलास के रिम को फिट करने के लिए प्रत्येक को केंद्र से थोड़ा सा काट दें।



व्हील्स और स्लाइस

गार्निश करने के लिए अन्य कॉकटेल, नारंगी व्हील्स और स्लाइस (ए.के.ए. हाल्फ व्हील), स्क्रू ड्राईवर्स, पिम के कप, रामोस जिन फ्रिज़ को उपयोग करें- जो एक ड्रिंक के लिए अच्छी सजावट होते हैं - और खाद्य - संगत भी बनाते हैं।

तकनीक: पहले फलों के ध्रुवीय सिरो को काट लें (जब आप मोटी-चमड़ी वाली नारंगी का उपयोग करें, तो सुनिश्चित करें कि आप सफेद पिथ को हटाने और अंदर के भाग को बाहर निकालने के लिए पर्याप्त गहराई से काटते हैं)। व्हील को बनाने के लिए, क्वार्टर इंच के पतले स्लैब बनाने के लिए स्लाइस को क्रॉस करना जारी रखें। दोनों पहियों और व्हील को एक गिलास के रिम पर फिट करने के लिए एक छोटे से नौच के साथ काटा जा सकता है।



ट्रिस्ट

कॉस्मोपॉलिटन, पिकेटियास, और अनगिनत अन्य कॉकटेल में प्रयुक्त, एक "ट्रिस्ट" एक तैरती हुई गार्निश है जिसमें सिट्रस के पतले अंडाकार छिलके होते हैं। छिलके में सुगंधित तेल और सांद्रता के कारण यह सजावटी अलंकार से अधिक, ट्रिस्ट स्वाद और आयाम को जोड़ता है।

तकनीक: पहले फल के निचले हिस्से को काट लें, फिर स्थिर आधार बनाने के लिए कटिंग बोर्ड पर कटे हुए साइड पर रखें। एक पारिंग चाकू के साथ, एक पतले अंडाकार छिलके को धीरे से काट लें, ब्लेड को अपने आप से दूर ले जाते हुए, नीचे की दिशा में काटें। कट को उथला रखें और यहां तक कि जितना संभव हो उतना कम से कम सफेद पीथ को छीलें। एक बार जब आपका कॉकटेल परोसने के लिए तैयार हो जाए, तो उसके आवश्यक तेलों को छोड़ने के लिए छिलके को धीरे से गिलास के ऊपर घुमाएं, फिर इसे ड्रिंक में छोड़ दें।



विधि 1: उन्नत तरीके

फ्लेमेड ट्विस्ट

थोड़ी गर्मी के साथ, एक ट्विस्ट और भी अधिक स्वादिष्ट और जटिल बन सकता है।

तकनीक: जैसा कि ऊपर वर्णित है, एक ट्विस्ट बनाएं, लेकिन अभी तेल जारी न करें। अंगूठे और तर्जनी का उपयोग करते हुए, धीरे से छिलके के किनारों (रंग की ओर) को पकड़ें, ध्यान रखें कि इसे मोड़ न दें। नीचे एक जली हुई माचिस की तीली पकड़ें। अब तेल को आंच पर और ड्रिंक में छोड़ने के लिए छिलके को मोड़ें। आखिर में, छिलके को कॉकटेल में डाल दें।

स्पाइरल

यह बहुत बार उपयोग में नहीं आता है (हॉर्स नेक एकमात्र ऐसा कॉकटेल है जिसमें हमने इसमें आजमाया है), लेकिन चूंकि यह बहुत शानदार है, इसलिए हमने सोचा कि हम केवल मनोरंजन के लिए इसका उल्लेख करेंगे।

तकनीक: इस काम के लिए केवल सबसे ताज़ी, सबसे मज़बूत और मोटी चमड़ी वाले सिट्रस नमूनों का चयन करें। आमतौर पर पैरा चाकू, या एक चैनल-काटने वाला उपकरण का प्रयोग करें (पूरी तरह से, पतली स्पेगेटी- स्पाइरल के लिए), फल के शीर्ष पर शुरू करें और एक लंबी, निरंतर पट्टी में धीरे-धीरे और सावधानी से काटें, बाहर की ओर घुमाएं। एक लंबे, संकीर्ण गिलास के अंदर तैयार स्पाइरल की व्यवस्था करें, जो की रिम के एक छोर पर लिपटा होता है।

एक कॉकटेल को गार्निश कैसे करें

मिश्रित ड्रिंक के लिए दृश्य अपील और जटिल स्वाद के लिए गार्निश उपयोगी है। वास्तव में, वे इतने महत्वपूर्ण हैं कि कई ड्रिंक उनके बिना अधूरे माने जाते हैं। विभिन्न गार्निश की तैयारी और व्यवस्था में कलात्मकता की एक निश्चित मात्रा शामिल होती है, लेकिन उनमें से ज्यादातर एक ही तरीके से शुरू होती हैं - प्रस्तुति के लिए ताजा टुकड़े या कटी हुआ सामग्री और एक गहरी नजर की जरूरत होती है।

मीठी कॉकटेल के लिए फलों के गार्निश का उपयोग करें



1. सिट्रस फलों को व्हील में काटें। एक ताजा नींबू, लाइम, या नारंगी को आड़े में 0.25 - 0.5 इंच (0.64 – 1.27 सेमी) के घने टुकड़े में काटें, फिर एक तरफ से मोटे छिलके में एक छोटा सा नौच काट लें। व्हील के नौच किये हुए अनुभाग को गिलास के रिम पर स्लाइड करें और परोसे।

- साधारण सिट्रस गार्निश आमतौर पर ड्रिंक जैसे मोजीतो, कूलर और कुछ बियर के साथ अच्छी लगती है।

- विचार करें कि आप किस प्रकार का सिट्रस का उपयोग करेंगे, जो कॉकटेल के प्राथमिक अवयवों के स्वाद का पूरक होगा। उदाहरण के लिए, एक नींबू व्हील एक रम और कोक की कड़वाहट को काटने में मदद कर सकता है, लेकिन पंच या मार्गरीटा के लिए बहुत खट्टा हो सकता है।



2. जोड़े गए स्वाद को प्रवृत्त करने के लिए सिट्रस ट्विस्ट का उपयोग करें। एक नींबू, लाइम, नारंगी, या अन्य सिट्रस फल से छिलके के पतले हिस्से को नीचे की तरफ सफेद पिथ तक काट लें। गिलास के रिम के चारों ओर छिलके के रंगीन पक्ष को रगड़ें, या तो इसे ड्रिंक में छोड़ दें या इसे फेंक दें।
 - जब आप एक घूंट लेंगे, तो कॉकटेल के तेल की सुगंध और स्वाद कॉकटेल में जटिलता की एक और लेयर जोड़ेगी।
 - ट्विस्ट बनाना सबसे सरल गार्निश में से एक है, साथ ही सबसे स्वादिष्ट में से एक है। इसका सबसे अधिक बार मार्टिस, कॉस्मोपॉलिटन और पिकेटेटिया जैसे कॉकटेल को गार्निश करने के लिए उपयोग किया जाता है।



3. उन्नत प्रस्तुति के लिए स्पाइरल में फलों के छिलके काटें। स्पाइरल गार्निश बनाने का सबसे आसान तरीका बस एक नींबू या लाइम के बाहर के चारों ओर एक चैनल चाकू चलाना है - ब्लेड का आकार छिलके को कर्ल कर देगा। गिलास के किनारे पर छिलके के एक छोर को ड्रेप करें, बाकी को ड्रिंक की सतह के नीचे गिरने की अनुमति दें।
 - यदि आपके पास चैनल चाकू नहीं है, तो आप सिट्रस को एक ढीले स्पाइरल आकार में भी छील सकते हैं। छिलके को लगातार चौड़ाई में रखने की पूरी कोशिश करें।
 - पुराने तरीके से सिट्रस छीलते समय, ब्लेड को कोण करने की कोशिश करने के बजाय फल को मोड़ें। इसके परिणामस्वरूप संभावित हादसों को रोकने के साथ-साथ एक सलीके से बना स्पाइरल बनेगा।
 - स्पाइरल गार्निश, मार्टिस, स्पिरिट्स और मिक्स्ड ड्रिंक को आकर्षक बनाता है जो अपने आप थोड़ा से सादे दिखते हैं।



4. एक साइट्रस व्हील को एक फैंसी फ्लैग में घुमाएं। एक नारंगी या नींबू को एक पतले व्हील में काटें और इसे एक मार्शिनो चेरी के चारों ओर मोड़ें जैसे कि आप टैको बना रहे हों। लिपटे चेरी को क्षैतिज रूप से झुकाएं और टूथपिक से एक तरफ को सीधा करें और दूसरे को एक साथ पिन करें। फ्लैग को ड्रिंक में स्लाइड करें ताकि फल बस ऊपर की तरफ रहे।
 - एक नारंगी फ्लैग व्हिस्की सोर के लिए पारंपरिक गार्निश है, जबकि नींबू फ्लैग अक्सर एक टॉम कॉलिन्स को कैप करने के लिए उपयोग किए जाते हैं।



5. विदेशी कॉकटेल के लिए फलों की सीख बनाएं। एक किनारे पर अभी भी छिलके के साथ त्रिकोणीय टुकड़ों में एक पका अनानास काटें। एक सीख के नुकीले सिरे में एक पतला, 1 इंच (2.5 सेमी) लंबा टुकड़ा डालें और गिलास के रिम पर फैलाएं। सीख पर अनानास की पत्तियां और एक मैराशिनो चेरी, फिर ऊपर से एक लंबी सीख रखें।
 - अपने फ्लैग में अन्य फलों को जोड़ने के लिए स्वतंत्र महसूस करें, जैसे कटा हुआ कीवी या केले, अंगूर, या तरबूज के टुकड़े।
 - फलों के सीख को फूलों, कागज की सजावट और अन्य गैर-खाद्य वस्तुओं से अलंकृत करना आसान है।

विधि 2: नमकीन ड्रिंक के साथ दिलकश गार्निश को पेयर करें



1. दिलकश ड्रिंक के लिए जैतून या प्याज के शूल बनाएं। टूथपिक पर 2-3 जैतून या मोती प्याज को डालें, फिर इसे गिलास के शीर्ष पर रखें या इसे अंदर सेट करें ताकि यह रिम पर कोण में झुक जाए।

जैसा कि आप या आपके मेहमान कॉकटेल को पीते हैं, वे रूक सकते हैं और वैकल्पिक रूप से ड्रिंक के स्वाद और गार्निश का आनंद ले सकते हैं।

- एक शूल मार्टिस के लिए एक अंतिम घटक होना चाहिए।
- स्वाद कारक को एक नौच ऊपर ले जाने के लिए, भरवां जैतून का उपयोग करें, जो कि पिमेंटोस, ब्लू चीज, केपर्स, या जैलापेनो मिर्च से भरा हुआ हो।



2. पूरी सामग्री को सीधे गिलास में रख दें। गार्निशिंग में हमेशा बहुत सावधानीपूर्वक कटौती और व्यवस्था करना शामिल नहीं होता है। कभी-कभी, यह एक सामग्री को रखने जितना आसान होता है। बस एक स्वाद चुनें जो कॉकटेल के मुख्य घटकों के साथ अच्छी तरह से मेल खाता हो और इसे गिलास के रिम के सहारे रख दें।
 - उदाहरण के लिए, अजवाइन या डिल का डंठल, आपकी ब्लडी मैरी को पूरा करने के लिए आवश्यक हो सकता है।
 - ककड़ी के शूल, छीले गाजर, और मसालेदार शतावरी शूल भी दिलकश ड्रिंक के लिए एकल गार्निश के रूप में उपयोगी हैं।



3. मिश्रण में मांस जोड़ें। अगली बार जब आप ब्लडी मैरी को विप करते हैं, तो सामान्य अजवाइन के डंठल के स्थान पर एक मसालेदार मांस का टुकड़ा रखें। कुरकुरे बेकन का एक टुकड़ा भी एक स्वादिष्ट अतिरिक्त बना सकता है जब इसे एक अल्कोहलयुक्त मिल्कशेक या गहरे रंग की शराब के साथ बनाई गई मीठी-और-दिलकश ओल्ड फ्रैशन के साथ जोड़ा जाता है।
 - सही पेय पदार्थों को ध्यान में रखते हुए लघु सॉसेज लिंक, कॉकटेल थ्रिम्प, और यहां तक कि वग्यू बीफ की तरह व्यंजन एक अद्वितीय गार्निश बना सकते हैं।
 - आपके द्वारा अपने कॉकटेल में शामिल किए जाने वाले किसी भी मांस उत्पादों को खाद्य से संबंधित बीमारी के जोखिम को कम करने के लिए सुनिश्चित करें कि उन्हें अच्छे से पकाया और संग्रहीत किया गया है।
 - यदि आप एक बार में काम कर रहे हैं, तो सुनिश्चित करें कि ग्राहक अपनी आहार वरीयताओं को समायोजित करने के लिए मांस की गार्निश के बारे में जानते हैं।



4. सीधे परोसे जाने वाले ड्रिंक के स्वाद को उजागर करने के लिए हर्बस का उपयोग करें। मुट्टी भर ताजे हर्बस को लें और उन्हें एक मोर्टर और मूसल के साथ कुचल लें या हल्के से अपने हाथ की हथेली में मसल लें। एक गिन या प्रोसेको के गिलास के शीर्ष पर या वोदका या रम में सीधे हर्बस को जोड़ें।
- बेसिल, रोजमेरी, सिलंट्रो, और डिल जैसी हर्बस विशेष रूप से उन मिश्रित नोटों के लिए लोकप्रिय हैं, जो विभिन्न प्रकार की लिकर्स की पेशकश करते हैं।
 - पत्तेदार हर्बस की पूरी कंपनी को खोलने के लिए मडलिंग उपयोगी है।

विधि 3: अन्य विशेष स्पर्श जोड़ें



1. अपने ड्रिंक को डालने से पहले गिलास को रिम करें। थोड़े नमक या चीनी को पीसकर इसे किसी रिमिंग डिश या प्लेट प्लेट में स्थानांतरित करें। गिलास की रिम के चारों ओर एक साफ, मीली उंगली चलाकर उसे नम करें, फिर इसे उल्टा कर दें और इसे डिश में दबाएं, जिससे यह सुनिश्चित हो सके कि सूखी सामग्री इस से चिपक जाए। क्रिस्टलीकृत कोटिंग थोड़ा बनावट प्रदान करेगी और प्रत्येक घूंट को एक मीठा या नमकीन स्वाद देगी।
- जब भी आप मार्गरेट्स, माइकलदास या संगरिया का एक बैच बना रहे हों, तो एक रिमड गिलास से शुरू करें।
 - अन्य सूखी सामग्री, जैसे कि सूखे हर्बस और मसाले, कुचली हुई कैंडीज़ और इन्फ्यूज्ड सॉल्ट्स और शक्कर, का उपयोग आपके पसंदीदा कॉकटेल के स्वाद को बढ़ाने के लिए भी किया जा सकता है।



2. ड्रिंक की सतह पर छोटे गार्निश को डालें। एक एस्प्रेसो मार्टिनी में कुछ कॉफी बीन्स को गिराएं, या कोक़िटो या पिस्को सॉर जैसे एक झागदार कॉकटेल पर सिट्रस शेविंग्स छिड़कें।

इस तरह के गार्निश को ड्रिंक के बाकी हिस्सों के साथ स्वाद और टेक्सचरल नोटों के लिए तैयार किया जा सकता है।

- जबकि जैतून या प्याज जैसे दिलकश गार्निश को पारंपरिक रूप से शूल पर परोसा जाता है, अगर उन्हें खाने के इरादे से रखा गया है, तो उन्हें गिलास के नीचे भी ठीक से रखा जा सकता है।



3. एक ताजा मिश्रित कॉकटेल पर ताजा मसाले पीसें। कई रात के खाने के बाद ली जाने वाली ड्रिंक में दालचीनी, जायफल, या चॉकलेट के पानी को छिड़का जाता है। यह वह जगह है जहां आपका ग्रेटर या माइक्रोप्लेन काम आएगा। ड्रिंक की सतह पर डालने के लिए पूरे मसाले का पर्याप्त हिस्सा लें, फिर परोसें और आनंद लें।

- कॉकटेल के केंद्रीय स्वाद पर हावी होने से बचने के लिए ताजे-कसे हुए मसालों को कम से कम रखा जाना चाहिए। एक चुटकी आमतौर पर काफी होती है।



4. वार्म ड्रिंक को व्हीप्ड क्रीम के साथ टॉप करें। अपने आयरिश कॉफी या अल्कोहलिक वार्म चॉकलेट में व्हीप्ड क्रीम के स्प्रिट के लिए जगह छोड़ दें। व्हीप्ड क्रीम ड्रिंक के तेज स्वाद को ऑफसेट करने में मदद करेगा और कॉकटेल को एक समृद्ध डेजर्ट की तरह बना देगा।

- अधिकतम स्वाद के लिए, कुछ ताजे-कसे हुए चॉकलेट या मसालों का प्रयोग करें।



5. विशेष गार्निश के साथ प्रयोग करें। अगले स्तर के ब्लडी मैरी के लिए, आप आर्टिशनल मीट, चीज, और मसालेदार सब्जियों से भरी हुई एक चारकोटी सैंपलर के पक्ष में विशिष्ट जैतून के शूल को डाल सकते हैं। इसी तरह, कुकीज, कैंडीज और अन्य डेजर्ट (नद्यपान और पुदीना लोकप्रिय विकल्प हैं), यह हॉलिडे ड्रिंक के लिए अच्छे नवीन टॉपर हैं।

- दो ग्रैहम क्रैकर वर्गों के बीच में पकाए गए चॉकलेट लिक्चर के साथ क्राउन वार्म पेय इसे एस 'मोरे के एक जटिल संस्करण में बदलते हैं।
- रचनात्मक बनें। यदि आप बॉक्स के बाहर सोचने को तैयार हैं तो लगभग कुछ भी एक आकर्षक कॉकटेल बन सकता है।

सुझाव

- अपने स्वयं के सिग्नेचर गार्निश के साथ आने के लिए फलों, सब्जियों, हर्ब्स, मसालों और तैयार खाद्य पदार्थों के विभिन्न संयोजनों के साथ प्रयोग करें।
- अपने गार्निश के लिए हमेशा ताजी सामग्री का उपयोग करें, और सुनिश्चित करें कि वे ठीक से साफ और संग्रहीत हैं। गार्निश को खाद्य पदार्थ माना जाता है और आमतौर पर इसे खाय़ा जाता है।
- समय बचाने के लिए अपने कॉकटेल को मिलाने से पहले अपने गार्निश को तैयार रखना एक अच्छा विचार है।
- गार्निश अक्सर उपयोग की जाने वाली ड्रिंक रेसिपी के आधार पर अलग-अलग होती हैं। परिणामस्वरूप, गार्निश और गार्निश संयोजन लगभग असीमित संख्या में होते हैं, बस उन्हें तलाशने की देर है।

कॉकटेल के लिए एक गिलास को रिम कैसे करें

1. रिमिंग कॉकटेल के लिए एक महान जोड़ है



एक गिलास में रिमिंग करना अपने कॉकटेल में स्वाद बढ़ाने और स्वाद जोड़ने का एक आसान विधि है। उदाहरण के लिए, मार्गरेट्स में आमतौर पर एक नमक या चीनी रिम का प्रयोग होता है और सॉल्टी डॉग जैसी ड्रिंक बिना रिम के तमकीन नहीं होगी।

स्वीट मार्टिंस से लेकर सेवरी हाईबॉल तक कई अन्य ड्रिंक, इस सरल बारटेंडिंग तकनीक के साथ बेहतर बनाई जा सकती है। जबकि सादा नमक या चीनी लगभग किसी भी ड्रिंक में मिलाया जा सकता है, आप अद्वितीय योगों के साथ मज़े कर सकते हैं। जायफल और दालचीनी चीनी के साथ कद्दू मार्टिनी की कल्पना करें या नारियल के फ्लेक रिम के साथ पिना कोलाडा। संभावनाएं केवल आपकी रचनात्मकता तक सीमित हैं।

बुनियादी रिम्मिंग के चरण

हम विवरण में गहराई से डुबकी लगायेंगे और आपको बहुत सारे टिप्स और ट्रिक्स देंगे, लेकिन एक गिलास को रिम करने के चार बुनियादी चरण हैं:

1. सिट्रस जूस जैसे तरल के साथ रिम को गीला करें।
2. चीनी या नमक से भरी ट्रे में रिम को डुबोएं या रोल करें।
3. किसी भी अतिरिक्त को हटा दें।
4. ड्रिंक डालने से पहले रिम को सूखने दें।

आपको किन चीजों की जरूरत है

रिम्मिंग करते समय आपको तेजी से काम करना होगा। सर्वोत्तम परिणाम सुनिश्चित करने के लिए, अपने गिलास और सभी उपकरण और सामग्री तैयार करें जो आपको शुरू करने से पहले चाहिए होगी:

- साफ गिलासवेयर।
- नींबू, लाइम, या एक रिम को गीला करने वाले अन्य एजेंट।
- छोटी, सपाट प्लेटें, तश्तरी या कटोरे (आपके गिलास से बड़ा व्यास)।
- रिम्मिंग घटक (चीनी, नमक, आदि)।

जब आप एक बार अपनी आपूर्ति एकत्र कर लें, तो आप जल्दी से गिलास का एक पूरा सेट रिम कर सकते हैं। अपने कॉकटेल तैयार होने के बाद तक वास्तविक कॉकटेल बनाने के बारे में चिंता न करें। यदि आवश्यक हो तो आप घंटों पहले से ही रिम कर सकते हैं।

2. चीनी और नमक चुनें



कुछ चीनी और नमक एक गिलास को रिम करते समय दूसरों की तुलना में बेहतर काम करते हैं। जो आप चुनते हैं वह आपके ड्रिंक और व्यक्तिगत पसंद पर निर्भर करता है।

रसोई में प्रयोग किया जाने वाला नमक

कोपेर नमक सबसे अच्छा काम करता है, बस ध्यान रखें कि यह बहुत मोटा न हो। आयोडीन युक्त नमक बहुत अच्छा नहीं है और समुद्री नमक भी बहुत नमकीन हो सकता है।

विशेष नमक

सही ड्रिंक के लिए, कुछ विशेष नमक(जैसे, स्मोकड, पिंक, ग्रे, आदि) वास्तव में अच्छी तरह से काम कर सकते हैं। अपने अगले बल्डी मैरी के लिए एक स्मोकड नमक रिम (या स्मोकड और कोपेर नमक का मिश्रण) जोड़ने की कोशिश करें।

मार्गरीटा नमक

कई कंपनियां "मार्गरीटा नमक" का उत्पादन करती हैं, जो विशेष रूप से गिलास को रिम करने के लिए डिज़ाइन किया गया है। यह अक्सर बड़े अनाज वाला नमक होता है जिसे सुविधाजनक रिम्मिंग ट्रे में पैक किया जाता है। वे विभिन्न प्रकार के स्वादों और रंगों में भी उपलब्ध हैं, जैसे कि रोज़ कलर्ड मार्गरीटा साल्ट्स।

दानेदार चीनी

वही चीनी जिसे आप साधारण सिरप बनाने के लिए उपयोग करते हैं, इसे एक गिलास को रिम करने के लिए इस्तेमाल किया जा सकता है। यह अच्छी तरह से काम करता है, सस्ता है- और यह आपके पास शायद पहले से ही होगा। सर्वोत्तम परिणामों के लिए, इसे बारीक चीनी में बदल दें।

विशेष चीनी

साधारण सिरप की ही तरह, आप अपनी पसंदीदा विशेष चीनी का इस्तेमाल रिम्मिंग के लिए कर सकते हैं। टर्बिनाडो, डेमेरारा, पाउडर और ब्राउन शुगर सभी अच्छे विकल्प हैं।

कॉकटेल चीनी

विशेष रूप से कॉकटेल को रिम करने के लिए बेची जाने वाली चीनी को ढूंढने के लिए आपको बहुत मेहनत करने की ज़रूरत नहीं है। रॉकज कॉकटेल शुगर जैसे विभिन्न रंगों और स्वादों में उपलब्ध, ये ट्रिंक में एक मजेदार स्वाद जोड़ते हैं।

3. रिम को गीला करें



एक गिलास को बेहतर बनाने के लिए पहला चरण रिम को नम करने के लिए उपयुक्त तरल चुनना है क्योंकि चीनी और नमक सूखे गिलास से नहीं चिपकेगें।

ताजा सिट्रस फल

रिम को गीला करने के लिए सबसे आम तकनीक ताजा नींबू या लाइम को गिलास के रिम पर चलाना है। यह कॉकटेल के बहुमत के लिए एक अच्छा विकल्प है, विशेष रूप से आप किसी भी फल को शामिल कर सकते हैं।

1. नींबू या लाइम को एक टुकड़ा काटें।
2. गिलास को उल्टा रखें ताकि रस नीचे की तरफ न भागें और अगले भाग पर आगे बढें।

आप कटे हुए फल के किसी भी टुकड़े (जैसे, आड़ू, अनानास, आदि) का उपयोग उसी तरीके से कर सकते हैं।

लिकर, सिरप और अन्य रिम्मिंग विकल्प

सिट्रस हर कॉकटेल के लिए आदर्श एजेंट नहीं है। आप पानी का उपयोग कर सकते हैं, लेकिन रिम्मिंग प्रस्तुति से परे है और इसे ड्रिंक के स्वाद अनुभव को जोड़ने के लिए डिज़ाइन किया गया है। नमक या चीनी को चिपकाने के लिए पानी एक माध्यम के अलावा और कुछ नहीं जोड़ता है।

अगली सबसे अच्छी बात यह है कि अपने ड्रिंक की सामग्री को उपयुक्त आधार के लिए बदलें। उदाहरण के लिए, यदि आप कोको और चीनी के साथ एक चॉकलेट मार्टिनी को रिम करना चाहते हैं, तो उसी चॉकलेट लिकर का उपयोग करें जिसे आप शेकर में डाल रहे हैं। इसी तरह, आप या तो केले या कॉफी लिकर का उपयोग कर सकते हैं।

कोई भी तरल तत्व चुनें जो आपके ड्रिंक का पूरक होगा; सिरप या जूस, यहां तक कि सोडा, वाइन या बीयर भी काम करेगा।

1. एक छोटे तश्तरी में अपनी पसंद के तरल के 2 बड़े चम्मच डालें जो काफी बड़ा हो जिसमें आपका गिलास फिट हो सके।
2. गिलास को उल्टा पकड़े हुए, रिम को तरल में डुबोएं ताकि यह समान रूप से ढंक जाएं।
3. गिलास को तरल से बाहर निकालें और अगले चरण पर आगे बढ़ने से पहले और चीनी या नमक लगाने से पहले किसी भी अतिरिक्त को टपकने दें। अपने गिलास को उल्टा रखना याद रखें ताकि तरल पदार्थ नीचे की तरफ न टपके।

रिम्मिंग डिश

आपने संभवतः बारों में स्थापित किए गए रिम्मिंग स्टेशनों को देखा होगा जो बहुत सारे मार्गरेट्स परोसते हैं। यह अक्सर एक तीन-स्तरीय, गोल डिश होती है जो रिम्मिंग स्पंज और नमक या चीनी वाले दो विभागों को प्रकट करती है।

हालांकि आवश्यक नहीं है, कि एक बार गिलास रिम करने का एक महान उपकरण हो जो एक गिलास को बहुत आसान और त्वरित रूप से तैयार कर सकता है। यदि आप अक्सर नमक- से रिम किए गए गिलास का आनंद लेते हैं, तो यह एक योग्य (और सस्ता) निवेश है और इसे स्टोर करना भी आसान है।

1. अपने गिलास के रिम को स्पंज में दबाएं जो साइट्रस के रस से संतुप्त किया गया है।
2. गीले रिम को या तो नमक या चीनी में डुबोएं और किसी भी अतिरिक्त को सिंक या वेस्ट-बास्केट में गिराएं।

4. गिलास को रिम करें



गीले रिम के साथ, यह चीनी, नमक, या जो भी आपको पसंद है उसे जोड़ने और अपने कॉकटेल के लिए पूरी तरह से रिम्मड गिलास बनाने का समय है। रिम्मिंग घटक को लागू करने के लिए दो मूल विधियां हैं- डिपिंग और रोलिंग और प्रत्येक के लाभ हैं।

सुझाव: चीनी या नमक में डुबाने से तुरंत पहले रिम में नमी जोड़ना याद रखें।

रिम को डुबोना

गीले रिम को डुबाना सबसे आम विधि है, हालांकि यह हमेशा सबसे अच्छा नहीं है। यह, हालांकि, बेहद आसान है और रिम्मर डिश का उपयोग करते समय सबसे अच्छा काम करता है।

1. गिलास के पूरे रिम को कोट करने के लिए एक तश्तरी को पर्याप्त नमक या चीनी के साथ भरें।
2. अभी भी गिलास को उल्टा पकड़े हुए, गीले रिम को सूखी सामग्री में डुबोएं।
3. गिलास को धीरे से दबाते हुए, इसे चारों ओर घुमाएं जब तक कि यह समान रूप से लेपित न हो।
4. किसी भी अतिरिक्त नमक या चीनी को एक सिंक या वेस्ट-बास्केट पर गिरा दें।
5. गिलास को सीधा सेट करें और इसे सूखने दें।

सुझाव: जब आप अपना कॉकटेल डालते हैं, तो धीरे-धीरे ऐसा करना सुनिश्चित करें ताकि तरल गिलास के किनारों में छप न जाए और अपने रिम को बर्बाद न करें। कुछ तरल-शुष्क घटक संयोजन भी गन्दी प्रतिक्रियाओं का कारण बनते हैं। उदाहरण के लिए, यदि बीयर एक नमक को छूता है, जब एक माशेल्टा बनाते हैं, तो फोम बहुत जल्दी बन जाएगा और नियंत्रण से बाहर हो जाएगा।

रिम को रोल करना

डिपिंग अच्छा है, लेकिन समस्या यह है कि आपका नमक और चीनी गिलास के अंदर और बाहर दोनों तरफ चिपक सकते हैं। कई शराब पीने वालों को इसका आनंद नहीं मिलता है क्योंकि अंदर की चीनी या नमक क्रिस्टल गिलास में गिर सकते हैं और ड्रिंक के संतुलन को बदल सकते हैं।

इस समस्या को रोकने के लिए और सूखी सामग्री को गिलास के बाहर रखने के लिए, इसे डुबाने के लिए गिलास को अंदर की ओर रोल करें। यह विधि उतना ही आसान है और इससे आपको अधिक नियंत्रण मिलेगा। अभ्यास के साथ, आपके रिम्स बहुत साफ और पेशेवर दिखेंगे।

1. नमक या चीनी के ढेर के साथ एक तश्तरी या उथले कटोरा भरें।
2. तश्तरी पर लगभग 45 डिग्री के कोण पर गीला-रिम्मड गिलास रखें।
3. गिलास को धीरे-धीरे घुमाते हुए नमक या चीनी में रिम को दबाएं ताकि केवल बाहरी किनारा ढके।
4. किसी भी अतिरिक्त नमक या चीनी को एक सिंक या वेस्ट-बास्केट पर गिरा दें।
5. गिलास को सीधा सेट करें और अपने कॉकटेल को डालने से पहले रिम को सूखने दें।

सुझाव: इन विधियों में से किसी के भी साथ, आप अपने रिम पर चीनी या नमक की मात्रा को अनुकूलित कर सकते हैं। कुछ बारटेंडर एक हल्की कोटिंग पसंद करते हैं जबकि अन्य इसे अच्छा और मोटा प्राप्त करना पसंद करते हैं। अपने लिए प्रयोग करके देखें कि आपको क्या पसंद है।

5. रिम को अनुकूलित करना



एक बार जब आप रिमिंग करना सीख लेते हैं, तो आप सूखी सामग्री के साथ चारों ओर प्रयोग कर सकते हैं और लगभग किसी भी चीज के साथ एक गिलास रिम कर सकते हैं। यह वह जगह है जहां असली मजा शुरू होता है क्योंकि आप कस्टम रिमिंग सामग्री बना सकते हैं जो आपके ट्रिंक को वास्तविक शैली में बदल देती हैं।

बस आधा गिलास रिम करें

आपको पूरे गिलास को रिम नहीं करना है, बस रोल करते समय आधे रास्ते में रूक जाएं और आधे रिम के साथ ट्रिंक को परोसें। इस विकल्प का एक दिलचस्प लुक है और यह एक उद्देश्य प्रदान करता है:

- कुछ पीने वाले अपने गिलास के रिम पर कुछ भी नापसंद करते हैं। आप गिलास के आधे भाग को छोड़ कर उनके स्वाद को पूरा कर सकते हैं ताकि वे उस तरफ से पी सकें।
- यदि आप अपने रिमिंग अवयवों के साथ प्रयोग कर रहे हैं, तो पूर्ण रिम के लिए प्रतिबद्ध होने की आवश्यकता नहीं है जो ट्रिंक के साथ अच्छी तरह से (या नहीं) काम कर सकता है।

आपकी अपनी रंगीन चीनी बनाना

आप विशेष रूप से कॉकटेल के लिए डिज़ाइन की गई रंगीन चीनी खरीद सकते हैं या अपने स्थानीय बाजार के बेकिंग आइल से रंगीन चीनी का उपयोग कर सकते हैं। हालांकि, इसे घर पर बनाने की एक सरल विधि है और यह पैसे बचा सकता है। यह आसान है लेकिन इसमें कुछ तरकीबें और थोड़ा समय शामिल है।

1. एक छोटी कटोरी में, कम से कम 1/8 कप दानेदार चीनी रखें।
2. फूट कलरिंग की पांच बूंदें (या रंग को तेज करने के लिए या अधिक चीनी का उपयोग करते समय अधिक) जोड़ें।
3. चीनी को रंग में मिलाने के लिए कांटे का उपयोग करें, एक समान होने तक (लगभग 1 से 2 मिनट) तक मिलाएं।
4. मोम के कागज़ पर चीनी डालें और किसी भी बड़े गुच्छे को तोड़ दें। इसे रात भर सूखने दें।
5. किसी टुकड़े को निकालने के लिए एक छलनी, महीन जाली की छलनी, या छलनी के माध्यम से चीनी को चलाएं (आप इसे मसलकर कुचल भी सकते हैं)। चीनी को अब रंगीन हो जाना चाहिए और मूल बनावट पर वापस होना चाहिए।

सुझाव: तरल भोजन रंग जेल भोजन रंग से अधिक से करेगा और कणिकाओं में टूटने के लिए अधिक प्रयास की आवश्यकता होगी। इसके अलावा, यदि आपको एक विशिष्ट रंग (उदाहरण के लिए किंग केक शॉर्ट्स) की आवश्यकता है, तो आप सबसे जीवंत लुक पाएंगे यदि आप भोजन के रंग को मिलाने नहीं हैं। उदाहरण के लिए, लाल और नीले तरल खाद्य रंग के मिश्रण के बजाय बैंगनी जेल खाद्य रंग का उपयोग करें।

मसाले का एक स्पर्श जोड़ें

कुछ कॉकटेल पूरक मसालों या हर्ब्स के साथ बहुत अच्छा मेल खाते हैं। यह भी एक आसान ट्रिक है: इनमें से एक या एक से अधिक मसाले अपनी चीनी या नमक की प्लेट में डालें और एक काटे से हिलाएं जब तक यह अच्छी तरह से मिश्रित नहीं हो जाएं।

- दालचीनी शक्कर कई कॉकटेल के लिए एक लोकप्रिय और बहुमुखी विकल्प है, जिसमें पंपकिन मार्टिस जैसे मौसमी ड्रिंक शामिल हैं। यह इमली-अनानास मार्जरीट्स के लिए भी एक अच्छा विकल्प है।
- जायफल चीनी के साथ अच्छा लगता है और हॉलिडे कॉकटेल के लिए एचरण सही है।
- काली मिर्च या काले कैयेने-सेवरी ड्रिंक के लिए रिम्मिंग नमक में मिलाई जा सकती है जैसे एक बल्डी सीज़र।
- ग्राउंड हर्ब्स, जैसे लैवेंडर, चीनी और नमक दोनों के लिए मजेदार अतिरिक्त हैं।

नमक और चीनी को छोड़ दें

आपको एक चीनी या नमक के आधार की भी जरूरत नहीं है। इसके बजाय, इन सामग्रियों में से एक का प्रयोग करें:

- नारियल के फ्लेक कैंडी ऐपली रेसिपी सहित कई तरह के ड्रिंक को पूरक कर सकते हैं। उन्हें चिपकाने के लिए सिरप या मदिरा जैसे कुछ शर्करा का उपयोग करें।
- पाउडर चॉकलेट चॉकलेट मार्गरेटा जैसे मीठे ड्रिंक के लिए एक मजेदार अतिरिक्त है।
- ग्रैहम क्रैकर्स या कुकीज को आप जैसे चाहें क्रश करें और गोस्ट-टिनी या ग्रासशॉपर जैसे डेजर्ट कॉकटेल के गिलास को रिम करें।
- क्रशड कैंडी भी इस्तेमाल की जा सकती है, लेकिन इसके लिए थोड़े से प्रयोग की आवश्यकता होगी। आप कैंडी अंदर (जैसे, कैंडी मकई) से नम है तो आपको इसे सूखाना होगा और फीर आजमाना होगा। आपको इसे वास्तव में ठीक क्रिस्टल में परिष्कृत करने के लिए कॉफी ग्रिंडर या खाद्य प्रोसेसर का उपयोग करने की भी आवश्यकता होगी। कैंडी कैन जैसे कठोर कैंडी, या क्लाउड 9 रेसिपी पर तैरने के लिए इस्तेमाल की जाने वाली स्ट्रॉबेरी कैंडी, सबसे अच्छे तरीके से काम करती हैं।

एक होर्स नेक कॉकटेल कैसे बनाएं

एक सरल और बहुत ताज़ा कॉकटेल, होर्स नेक एक क्लासिक ड्रिंक है जिसे आप मिस नहीं करना चाहेंगे। हालांकि यह आसान है, एक ट्रिक है जो इसे इस ड्रिंक का अपना सिग्नेचर लुक देती है।

होर्स नेक की कुंजी नींबू का छिलका है जो गिलास के अंदर घूमता है, और जैसे जैसे आप इसे पीते हो यह धीरे-धीरे कॉकटेल को प्रभावित करता है। लक्ष्य सबसे लंबे नींबू स्पाइरल बनाना है और यह एक चुनौती हो सकती है। फिर भी, यह बुनियादी बारटेंडिंग कौशल पर काम करने के लिए एक अच्छा बहाना हो सकता है।

ड्रिंक खुद ही बड़ी सरल है जैसे बोरबॉन और जिंजर एल। कुछ लोग ब्रांडी पसंद करते हैं और आप बूस्ट को छोड़ सकते हैं और इसे मॉकटेल के रूप में परोस सकते हैं - अनिवार्य रूप से एक फैंसी जिंजर एल बनाकर। कोई फर्क नहीं पड़ता कि आप इसे कैसे बनाते हैं, होर्स नेक एक अच्छी ड्रिंक है।

इसे बनाने के चरण

1. एक कोलिनस गिलास के रिम पर एक नींबू के छिलके के स्पाइरल को दबाएं ताकि यह अंदर से मुड़ जाए।
2. गिलास के होंठ के ऊपर छिलके के एक छोर को लगा दें।
3. बर्फ के टुकड़े के साथ गिलास भरें।

4. बोर्बन में डालें और अदरक के साथ टॉप करें।
5. बिटर्स के कुछ डैश जोड़ें।
6. अच्छी तरह से हिलाएं।

नींबू का सबसे लंबा छिलका प्राप्त करें

सबसे चुनौतीपूर्ण कॉकटेल गार्निश जो आप बना सकते हैं वह है सिट्रस ट्विस्ट। कुछ अभ्यास और सही साधनों के साथ, तकनीक को समझने और 2 से 3 इंच लंबे साफ ट्विस्ट का उत्पादन करने में लंबा समय नहीं लगना चाहिए।

हालांकि, हॉर्स नेक के लिए, विचार और भी लंबा छिलका प्राप्त करना है। एक ट्विस्ट जो पूरे नींबू से काटा जाता है, अंतिम लक्ष्य है। यह आपको लम्बे गिलास के निचले हिस्से तक पहुंचने के लिए आवश्यक लंबाई देगा और ड्रिंक में जेस्ट के जलसेक को अधिकतम करेगा।

इसे प्राप्त करने का सबसे अच्छा विधि एक चैनल चाकू का उपयोग करना है। नींबू के एक छोर पर शुरू करें और, स्थिर हाथ और द्रव गति के साथ, फल के चारों ओर इसे करना जारी रखें जब तक कि आप दूसरे छोर तक नहीं पहुंचते। यदि छिलका बीच में टूट जाता है, तो इसका उपयोग करें और अगले राउंड बनाते समय फिर से प्रयास करें।

यह बहुत संभावना है कि आपको तुरंत लंबे स्पाइरल नहीं मिलेंगे, इसलिए निराश न हों। आप इस प्रक्रिया में कुछ नींबू भी खराब करेंगे, लेकिन उनका अभी भी ताजा रस के लिए इस्तेमाल किया जा सकता है। यदि आप दृढ़ हैं और धैर्यवान हैं, तो आपको सही स्पाइरल प्राप्त हो जाएगा।

एक किक के साथ एक हॉर्स नेक का सृजन करें

नॉब क्रीक इस ड्रिंक पर एक दिलचस्प ट्विस्ट है और यह वह है जिसे आप आजमाना चाह सकते हैं। किक रेसिपी के साथ हॉर्स नेक की मूल रेसिपी में पाई जाने वाली सब चीजों को शामिल किया गया है, लेकिन यह जिंजर एल से लेकर जिंजर बीयर तक स्विच करता है।

यह मसालेदार विकल्प और उच्च प्रूफ बोरोबॉन हैं, जहां से "किक" आता है। यह व्हिस्की मॉस्को की तरह एक अच्छी ड्रिंक है – और यह उस समय के लिए अच्छा है जब आप बोल्ड महसूस कर रहे हों।

कॉकटेल के लिए सिट्रस फल गार्निश कैसे काटें

1. अच्छी कॉकटेल के लिए गार्निश पूर्ण अंतिम स्पर्श है



किसी भी अच्छे बारटेंडर के कौशल सेट के लिए सिट्रस गार्निश को सीखना आवश्यक है। इनका उपयोग लगभग हर कॉकटेल में किया जा सकता है जिसे आप बार में बनाएंगे, मार्टिनिस् के लिए फैंसी ट्विस्ट्स से लेकर अपनी बियर के लिए लाइम के वेज तक।

सबसे अच्छी बात यह है कि इन सभी गार्निश को काटना आसान है।

यहां तक की यदि आप एक पेशेवर बारटेंडर नहीं हैं, तो बुनियादी गार्निश काटना एक अच्छा कौशल है। यह परिष्करण स्पर्श है जो आपकी कॉकटेल प्रस्तुति को दूसरों से अलग करेगा, और यह सिर्फ लुक के बारे में नहीं है।

कई बार, नींबू, लाइम, और नारंगी गार्निश का उपयोग कॉकटेल में सिट्रस के एक अतिरिक्त संकेत को जोड़ने के लिए किया जाता है। कुछ ड्रिंक के लिए, ड्रिंक के ऊपर एक नारंगी ट्विस्ट के साथ लगाए जाते हैं (आप इसे फ्लेम भी कर सकते हैं)। अन्य उदाहरणों में, जैसे कि गिन और टॉनिक, एक फल का टुकड़ा पीने वाले को जब चाहे तब सिट्रस का एक संकेत जोड़ने की अनुमति देता है।

सही गार्निश चुनना

अधिकांश कॉकटेल व्यंजनों में सिट्रस फल के प्रकार का उपयोग करने का सुझाव दिया जाएगा। यदि ऐसा नहीं है, तो बस एक को चुनें जो ड्रिंक को पूरक करता है।

- यदि आपका ड्रिंक एक शॉर्ट है, तो नींबू के जूस के साथ मार्टिनी-स्टाइल कॉकटेल जैसे लेमन ड्रॉप मार्टिनी, के लिए आप एक नाजुक नींबू के ट्विस्ट का उपयोग करना चाह सकते हैं।
- यदि आप एक ऑरेंज जूस हाईबॉल गार्निश कर रहे हैं जैसे कि स्कू ड्राइवर, नारंगी का एक बड़ा टुकड़ा सबसे अच्छा होगा।

ड्रिंक के अवयवों के साथ-साथ गार्निश के रंग के बारे में भी सोचें और सोचें कि यह कैसे-कैसे ड्रिंक की दृश्य अपील और स्वाद का उल्लेख करेगा।

2. सिट्रस फल का चयन और गार्निश के लिए तैयार करना



इससे पहले कि आप अपना पहला गार्निश काट लें, आपको फल का चयन करना और तैयार करना होगा।

बाजार में, उपलब्ध सबसे सुंदर फल की तलाश करें, और अपने गार्निश के लिए उन्हें खरीदें। उस फल की त्वचा में एक उज्ज्वल रंग होना चाहिए और व धब्बों से मुक्त होना चाहिए। ताजे रस के लिए खामियों के साथ फल का उपयोग करें, और गार्निश के लिए सबसे अच्छा दिखने वाला फल आरक्षित करें।

जब आप गार्निश काटने के लिए तैयार होते हैं, तो किसी भी स्टिकर को निकालना सुनिश्चित करें और ठंडे पानी के तहत फल को धो लें।

गार्निश काटने के लिए आवश्यक उपकरण

- कटिंग बोर्ड।

- पारिंग चाकू।
- कैनेल चाकू, ज़ेस्टर, या ट्रिविस्ट के लिए वेजिटेबल पीलर।

3. कॉकटेल गार्निश के लिए एक सिट्रस स्लाइस कैसे काटे



स्लाइस, या व्हील, बनाने के लिए सबसे आसान गार्निश है। इसमें प्रति गार्निश के लिए केवल एक कट की आवश्यकता होती है और आप फलों के एक टुकड़े से कई स्लाइस प्राप्त कर सकते हैं।

सुझाव: आपके द्वारा उपयोग किए जाने वाले नारंगी की विविधता के आधार पर नारंगी का एक पूरा स्लाइस काफी बड़ा हो सकता है, इसलिए बड़े या थोक गिलासवेयर पर पूर्ण स्लाइस का उपयोग करना या छोटे नारंगी का चयन करना सबसे अच्छा है। यदि एक स्लाइस कॉकटेल और गिलास पर हावी हो जाता है, तो इसे आधे में काटकर एक आधा-चंद्रमा बनाएं।

साइट्रस स्लाइस कैसे बनाएं

- एक पारिंग चाकू के साथ 1 / 8-1 से 1/4 इंच मोटा स्लाइस काटें।
- प्रत्येक स्लाइस पर, छिलके के मध्य भाग तक एक कट लगाएं ताकि वह गिलास के रिम पर आसानी से स्लाइड हो जाएं।
- सावधानी से प्रत्येक स्लाइस से बीज निकालें।

सुझाव: अपने स्लाइस को बहुत पतला या बहुत मोटा न बनाएं। पतले स्लाइस भड़कीले होंगे और मोटे स्लाइस अधिकतर गिलासवेयर के लिए बड़े होंगे।

अपने स्लाइस से एक फल की 'नाव' बनाएं

मूल साइट्रस व्हील को और अधिक रोचक बनाने के लिए विभिन्न आकृतियों में ट्रिविस्ट जा सकता है। एक उदाहरण एक नाव बनाने का है, जो टकीला सनराइज की तरह ट्रिंक का पूरक है।

नाव कैसे बनाएं

एक छोटे से फ्रनल बनाने के लिए व्हील को ट्रिविस्ट करें, फिर बीच में एक चेरी रखें और साथ में फलों को तिरछा करें। फलों की नाव को अपने ट्रिंक में बर्फ के ऊपर अच्छी तरह से रखा जाना चाहिए या बिना बर्फ वाली कॉकटेल गिलास में तैरना चाहिए।

4. कॉकटेल गार्निश के लिए एक साइट्रस वेज कैसे काटें



साइट्रस वेज लोकप्रिय वोडका टॉनिक और अन्य मिश्रित ड्रिंक जैसे लंबे कॉकटेल के लिए एक बढ़िया गार्निश है जिन्हें हाईबॉल या मार्गरीटा गिलास में परोसा जाता है। यह विशेष रूप से लाइम के लिए एक लोकप्रिय कट है।

वेज की मोटी लुगदी पीने वाले को ड्रिंक में अधिक रस निचोड़ने का विकल्प देती है। यह पहली घूंट से लेकर अंतिम तक एक सुसंगत स्वाद जोड़ता है जब वेज को गिलास में डाल दिया जाता है।

साइट्रस वेज कैसे बनाएं

1. फल के दोनों सिरों को काट दें, जिससे एक सपाट शीर्ष और तल निकल जाए।
2. फल को कटिंग बोर्ड पर सीधा सेट करें।
3. आधी लंबाई में फलों को पूरी तरह से स्लाइस करें।
4. गूदे की लंबाई के अनुसार आधे तक काटें, लेकिन छिलके के नीचे तक नहीं। यह कट आपके द्वारा काटे जा रहे सभी वेज में एक स्लिट पैदा करेगा ताकि प्रत्येक गार्निश आपके गिलास के रिम पर जल्दी से फिसल सके।
5. एक समय में फल के आधे हिस्से के साथ काम करें, इसे इतना मोड़ दें कि यह आपके कटिंग बोर्ड पर सपाट हो जाए।
6. कोण पर काम करते हुए 1/4- से 1/2-इंच के स्लाइस में काट लें।

फल के आकार के आधार पर, आप आमतौर पर प्रत्येक आधे से तीन या चार वेजेज प्राप्त कर सकते हैं।

आपके वेजेज को कैरेमलाइज करें

क्या आप अपने सिट्रस वेज को पिज्जा देने के लिए एक मजेदार और आसान चाल के लिए तैयार हैं? ग्रैंड मैनहट्टन जैसे कॉकटेल के साथ लोकप्रिय कारमेलाइज्ड चीनी के साथ आप इसे कोट कर सकते हैं।

5. स्लाइस और वेजेस में स्लिट बनाएं

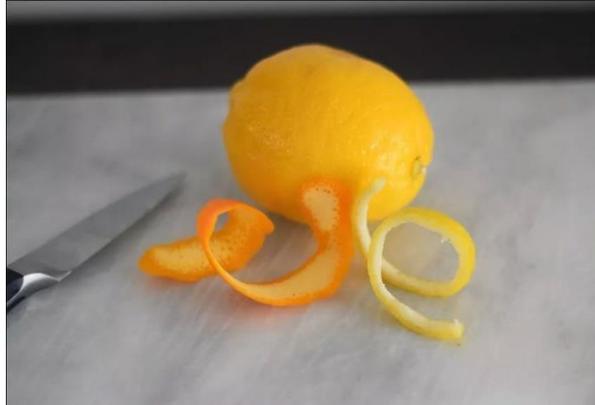


आपने देखा होगा कि स्लाइस और वेज दोनों कट में, एक चरण होता है जिसमें प्रत्येक गार्निश में एक स्लिट बनाया जाता है। आपके ट्रिंक को गार्निश करने के समय आप पाएंगे कि यह एक आवश्यक कट है।

- यदि आपका कट बहुत गहरा है, तो गिलास पर से गार्निश आसानी से गिर सकता है या इधर-उधर खिसक सकता है।
- यदि कट बहुत उथला है, तो गार्निश को संतुलित करना होगा वरना यह रिम से गिर सकता है।

कुछ ट्रिंक के बाद, आप प्रत्येक गार्निश और गिलास संयोजन के लिए आवश्यक कट का सही आकार सीख जाएंगे।

6.सिट्रस पील स्पाइरल कैसे काटे



ट्रिंक या स्पाइरल एक सुरुचिपूर्ण, अधिक नाजुक गार्निश है जो सिट्रस छिलके की एक पट्टी से एक मोड़ बनाता है। यह सबसे अधिक बार नींबू और नारंगी के साथ प्रयोग किया जाता है, लेकिन एक लाइम भी एक अच्छा परिष्करण स्पर्श हो सकता है।

यह गार्निश सही करने के लिए सबसे मुश्किल में से एक है, और सबसे अच्छी सलाह अभ्यास, अभ्यास, अभ्यास है (कचरे से बचने के लिए रस के लिए बचे हुए फल का उपयोग करें)। आप खुद ही इसे महसूस करेंगे।

कुछ लोग एक पारिंग चाकू का उपयोग करना पसंद करते हैं, हालांकि हम मानते हैं कि एक कैनेल (या चैनल) चाकू सबसे आसान उपकरण है और यह अधिक समान, कुरकुरा मोड़ बनाता है। कई सिट्रस जेस्टर्स में उनके ब्लेड के बीच में कैनेल चाकू शामिल होता है, और यदि आप ट्रिंक बनाना पसंद करते हैं, तो यह एक योग्य निवेश है।

सिट्रस ट्रिंक बनाएं

1. एक मजबूत पकड़ के साथ अपने हाथ की हथेली में एक पूरा फल पकड़ें।
2. एक कैनेल या पारिंग चाकू का उपयोग कर नारंगी के छिलके निकालें, बस इतना गहरा निकालें कि आप सफेद पीथ को बहुत अधिक न लें।
3. एक चिकनाहट और गति के साथ, अपने हाथ में चारों ओर नारंगी को रोल करें, चाकू के साथ छिलके की एक पट्टी को काटना जारी रखें। जब आपको इच्छित लंबाई मिल जाए या जब छिलका स्वाभाविक रूप से कट जाए तब रुकें।
4. छिलके की पट्टी को एक स्पाइरल में रोल करें। छिलके को तोड़े बिना जितना हो सके उतना टाइट स्पाइरल बनाएं और इसे एक कोमल स्क्वीज दें। याद रखें कि जब आप इसे छोड़ेंगे तब यह ढीला हो जाएगा।

अपने ट्रिवेस्टर्स को टाइट रखने के लिए, स्पाइडरल बनाने के तुरंत बाद उन्हें एक गिलास में बर्फ के पानी में डाल दें।

7. नारंगी के छिलके को फ्लेम कैसे करें



नारंगी के छिलके का उपयोग छिलके में सूक्ष्म तेलों के लिए एक गार्निश के रूप में किया जाता है, जो कॉकटेल के स्वाद के लिए एक एक्सैट के रूप में कार्य करता है। यदि आप चाहें, तो आप इसे फ्लेम भी कर सकते हैं।

1. एक पारिंग चाकू का उपयोग करते हुए, कम से कम 1 इंच चौड़ा और नारंगी के छिलके में 2 इंच से ज्यादा लंबा कोई टुकड़ा न काटें। थोड़ा सा फलों का पित्त भाग भी काट लें।
2. गिलास के रिम के चारों ओर छिलके को रगड़ें, और इसे ड्रिंक में डाल दें।

नारंगी के छिलके को फ्लेम करने का तरीका

यह एक और तकनीक है जिसमें अभ्यास की आवश्यकता होगी, लेकिन धैर्य के साथ, आप इसे हासिल कर लेंगे। याद रखें, आग और शराब एक अस्थिर संयोजन हो सकता है, इसलिए छिलके को फ्लेम करते समय ध्यान रखें।

1. नारंगी के छिलके को अपने अंगूठे और तर्जनी के बीच पकड़ें, इससे छिलका आपसे दूर हो जाएगा।
2. एक माचिस या लाइटर जलाएं, इसे छिलके से लगभग 2 इंच दूर और कॉकटेल गिलास (आपके समाप्त ड्रिंक से भरा) के ऊपर पकड़ें।
3. छिलके को तेजी से निचोड़ें, और देखें कि क्या तेल बाहर निकलता है, फ्लेम को पकड़ें, और अपने कॉकटेल के ऊपर एक छोटा सा आग का गोला बनाएं।
4. गिलास के रिम के चारों ओर छिलके को रगड़ें, और इसे ड्रिंक में डाल दें।

कुछ सुरक्षा सुझाव

- यदि आपने बहुत अधिक शराब पी है तो आग से न खेलें।
- सुनिश्चित करें कि ज्वलनशील पदार्थ, शर्ट आस्तीन और लंबे बाल सहित, फ्लेम (या संभावित फ्लेम) से दूर हैं।
- अतिरिक्त देखभाल करें यदि आपका कॉकटेल एक हाई-प्रूफ लिकर से टॉप्ड है, विशेष रूप से 151-प्रूफ रम, जिसका उपयोग अक्सर जलने की क्षमता के लिए किया जाता है।

लाभदायक और सफल कॉकटेल मेन्यू कैसे बनाएं



- अपने कॉकटेल को अभिनव और अद्वितीय रखना बहुत महत्वपूर्ण है। यहां कुछ सुझाव हैं जिनसे आप अपने मेन्यू पर ध्यान केंद्रित करके अपनी लाभप्रदता बढ़ा सकते हैं।
 - किसी भी बार के लिए बेहतर लाभप्रदता की कुंजी उच्चतम-संभव लाभ मार्जिन के साथ ट्रिंक बेचने में सक्षमता है, और लगभग सभी मामलों में, इन ट्रिंक में प्रीमियम स्पीट के साथ तैयार किए गए कॉकटेल शामिल होंगे। उस कारण से, एक आकर्षक और प्रेरक कॉकटेल मेन्यू बनाना नितांत आवश्यक है, जो मेहमानों को आपके नियमित, स्टैंडबाय ऑर्डर के बजाय नवीनतम आर्टिशनल कॉकटेल को ऑर्डर करने के लिए प्रोत्साहित करेगा। यदि आप अपने कॉकटेल मेन्यू की लाभ क्षमता को बढ़ाना चाहते हैं, तो यहां कुछ चीजे दी गई हैं जिन्हें आपको जानने की आवश्यकता है।

1. शुरू करें

एक सफल कॉकटेल मेन्यू के लिए शुरुआती बिंदु यह समझना है कि आपके ग्राहक क्या चाहते हैं, साथ ही साथ आपके प्रतियोगी पहले से क्या पेशकश कर रहे हैं। आपका लक्ष्य ग्राहकों को वह देना है जो वे चाहते हैं और इन ट्रिंक को इस तरह से पेश करना है जो आपको भीड़ से अलग खड़े होने में मदद करेंगे। आप निश्चित रूप से अपनी आंत की वृत्ति के साथ जा सकते हैं, लेकिन यह थोड़ा अधिक बाजार अनुसंधान करने के लिए बेहतर है। आपको इस शोध को करने के लिए एक महंगी परामर्श फर्म को नियुक्त करने की आवश्यकता नहीं है - यदि आपके पास पहले से ही एक न्यूज़लेटर ग्राहक सूची है, तो आप बस सीधे अपने ग्राहकों तक पहुंच सकते हैं और उनसे पूछ सकते हैं कि वे कॉकटेल अनुभव में क्या देख रहे हैं।

एक सफल कॉकटेल मेन्यू बनाने में अपनी पूरी टीम को शामिल करना भी महत्वपूर्ण है। प्राकृतिक झुकाव हेड बारटेंडर या मिक्सोलॉजिस्ट की ओर मुड़ना है, और उसे कुछ नया और दिलचस्प बनाने के लिए कहें। लेकिन बस ध्यान रखें - आपके सर्वर को इन ट्रिंक्स को मेहमानों को समझाना होगा, और आपकी टीम के अन्य सदस्य ऑर्डरिंग (और फिर से ऑर्डर करने) में शामिल होने वाले हैं और कॉकटेल बनाने के लिए आवश्यक किसी भी कस्टम गिलासवेयर या अन्य वस्तुओं को खरीदने वाले हैं। इसलिए यहां एक संतुलन होना चाहिए - अद्वितीय और रचनात्मक होना अच्छा है, लेकिन अगर यह आपके बार सूची प्रणाली को उल्टा कर देता है या आपके सर्वर के कार्यप्रवाह को बाधित करता है, तो यह अतिरिक्त जोखिम के लायक नहीं हो सकता है।

2. नए ड्रिंक रेसिपी की लाभप्रदता की गणना करें

बीयर, शराब के लिए और आपके बार मेन्यू पर मानक मिश्रित ड्रिंक, के लिए आपको शायद पहले से ही समग्र लाभप्रदता का एक अच्छा विचार प्राप्त होगा। आमतौर पर, स्पीट्स बीयर की तुलना में अधिक लाभ मार्जिन प्रदान करते हैं, और बीयर शराब की तुलना में अधिक लाभ मार्जिन प्रदान करता है। लेकिन जब ह आपकी कॉकटेल कृतियों की बात आती है तो आपको वास्तव में थोड़ी गणना करने की आवश्यकता होती है। आपको ड्रिंक बनाने में शामिल हर स्पीट, मिक्सर, घटक और गार्निश की लागत का अनुमान लगाना होगा। इस कारण से, यह उन सामग्रियों का उपयोग करने के लिए अव्यावहारिक हो सकता है जो वर्ष के कुछ निश्चित समय के दौरान "सीजन से बाहर" होते हैं, बस इसलिए कि आप उन सामग्रियों के लिए अधिक मूल्य चुका रहे होंगे।

3. मेन्यू को डिजाइन करें

अपने बार मेनू को डिजाइन करने के लिए आप या तो एक टेम्प्लेट का उपयोग कर सकते हैं या आप विशेष रूप से आकर्षक डिजाइन के लिए एक पेशेवर डिजाइनर को रख सकते हैं। एक अच्छा डिजाइन ग्राहकों को मेन्यू के कुछ क्षेत्रों पर ध्यान केंद्रित करने में मदद कर सकता है या किसी विशेष या स्पोर्टलाइटेड कॉकटेल निर्माण पर अपना ध्यान आकर्षित कर सकता है। इस कारण से, यह एक पेशेवर डिजाइनर के साथ काम करने के लिए कहीं अधिक बेहतर है। इसके अलावा, एक पेशेवर डिजाइनर वास्तव में आपके मौसमी और सिग्नेचर कृतियों को "पॉप" करने में मदद कर सकता है।

4. ड्रिंक का विवरण बनाएं

ड्रिंक का विवरण शाब्दिक हो सकता है - जैसा कि ड्रिंक बनाने के लिए उपयोग किए जाने वाले अवयवों के नामों की सूची - या उन्हें किसी भी निर्माण के लिए थोड़ा ग्लैमर और कामुकता की पेशकश करने के लिए बेहतर बनाया जा सकता है। किसी भी कॉकटेल निर्माण के लिए, एक ड्रिंक विवरण को ग्लैमराइज़ करने के कई तरीके हैं। उदाहरण के लिए, आप एक निश्चित संघटक की भौगोलिक उत्पत्ति या सिद्धता पर प्रकाश डाल सकते हैं (उदाहरण के लिए "नेक्रॉनसी बनाने के लिए सिकलियन ऑरेंज")। आप भी अतीत के लिए थोड़े विषाद पर भरोसा कर सकते हैं। उदाहरण के लिए, राई व्हिस्की के साथ बनाए गए कॉकटेल का वर्णन, महान पूर्व-निषेध युग को लागू कर सकता है, जब राई व्हिस्की कई बारटेंडर के लिए स्पीट की पसंद थी। आप ग्राहक को उत्तेजित करने के लिए ड्रिंक विवरण का उपयोग भी कर सकते हैं। "फ्रूटी" और "स्पाइसी" जैसे शब्द इस बात के महान उदाहरण हैं कि कुछ शब्द कॉकटेल को एक बहु-विषयक अनुभव में कैसे बदल सकते हैं। और, ज़ाहिर है, अगर आप कॉकटेल बनाने के लिए स्पीट के विशिष्ट ब्रांडों का उपयोग कर रहे हैं, तो आप ड्रिंक विवरण में स्पीट के ब्रांड नाम को उजागर कर सकते हैं।

5. सही कॉकटेल नामों का प्रयोग करें

अब जब आपने सही प्रकार के कॉकटेल नुस्खे को प्रयोग कर लिया हो और इसके लिए एक विवरण बना लिया हो, इसके लिए अगला चरण एक मजेदार, असामान्य या ऑन-ब्रांड नाम के साथ आना है। ऐतिहासिक आंकड़े या ऐतिहासिक स्थानों का संदर्भ एक पसंदीदा विकल्प है। अधिक सांसारिक दार्डकी "हेमिंग्वे दार्डकी" को कौन पसंद नहीं करेगा? आप ग्राहकों के मन में कॉकटेल को "स्थानीयकृत" करने के लिए सामग्री के भूगोल, स्थान को भी उजागर कर सकते हैं। यदि आपका बार मैनहट्टन शहर में स्थित है, उदाहरण के लिए, आप भूगोल का उपयोग एक क्लासिक मैनहट्टन कॉकटेल के लिए कर सकते हैं, बस अपने स्थान के पते (जैसे "42 वें स्ट्रीट मैनहट्टन" या "द सोहो मैनहट्टन") को शामिल करें। आप बार मालिक के नाम या बैकग्राउंड को लागू करके एक कॉकटेल को एक अद्वितीय व्यक्तिगत स्पर्श भी दे सकते हैं।

6. ग्राहकों के लिए डिफ़ॉल्ट विकल्प प्रदान करें

अंत में, आपके कॉकटेल मेन्यू के लाभ को अधिकतम करने का एक तरीका यह है कि ग्राहकों के लिए डिफ़ॉल्ट विकल्प चुनना आसान बना दिया जाए। अधिकांश ग्राहक इस बात के बारे में सुनिश्चित नहीं होते हैं कि कौन सी ड्रिंक ऑर्डर करना है और वे सुराग और सुझावों की तलाश करते हैं।

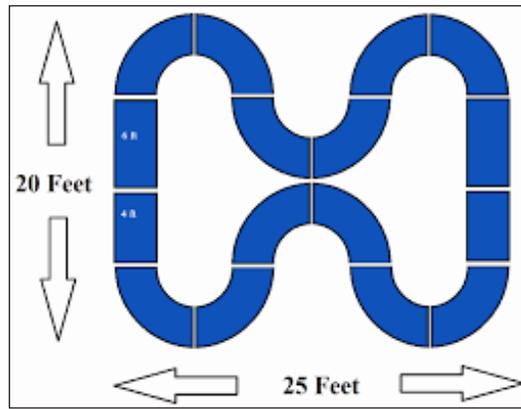
वे एक सुझाव के लिए एक सर्वर से नहीं पूछ सकते हैं, लेकिन वे अच्छी तरह से प्रतिक्रिया देंगे जब एक विशेष ड्रिंक को हेड बारटेंडर के "व्यक्तिगत पसंदीदा" के रूप में नामित किया जाता है। और, यदि आप इस बात का सुझाव देते हैं कि कौन से ड्रिंक "बेस्टसेलर" हैं या कौन से ड्रिंक "अभी सबसे लोकप्रिय हैं", तो वह ग्राहकों को अधिक महंगी कॉकटेल तक व्यापार करने में मदद करने में लंबा रास्ता तय कर सकते हैं।

थोड़ी योजना और प्रयोग के साथ, एक कॉकटेल मेन्यू बनाना संभव है जो बहुत अच्छा लगता है। और बस महत्वपूर्ण रूप से, आप अपने मेन्यू पर सबसे अधिक लाभ मार्जिन के साथ प्रीमियम कॉकटेल कृतियों को उजागर करने में सक्षम होंगे। आप बहुत ही आप बहुत लोकप्रिय और लाभदायक कॉकटेल के चयन के साथ एक महान अतिथि अनुभव को संयोजित करने में सक्षम होंगे।

बुफे मेज प्रस्तुति

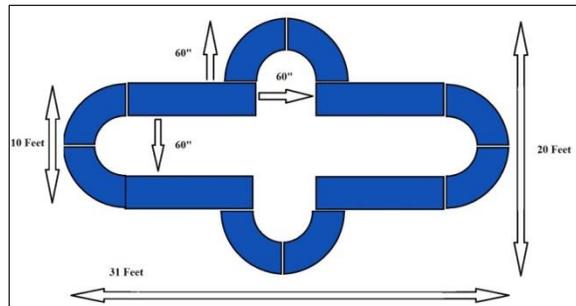
मेज प्रस्तुति बुफे प्रस्तुति में एक महत्वपूर्ण भूमिका निभाती है। इसमें एच आकार का बुफे, फिगर 8 के आकार का बुफे, सुपर सेंटर रूम बुफे, एक तरफा बुफे, दो पक्षीय बुफे, एक्स-आकार का बुफे और टी के आकार का बुफे जैसे विभिन्न बुफे मेज की व्यवस्था शामिल है। वर्तमान परिदृश्य में इन विभिन्न प्रकार की बुफे मेज प्रस्तुति की इस अध्याय में अच्छी तरह से चर्चा की गई है।

बुफे मेज व्यवस्था



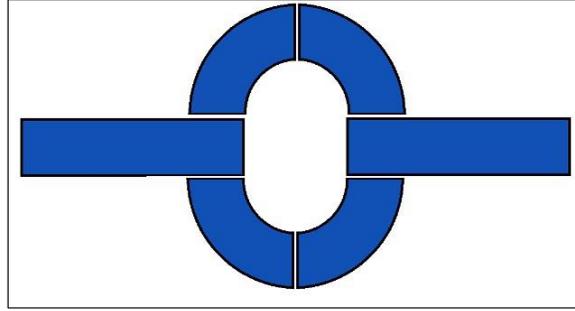
एच आकार का बुफे (केंद्र कक्ष)

यह एच आकार के बुफे डिज़ाइन के लिए 12 60" आईडी सर्पेन्टाइन मेज, 2 6 फुट मेज और 2 4 फुट मेज के उपयोग की जरूरत होती है। लेआउट 20 फीट चौड़ा x 25 फीट लंबा है। कृपया पैदल मार्ग के लिए प्रत्येक तरफ 30" छोड़ दें। ये बड़े रिसेप्शन के लिए हैं।



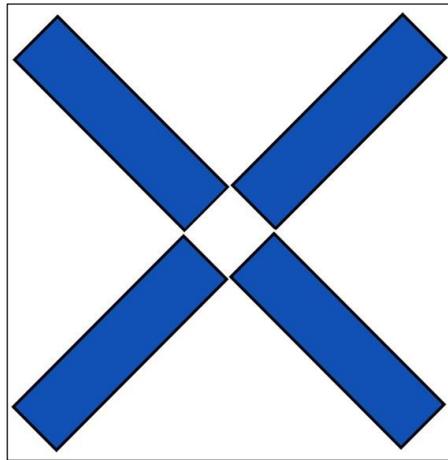
सुपर सेंटर रूम बुफे

बहुत बड़ी शादियों और बुफे रिसेप्शन के लिए सुपर बुफे सेटअप दाईं ओर शानदार लगता है। इसका उपयोग एक डबल पक्षीय बुफे, या "राउंड ट्रिप" के लिए किया जा सकता है। इसके लिए 8 60" आईडी सर्पेन्टाइन मेज और 4 8 फुट मेज का उपयोग किया जाता है।



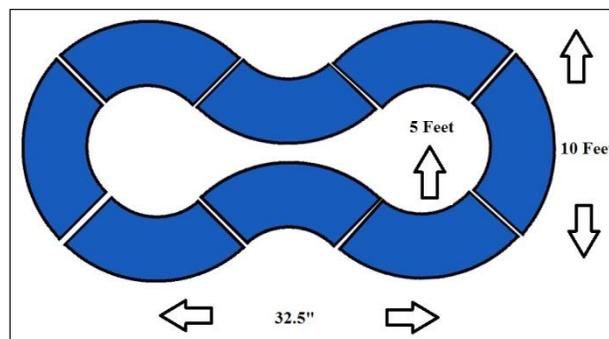
दो पक्षीय

इस लेआउट में 4 सर्पेन्टाइन मेज और 2 आठ फुट मेज का उपयोग किया जाता है। आप 4 सर्पेन्टाइन मेज को 2 आधे दौर के लिए स्थानापन्न कर सकते हैं।



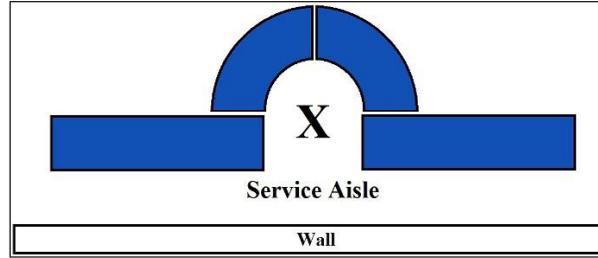
एक्स शेड बुफे

दाईं ओर का आरेख X आकार का बुफे बनाता है। आप किसी भी आकार के आयताकार मेज का उपयोग तब तक कर सकते हैं, जब तक वे समान आकार के हों।



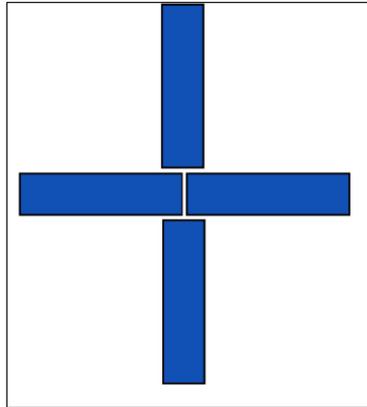
चित्र: बुफे सेटअप (सेंटर रूम)

8 60"आईडी सर्पेन्टाइन मेज के साथ एक आकृति के आकार का बुफे डिजाइन करें। यह डिजाइन 32.5 फीट × 10 फीट है। आप सजावट आदि के लिए आकृति 8 के खुले क्षेत्रों के अंदर एक छोटी सी मेज रख सकते हैं।



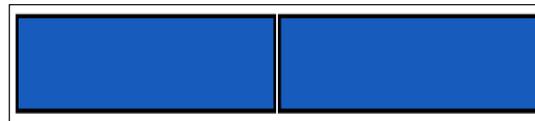
1 पक्षीय बुफे (दीवार से)

दाईं ओर बुफे चित्रण का उपयोग एक दीवार के समानांतर किया जा सकता है। इसमें 2 सर्पेन्टाइन मेज और 2 8 फुट मेज का उपयोग किया गया है। आप गलियारे से भोजन को फिर से भरने के लिए बुफे को दीवार से 24" पर रख सकते हैं। वक्र के खोखले हिस्से को कार्विंग स्टेशन के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है।



टी आकार का बुफे

T आकार का बुफे बहुत सरल है। एक "टी" के आकार में यह 4 आयताकार मेज होती है। इसका कमरे के केंद्र में उपयोग किया जा सकता है, और इसके 4 प्रवेश बिंदु होते हैं।



सरल और आसान

दाईं ओर सीधी रेखा वाला बुफे सबसे अधिक स्थान बचाएगा। यह सिर्फ 2 आयताकार मेज होती है।

एक बुफे मेज कैसे सेट करें

1. ऊंचाई बदलें

जैसे आप केंद्रबिंदु के साथ ऊंचाई बदलते हैं, वैसे ही आपको एक बुफे के साथ भी करना चाहिए। यह अधिक आकर्षक है और आपके सेट-अप में आयाम जोड़ देगा। कम गंदे व्यंजनों को ऊंचा करना सुनिश्चित करें क्योंकि आप अपने मेज़पोश पर साँस नहीं गिराना चाहते हैं।

कुछ लोग ऊंचाई बनाने के लिए मेज़पोश के नीचे पुस्तकों का ढेर रखते हैं; हालांकि, हम सुंदर सेवारत ट्रे या उदार वस्तुओं का उपयोग करके मेज़पोश के ऊपर की ऊंचाइयों को अलग करना पसंद करते हैं। लम्बी वस्तुओं को पीछे रखें।



2. एक स्पष्ट शुरुआत रखें

मेहमानों को पता होना चाहिए कि बुफे मेज कहां से शुरू और खत्म होती है - मेज के एक छोर पर सभी प्लेट रखें। इससे भीड़ इकट्ठा होने से बचा जा सकेगा। यदि आपके पास एक बड़ा समूह है, तो मेज को दीवार से दूर खींचें ताकि लोग मेज के दोनों ओर जा सकें।

3. व्यंजन पहचानें

आज सभी विभिन्न आहार प्रतिबंधों के साथ यह महत्वपूर्ण होता जा रहा है। मेन्यू विकसित करते समय, अपने शाकाहारी / वेगन मेहमानों और किसी भी संभावित एलर्जी प्रतिबंध पर विचार करें। सभी व्यंजनों को लेबल करें और यदि आवश्यक हो, तो किसी भी महत्वपूर्ण सामग्री को चिन्हित करें, जैसे कि, "मूंगफली शामिल है।"

यह आपकी रचनात्मकता दिखाने का एक अवसर है। आपके लेबल उतने ही सरल या रंगीन हो सकते हैं जितना आप उन्हें बनाना चाहते हैं - यदि आप एक थीमड पार्टी कर रहे हैं तो उन्हें ड्रेस अप करें।

सुनिश्चित करें कि फ्रॉन्ट मेहमानों के पढ़ने के लिए एक बड़ा पर्याप्त आकार में है, विशेष रूप से अगर कार्यक्रम एक शाम सोइरी के लिए मंद-रोशनी में आयोजित किया जा रहा है।

4. कुछ समर्थन दें

प्रत्येक डिश के पास छोटी प्लेटें रखें ताकि मेहमानों के पास सेवारत बर्तन रखने की जगह हो। आप एक ड्रिप डिस्पेंसरिफ के नीचे एक छोटी प्लेट भी रख सकते हैं, जिसमें टपकने की प्रवृत्ति हो।

5. अंतिम के लिए बर्तन सहेजें

आप नहीं चाहते कि जब मेहमान अपनी प्लेटें भर रहे हों तो वे नैपकिन के साथ उलझे। उन्हें प्लेटों से मेज के विपरीत छोर पर रखें।



6. रणनीतिक तरीके से स्थान दें

बर्तन के पास कम मात्रा वाले सामान रखें। मेहमान अपनी प्लेटों को पहले के व्यंजनों से भर देते हैं, इसलिए रणनीतिक स्थान के साथ, आपका भोजन "लंबे समय तक चलेगा।"

7. रणनीतिक लेआउट का उपयोग करें

आप मेज को कमरे में किस तरह से रखते हैं वह वास्तव में महत्वपूर्ण है। अच्छे डिजाइन के अलावा, आपको व्यावहारिक तत्वों को शामिल करने की आवश्यकता होगी जो विकलांग लोगों के लिए भीड़भाड़, सर्वर तक पहुंच और उपयोग में आसानी को नियंत्रित करते हैं। आप भी एक बुफे सेवारत प्रणाली पर स्टेशन शैली का चयन करने पर विचार कर सकते हैं।

8. एक इंस्टाग्राम-योग्य मेज बैकड्रॉप का सृजन करें

अपनी थीम और कार्यक्रमों के रंगों से शुरू करें। वे आपकी पसंद के बहुमत का मार्गदर्शन करने में मदद करेंगे। तय करें कि आप किस पृष्ठभूमि को चाहते हैं। क्या आप चाहते हैं कि यह प्यारा और अद्भुत हो? या ग्लैम और अपस्केल हो? आप अपनी बुफे मेज के लिए जो कुछ भी चुनते हैं, सुनिश्चित करें कि आप वॉलपेपर, माला, स्ट्रीमर, या यहां तक कि गुब्बारे का उपयोग करते हैं जो आपके सेवारत प्लैटर्स और व्यंजनों के साथ समन्वय करते हैं।

9. भोजन जोड़ने से पहले सर्विंग डिश और कटोरों को प्रक्रम करें

भोजन फोटोग्राफी से हम बहुत कुछ सीख सकते हैं जो हमें सही बुफे मेज को स्थापित करने में मदद करेगा। आपकी मेज का प्रक्रम कई पाठों में से एक है, लेकिन इसे ध्यान में रखना अच्छा है। न केवल आपके सभी प्रमुख मेज घटकों को सेट करने से आपको यह तय करने में मदद मिलती है कि सब कुछ कहां जाना चाहिए, बल्कि यह आपको यह देखने में भी मदद करता है कि आपके पास जगह के लिए बहुत सारे या बहुत कम तत्व हैं।

10. भीड़ के प्रवाह को निर्देशित करें

एक सफल भीड़ प्रवाह तीन तकनीकों में से एक का उपयोग करके बनाया गया है: पूर्ण चक्र, क्रतार बांधना, या दोहरी साइड सेवारत।

- पूरा चक्र गोलाकार मेज का उपयोग करता है जिसमें मेहमान जब भी चाहें तब चारों ओर परिक्रमा कर सकते हैं। यह जगह को खुला और हवादार रखता है, जो कॉफ़्टेल हॉर या नेटवर्किंग कार्यक्रमों के लिए सबसे आदर्श है।
- पारंपरिक क्रतार बांधना चीजों को खाने वाली छोटी जगहों में भी साफ-सुथरा रखने में मदद करता है।
- और अंत में, दोहरी साइड सेवारत स्टेशन बड़े समूहों को तेजी से बुफे लाइनों के माध्यम से प्राप्त करने की अनुमति देता है, जो विशेष रूप से उन कार्यक्रमों के लिए महत्वपूर्ण है जहां स्पीकर या विशेषताओं या अन्य गतिविधियां हो रही होंगी।

11. अपने इवेंट थीम के साथ टेबल लिनेन और नैपकिन का समन्वय करें।

यहां तक कि अगर आप पेपर नैपकिन का उपयोग कर रहे हैं, तो भी कोई कारण नहीं है कि आप सब कुछ सामंजस्यपूर्ण नहीं रख सकते। आपके लिनेन, नैपकिन और यहां तक कि आपके मेजपोश से मेल खाते हुए, एक अधिक पॉलिश, पेशेवर इवेंट छवि के लिए पूरे लुक को एक साथ ला सकते हैं।

12. प्रदर्शन के लिए सर्विंग चम्मच का उपयोग करें

कली कानापे चम्मच टेस्टिंग पार्टि के लिए बहुत अच्छे होते हैं, लेकिन वे बुफे के लिए भी बहुत उपयोगी हैं। आप अपने डिस्प्ले के अलावा ट्रे पास के माध्यम से इन्हें साझा करने का विकल्प चुनते हैं या नहीं, ये बहुमुखी शो-बोट अधिक महंगी वस्तुओं (जैसे सुशी के काटने और कैवियार) या अप्रीय चीजों (जैसे पुडिंग और साँस में मिनी रेवियोली) के लिए शानदार वाहन बनाते हैं।

13. गरम की तुलना में अधिक ठंडा भोजन परोसें

बुफे के लिए स्वर्ण अनुपात लगभग 80% ठंडा भोजन और 20% गर्म है। ठंडे भोजन को तापमान के आधार पर फिर से भरना और नियंत्रित करना आसान है, जो इस दृष्टिकोण को एक सुरक्षित भोजन से निपटने के दृष्टिकोण से अधिक व्यावहारिक और सुरक्षित बनाता है।

14. ड्रिंक को भोजन से अलग रखें

ड्रिंक मेज के कपड़ों को गीला कर सकता है जो गर्म, ताजे भोजन के साथ मिश्रित होने पर खराब नज़र आता है। इसलिए बुफे स्थापित करते समय, अपने बार क्षेत्र और अपने गैर-पेय पदार्थ क्षेत्रों को अलग रखें ताकि मेहमान किसी चीज को खराब किए बिना इसे स्वयं के लिए परोस सकें।

15. नियमित रूप से ड्रिंक स्टेशनों को स्वच्छ रखें

इवेंट स्टाफ को इस विशिष्ट कार्य को सौंपकर मेजपोश से दाग को दूर रखें। आपको बर्फ, पानी, और बैसे भी रिफिल करने पर नज़र रखने की आवश्यकता होगी, इसलिए सुनिश्चित करें कि साफ-सफाई आपके नियमित बुफे पेय रखरखाव का हिस्सा है। इस बात पर निर्भर करते हुए कि आप अपनी मेज को कवर करने के लिए क्या उपयोग कर रहे हैं, आप चाहते हैं कि यदि कोई चीज़ हाथ से निकल जाए, तो आप बैकअप ले सकते हैं।

16. प्रदर्शन अंतराल को मौसमी सजावट, मोमबत्तियों और फूलों के साथ भरें

वर्ष के समय के आधार पर, आप अपने बुफे मेज के माध्यम से अपने इवेंट थीम का निर्माण करने के लिए अशुद्ध पर्ण, पिनकेन, फूलों की पंखुडियों, या समुद्र के शेल का उपयोग कर सकते हैं। यदि आप मोमबत्तियों का विकल्प चुनते हैं, तो सुनिश्चित करें कि वे सुगंधित नहीं हैं - अन्यथा, वे भोजन से आने वाली स्वादिष्ट सुगंध का मुकाबला कर सकते हैं। और अपने फूलों के लिए, छोटे फूलदान में रखे गए एकल तनों पर ध्यान केंद्रित करें ताकि मेहमान गलती से उन्हें गिरा न दें।

17. सभी खाद्य, ड्रिंक्स और पेय पदार्थ लेबल करें

बुफे खाद्य लेबल बनाना आसान है। चाहे आप सुलेख या मुद्रित, फोल्ड या स्टैंड चुनते हैं, वे व्यावहारिक और सौंदर्य दोनों कारणों से आपके बुफे के लिए एक आवश्यक अतिरिक्त हैं। यदि आपके मेहमानों को कोई एलर्जी या आहार की आवश्यकता है, तो उस अनुसार उन व्यंजनों को ठीक से लेबल करना सुनिश्चित करें। और, यदि आपके पास जगह है, तो प्रत्येक डिश को नाम दें और उनके प्रमुख अवयवों को शामिल करें ताकि मेहमान खाने से पहले जान सकें कि वे क्या खा रहे हैं।

18. पिपेट के साथ प्रयोग करें

पिपेट एक भोजन और पेय प्रवृत्ति है जिसका आपके मेहमान निश्चित रूप से प्रयास करने के लिए उत्साहित होंगे। वे अद्वितीय हैं और अधिक दिलचस्प भोजन प्रदर्शित करते हैं। उन्हें साँस, ड्रेसिंग, या यहां तक कि डेजर्ट टॉपिंग के साथ भरें। जो कुछ भी आप उनके साथ करने के लिए चुनते हैं, एक मिनी पिपेट का प्रभाव निश्चित रूप से दिलचस्प होगा।

19. कचरे डिब्बे प्रदान करें

यह स्पष्ट प्रतीत हो सकता है, लेकिन आप यह जान कर आश्चर्यचकित होंगे कि कितने कार्यक्रम अपने बुफे मेज के पास कचरा डिब्बे का उपयोग करके भूल जाते हैं। मेज के पास सजीले स्टाइलिश डिब्बे सावधानी से छिपा कर रखें ताकि लोग उनका इस्तेमाल कर सकें।

20. पाँप रंग पैलेट चुनें

किसी भी कार्यक्रम, स्थल या बुफे मेज के लिए सही रंग पैलेट आपके थीम पर निर्भर करता है। लेकिन अगर आप चाहते हैं कि आपकी भव्य बुफे मेज ध्यान के केंद्र के रूप में अपनी सही जगह रखा जाए, तो आपको प्रदर्शन के लिए अपने सबसे प्रभावशाली रंगों का उपयोग करने की आवश्यकता होगी। इस बारे में सोचें कि आप अपने मेहमानों को बुफे मेज पर कैसा अनुभव करवाना चाहते हैं, फिर रंग और एक रंग थीम शैली चुनें जो इसे दर्शाता है।

21. विभिन्न अभिगम बिंदु

जब आप भोजन बुफे शैली परोस रहे हो तो सुविधा ही सब कुछ है। बड़े कटोरे और ट्रे के लिए एक से अधिक सेवारत बर्तन उपलब्ध रखें। कप की कई पंक्तियां उपलब्ध रखें, ताकि एक से अधिक मेहमान एक समय में इसे ले सकें। मेज की शुरुआत में और मेज के अंत में नैपकिन रखें। इन जैसे विवरण समग्र अनुभव को सभी के लिए कहीं अधिक संगठित और सुखद बनाते हैं।

22. स्टोर से खरीदे गए और घर का बना सामान दोनों प्रदान करें

यह सुझाव ज्यादातर आपकी खुद के अच्छे के लिए है, क्योंकि लोगों की एक पूरी भीड़ को एक पूरी तरह से घर का खाना खिलाना ज्यादातर इवेंट बजट या टीमों के लिए बिल्कुल उपयुक्त नहीं है। सब कुछ एक साथ अच्छा दिखने के लिए, अपने सभी भोजन को संयोगशील प्रदर्शन में रखें और स्टोर से खरीदे गए विकल्पों को गार्निश करना सुनिश्चित करें, ठीक उसी तरह जैसे आप घर के बने संस्करणों के लिए करेंगे।

23. नैपकिन को ठीक से फोल्ड करें

नैपकिन को पकड़ना आसान होना चाहिए। जिस तरह से आप अपने नैपकिन को फोल्ड करते हैं, वह निर्धारित करेगा कि यह आसान है या नहीं। कॉकटेल के आकार के पेपर नैपकिन को पारंपरिक रूप से एक स्पाइरल स्टैक में प्रदर्शित किया जाता है, ताकि मेहमान बाकी को छुए बिना एक या दो को शीर्ष पर से ले सकें। और, और, अगर रात के खाने में लिनेन देने पर विचार करते हैं, तो उन्हें चांदी के बर्तन के साथ रोल करने और एक टोकरी में प्रदर्शित करने पर विचार करें ताकि मेहमान ले सकें और जा सकें।

24. भोजन प्रदर्शन में बर्तन सीधे प्रदान करें

लघु सूप, सलाद के टुकड़े, और सीख प्रदर्शन खाद्य पदार्थों को खाने में आसान बनाते हैं। साथ ही भोजन कैसे बनाया जाता है या व्यवस्थित किया जाता है इसे लेकर आप रचनात्मक हो सकते हैं। और आपको रात के अंत तक साफ करने के लिए कम व्यंजन से लाभ होगा।

25. मेसन जार में स्तरित डिप्स और डेजर्ट प्रदर्शित करें

मेसन जार कार्यक्रमों में आराध्य भोजन प्रदर्शित करने के लिए हमेशा के लिए जीवित रहेगा। इन कांच के रिसेप्टल्स में अपनी सभी स्वादिष्ट सामग्री दिखाएं। तार, बाँ, या यहां तक कि मिनी रूमाल के साथ अपने कार्यक्रम थीम और रंगों से मेल खाने के लिए जार को सजाएं। भोजन को इस तरह से बाहर निकालने की क्षमता भी मेहमानों को अतिरिक्त से दूर रखेगी।

26. भोजन की व्यवस्था सबसे कम से महंगे क्रम में करें

जब वे पहली बार किसी बुफे में लाइन में लगते हैं तो भूख से ग्रसित लोग सलाद, ब्रेड और ऐपेटाइज़र जैसे खाद्य पदार्थों को परोस लेते हैं। जैसे ही वे लाइन से आगे बढ़ते हैं, उनकी प्लेटें भर जाती हैं, जिससे स्टेक और सामन के लिए अंत में कम जगह रह जाती है। कार्यक्रम के हिस्से के नियंत्रण के लिए एक और महान मनोवैज्ञानिक रणनीति, यह सुझाव आपको अपने महंगे व्यंजनों पर स्टॉक करने से बचाएगा।

27. लकड़ी के बर्तन या सर्विंग बर्तन को सजाने के लिए स्टैंप्स का उपयोग करें

सपाट, हल्के रंग के लकड़ी के बर्तन को निजीकृत करना आसान है। अपनी थीम से मेल खाने वाले रंगों में अपनी कंपनी के लोगो, स्लोगन या इवेंट के नाम के साथ स्टैम्प का उपयोग करें। आप भी एक कदम आगे जा सकते हैं और केक के शौकीन या यहां तक कि सैंडविच ब्रेड पर एक ही डिजाइन स्टैम्प के लिए फूड ग्रेड इंक का उपयोग कर सकते हैं। यह उन कॉर्पोरेट कार्यक्रमों के लिए एक शानदार टिप है जो एक ब्रांड-बिल्डिंग प्रयास या शादियों के हिस्से के रूप में अपने बुफे का उपयोग करने की योजना बनाते हैं और जो एक पॉलिश, सुसंगत रूप को प्राप्त करने के लिए अधिक किफायती तरीका चाहते हैं।

28. समान खाद्य पदार्थ और स्वाद को एक साथ समूह करें

कभी स्वाद मैट्रिक्स के बारे में सुना है? यह वास्तव में उपयोगी चार्ट है जिसका उपयोग पेशेवर रसोइये करते हैं जब वे नए स्वाद वाले कॉम्बो और पेयरिंग बनाते हैं। यदि आप वास्तव में रचनात्मक प्राप्त करना चाहते हैं, तो इसे रणनीतिक रूप से समूह में उपयोग करें और बुफे में अपना भोजन प्रदर्शित करें। लेकिन अगर आप उतने विवरण में रुचि नहीं रखते हैं, बस सूप और सलाद या डिप्स और चिप्स जैसे स्पष्ट जोड़े रखें और एक दूसरे से तार्किक दूरी तय करें।

29. न्यूनतमवाद बनाम अत्यधिक पर निर्णय लें

आप शायद आपके कार्यक्रम के लिए एक समकालीन, सुव्यवस्थित रूप पसंद कर सकते हैं। यदि ऐसा है, तो समान कटोरे और प्लेट के साथ एक मेज को, समान रूप से व्यवस्थित करें। लेकिन अगर आप बाहर जाना चाहते हैं और अपव्यय की भावना से बाहर निकलते हैं, तो खाद्य पदार्थों का अतिप्रवाहित प्रदर्शन, गर-भूमि, मोमबत्तियाँ, कड़े मोती, और यहां तक कि पंख बोअर्स आपकी शैली अधिक हो सकती हैं। जो भी आप चुनते हैं, दोनों दिशाओं में एक बोल्ड डिजाइन वास्तव में आपके मेहमानों को प्रभावित करेगा।

30. केवल उच्च गुणवत्ता और स्टाइलिश डिस्पोजल का उपयोग करें

स्कीकी सफेद स्टायरोफोम और चिकने, अच्छी तरह से डिजाइन किए गए काले प्लास्टिक प्लेटों के बीच अंतर है। अपने मेहमानों को अपने फेंकने वाले डिशवेयर और कटलरी का सबसे अच्छा संभव संस्करण प्रदान करें। अपने कार्यक्रम थीम और रंगों से मेल खाने वाले को भी चुनना सुनिश्चित करें।

31. खाने को लेबल करने के लिए एक चॉकबोर्ड रनर या क्राफ्ट पेपर का उपयोग करें

यदि भोजन के प्रदर्शन के संकेत आपको अच्छे नहीं लगते हैं, तो इसके बजाय अपने मेजपोश का उपयोग करें। काला कागज और चाक तुरन्त एक मजेदार और सूचनात्मक प्रदर्शन बन जाता है जबकि क्राफ्ट पेपर और एक मार्कर किसी भी अवसर को और प्रभावी बनाते हैं।

एक पूर्ण बुफे मेज व्यवस्था कैसे करें

- खाने की मेज को मुख्य खाने के स्थान से दूर रखें: यह सुनिश्चित करता है कि लोग चारों ओर घूमेंगे और एक शानदार पार्टी का अनुभव करेंगे। यह भीड़ को नियंत्रित करने में भी मदद करता है जो आमतौर पर खाने-पीने की चीजों के आसपास जमा होती है।

- प्लेटों के साथ बुफे शुरू करें और इसे कटलरी और नैपकिन के साथ समाप्त करें: यह चीजों को गिराने की चिंताओं के बिना प्लेटों को पकड़ने के लिए हाथों को स्वतंत्र करता है। जार में बर्तन पेश करें, मूल्यवान मेज स्थान की बचत करें, चीजों को साफ रखें और उन्हें पकड़ने के लिए आसान बनाएं। एक आसान पैकेज में लेने के लिए मैं सब कुछ रोल करना पसंद करता हूँ - कटलरी और नैपकिन।
- सोचिए कि खाना कैसे खाया जाएगा: थैंक्सगिविंग के मामले में, इसका मतलब होगा कि टर्की, मसले हुए आलू और स्टीफिंग के बाद ग्रेवी और क्रैनबेरी सॉस की व्यवस्था करना।
- नए व्यंजनों के बीच पुराने विश्वासियों को मिलाएं: लोग सबसे लोकप्रिय व्यंजनों के आसपास मंडराते हैं। उन्हें फैलाने का मतलब है कि मेज के एक छोर पर एक भीड़ नहीं होगी। साथ ही लोगों को नई चीजों की कोशिश करने की अधिक संभावना होगी।
- एक सुंदर केंद्रबिंदु के लिए मेज के बीच में जगह छोड़ दें: यह आकर्षक और उत्सवपूर्ण है और यह भोजन के प्लेटर को बाहरी हिस्से की ओर रखता है, जहां तक पहुंचने में उन्हें आसानी होती है और किसी और चीज को प्राप्त करने में आसानी होती है। मांस सलाद में आलू का सलाद छोड़ने की कम संभावना है, जब तक आपकी बुफे मेज अच्छी होगी।
- सलाद ट्रेसिंग में सलाद रख दें: यह न केवल सलाद को विल्ट करता है, मैंने पाया है कि अधिकांश लोग इसे अपने दम पर डालना पसंद करते हैं।
- ड्रिक्स स्टेशन को एक अलग क्षेत्र में रखें: चाहे वह मिश्रित ड्रिंक या कॉफी और चाय हो, ज्यादा साफ रखने के अलावा लोगों के चक्कर लगाने का यह दूसरा तरीका भी है।
- पॉटलक्स के लिए, लोगों द्वारा लाए गए सामान को लेबल करना अच्छा है: लोगों ने जो योगदान दिया उसके लिए सभी प्रशंसा सुनना पसंद करते हैं। इससे आप जान सकते हैं कि उन शानदार कुकीज़ को किसने बनाया है। उन्हें बधाई दें और शायद वे नुस्खा साझा करेंगे।
- मुख्य कोर्स के आसपास बहुत सारी जगह छोड़ दें: यह वह जगह है जिसे हर कोई प्राप्त करना चाहेगा।
- स्टैक दृष्टिगत रूप से अपील कर सकते हैं: विशेष रूप से कुकीज़, मफिन और कैनपीज़ जैसी छोटी वस्तुओं के लिए, इन वस्तुओं को आसान पहुंच में रखने के लिए टेयरेड केक प्लेट्स का उपयोग करें।
- अंशों को लेने के लिए या एक हाथ संभाले जा सकने वाले बर्तनों के साथ खाने में आसान भोजन पेश करें: ग्रेवी के लिए एक पीट टॉटी के साथ एक करछुल या ग्रेवी बोट का उपयोग करने के लिए आसान है, एक कटोरे में आलू को लेने के लिए एक लंबा खोखला चम्मच दें। सलाद, ब्रेड और पिस को सर्व करने के लिए स्लाइस में काट लें। यदि लोगों को दो हाथों का उपयोग करना पड़ता है या अपने लिए एक टुकड़ा काटना पड़ता है, तो यह लाइन को धीमा कर देता है। इसके अलावा यह मेज को लंबे समय तक अच्छा रखता है, जो कि मेजबान या परिचारिका के लिए एक वरदान है।
- एक बार में सब कुछ बाहर न रखें: यदि आप डेजर्ट की बुफे शैली परोस रहे हैं, तो मुख्य भोजन खाने के बाद चीजों को बाहर रखने के लिए प्रतीक्षा करें। यह लोगों को कोर्स के बीच आराम करने और पचाने की अनुमति देता है, जबकि आप, मेजबान, पार्टी की लय पर नियंत्रण करते हैं।

स्पॉटलाइट को आपके बुफे मेज पर कैसे रखा जाए

खानपान के कई ट्रेड आते हैं और चले जाते हैं, लेकिन कुछ बने हुए हैं। उदाहरण के लिए, बुफे, कभी भी शैली से बाहर नहीं जाते हैं और वे बस, हर कैटरर की ब्रेड-और-बटर होते हैं। मेहाल ही में एक सर्वेक्षण, इंटरनेशनल कैटरर्स एसोसिएशन (आईसीए) ने बताया कि 40% से अधिक कैटरर्स ने कहा कि उनकी सबसे लोकप्रिय सेवा शैली बुफे थी।

लेकिन क्योंकि बुफे इतने लोकप्रिय और सर्वव्यापी हो गए हैं, कैटरर्स को अपने बुफे मेज को डिजाइन करते समय यथासंभव रचनात्मक होना पड़ता है। यहां तक कि अगर आपका भोजन शानदार है, अगर आप इसे फ्लेयर और पैनकेक के साथ पेश नहीं करते हैं, तो यह ध्यान देने योग्य नहीं होगा। यदि आप बुफे को न केवल लोगों को खिलाने के लिए एक कुशल तरीका के रूप में देखते हैं, बल्कि कुछ मजेदार सजाने के लिए एक शानदार अवसर के रूप में देखते हैं, तो आप सकारात्मक प्रतिक्रिया प्राप्त कर सकते हैं जो आप चाहते हैं। भोजन को केवल शो के स्टार के रूप में सोचें (लेकिन अतिथि का सम्मान न करें) और मेज को एक मंच के रूप में देखें। सही सेट डिजाइन, प्रकाश, पृष्ठभूमि और सजावट के साथ, आपके पास एक निश्चित हिट होगा।

लेवलिंग: सघन कैटरिंग क्षेत्र में सबसे हटके कैसे बनें

अपने ग्राहक के साथ एक मैन्यू पर सहमत होने के बाद, सोचें कि आप शानदार प्रस्ताव को कैसे प्रदर्शित करना चाहते हैं। दिलचस्प ट्रे, प्लेटर, कटोरे, और बर्तन आपके बुफे को साधारण से असाधारण बनाएंगे। विभिन्न आकृतियों और विभिन्न ऊंचाइयों में प्रदर्शन वस्तुओं का उपयोग करना सुनिश्चित करें। अपने अगले कैटेरेड बुफे में रुचि पैदा करने के सबसे आसान तरीकों में से एक है अलग-अलग ऊंचाइयों के राइजर और प्लेटफार्मों का उपयोग करना। एक बुफे, जो कई प्रमुख कैटरर्स का कहना है, अधिक आकर्षक और रोमांचक है अगर मेहमानों की आंखें विभिन्न स्तरों पर आकर्षित होती हैं। एक गतिशील प्रस्तुति कल्पना को पकड़ लेती है और लगभग जादुई रूप से मेहमानों को बुफे मेज पर ले जाने का कारण बनती है।



सर्वश्रेष्ठ बुफे ऊंचाई, समरूपता, और रंग का सही संयोजन हैं, और कैटरर्स जो स्तरों के महत्व को समझते हैं, अपने बुफे मेजों को बढ़ाने के लिए कई प्रकार के आकार, रंग और ऊंचाई का उपयोग करेंगे। एक पुरानी खानपान की चाल टोकरी लेना है और इसे मेज पर उल्टा करना है, और इसे एक जीवंत रंग के कपड़े से ढंकना है, कि, जो की आकर्षित करेगी। गिलास ब्लॉक या वर्गाकार गिलास के गमले एक अधिक आधुनिक रूप के लिए अन्य रचनात्मक विकल्प हैं।

बुफे के सेट-अप को डिजाइन करते समय, याद रखें कि सभी मेहमान एक ही ऊंचाई के नहीं हैं। आपको यह सुनिश्चित करना होगा कि ऊपर उठाए जाने पर भी प्लेटर और कटोरे आसानी से सुलभ हैं। दिलचस्प प्रॉप्स, एक्सेसरीज और डेकोर एन्हांसमेंट यहां तक कि सबसे मामूली बुफे लुक को भी खास बना सकते हैं। लक्ष्य प्रदर्शन के लिए ऐसे स्टैंड को ढूंढना है जो कि न केवल भोजन बल्कि कार्यक्रम के पूरे माहौल को ऊंचा करते हैं, और, जब रचनात्मक रूप से व्यवस्थित किया जाता है, तो यह आपके मेहमानों की आंखों के लिए एक दावत पैदा करेगा, साथ ही साथ उनके तालू के लिए भी करेगा।

आपके मेहमानों से जुड़े

कैटरर्स अक्सर आश्चर्य में रहते हैं कि क्या उन्हें बुफे या खाद्य स्टेशनों के साथ जाना चाहिए, लेकिन सच्चाई यह है कि "एक या दूसरे" दृष्टिकोण की आवश्यकता नहीं है। भव्य बुफे के साथ कुछ खाद्य स्टेशन आपके भोजन सेवा में एक व्यक्तिगत स्पर्श जोड़कर एक कार्यक्रम के "वाह" कारक को बढ़ावा दे सकते हैं। एक खाद्य स्टेशन की सुंदरता यह है कि किसी को अपने मेहमानों के लिए एक कस्टम-व्यंजन बनाने से एक व्यक्तिगत स्पर्श मिलेगा जिस चीज की बुफे में अक्सर कमी होती है। प्रतीक्षा कर्मचारियों की आवश्यकता के साथ दूर करना कैटरर्स और उनके ग्राहकों के लिए एक पैसा बचाने वाला बोनस है, और इस कारण का एक बड़ा हिस्सा है कि बुफे बहुत लोकप्रिय हैं।

हालांकि, फूड स्टेशन - यहां तक कि कुछ ही, जो कि व्यक्ति-योग्य कर्मचारी सदस्यों द्वारा संचालित होते हैं - किसी भी बुफे के लिए एक बढ़िया अतिरिक्त हैं।

एक जानकार और मैत्रीपूर्ण बरिस्ता के साथ एक विदेशी कॉफी स्टेशन, या एक हैमबर्गर के साथ एक शेफ फ्लिपिंग कस्टम-मेड बर्गर और रीलीज़ और अन्य साज-सामान की एक पूरी श्रृंखला है, जो किसी भी प्रोप या गौण की तरह एक बुफे को शोभा बढ़ा सकता है। सुशी एक और फूड-स्टेशन विकल्प है जो आपके मेहमानों को प्रभावित करने में विफल नहीं होगा। डिनर के लिए ताजा सुशी रोल बनाने के लिए एक शेफ को काम पर रखना शानदार है, लेकिन इतना कम है कि वाह फैक्टर को कम किए बिना खर्च कम किया जा सके, आप अपने खुद के स्टेशन को प्री-रोलेड सुशी, राइस पेपर रोल या नूडल्स के साथ मिनी टेकउट बॉक्स में तैयार कर सकते हैं।

यदि आप अपने बुफे के डेजर्ट चरण की अपील को पूरा करना चाहते हैं, तो आइसक्रीम के साथ एक वफ़ल बार, ताजे फल के कटोरे, व्हीप्ड क्रीम और सिरप और सांस का एक वर्गीकरण जोड़ें। आपके मेहमान रोमांचित होंगे और आप उन्हें कुछ बात करने के लिए समय देंगे। इन दो प्रकार की खाद्य सेवा को मिलाकर - कुछ स्टेशनों के साथ एक बुफे - सभी दुनिया के लिए सबसे अच्छा है और किसी भी कैटरिंग कार्यक्रम के लिए सही समाधान है।



बुफे प्रकाश की प्रवृत्ति

अपने बुफे को कम सामान्य बनाने के लिए, प्रकाश व्यवस्था से काफी अंतर पड़ सकता है। महान भोजन महान प्रकाश व्यवस्था के हकदार हैं, इसलिए यहां कुछ शानदार प्रकाश व्यवस्था के विचार हैं जो आपके कैटेरेड बुफे को विशेष बनाते हैं।

प्रबुद्ध पृष्ठभूमि का उदय

2018 के लिए शीर्ष रुझानों में से एक बुफे को उजागर करने के लिए प्रबुद्ध पृष्ठभूमि का बढ़ता उपयोग है। अपने खूबसूरत भोजन के प्रदर्शन को बढ़ाने और बुफे मेज पर ध्यान आकर्षित करने की तुलना में कोई बेहतर तरीका नहीं है कि आप एक आकर्षक पृष्ठभूमि स्थापित कर सकें। एक केंद्रीय क्षेत्र के ऊपर निलंबित, अपने भोजन से लदी मेज की तरह, ये विस्तृत प्रदर्शन एक प्राकृतिक बाहरी रूप के लिए हरियाली या फूलों की मोटी परतों से ढंके हुए ढांचे हो सकते हैं जो आपके इनडोर बुफे में ताजी हवा की सांस लाएंगे। वैकल्पिक रूप से, एक रोशन, रोमांटिक प्रभाव के लिए, आप अपने कार्यक्रम में उपयोग किए गए रंगों में से एक में बुफे क्षेत्र के पीछे सरासर कपड़े के पैनल लटका सकते हैं, क्षेत्र को परिभाषित करने और सेट करने के लिए, और फिर वार्म बनाने के लिए पैनलों के पीछे प्रकाश के तार जोड़ सकते हैं।

एक निलंबित, प्रबुद्ध पृष्ठभूमि की ईथर प्रभाव को बढ़ावा देने के लिए, आप बैक-लाइट पैनल के सामने पारदर्शी फिलामेंट पर क्रिस्टल मोतियों या फूलों के तारों को भी लटका सकते हैं ताकि यह आभास हो सके कि वे हवा में तैर रहे हैं। सुनिश्चित करें कि कोई भी हैंगिंग डेकोर इतना अधिक नहीं है कि यह मेहमानों के रास्ते में आए क्योंकि वे इसमें उलझ सकते हैं।



मोमबत्तियां फॉर्म में पिलर

पिलर मोमबत्तियां एक बुफे मेज पर ट्रे, कटोरे और सेवा वस्तुओं के बीच उच्चारण प्रकाश प्रदान करने का एक शानदार तरीका है। उपर्युक्त समान समतल अवधारणा का उपयोग करते हुए, मेज को विभिन्न प्रकार की ऊंचाइयों देने के लिए उठाए गए क्षेत्रों पर विभिन्न आकारों में पिलर मोमबत्तियों के समूह रखें।

एलईडी फ्रूट ट्री

डेसर्ट में नवीनतम प्रवृत्ति में फलों जैसे स्वस्थ विकल्प शामिल हैं। सुस्त लगता है? बिल्कुल नहीं। यदि आप इसे फलों के पेड़ों का प्रयोग करते हैं, और उस पर एक प्रकाश डाला जाता है, तो आपके फलों के स्टेशन को उबाऊ नहीं होना चाहिए। यह एक सुंदर, मजेदार विचार है जो प्रदर्शन पर रसीले किस्म के फलों को भी प्रदर्शित करता है। एलईडी अप-लाइटिंग फल को अधिक आकर्षक बनाने में मदद करता है और इस शानदार, स्वाभाविक रूप से रंगीन खाद्य स्टेशन के कलात्मक डिजाइन को उजागर करता है।

लाइट्स में उनका नाम कौन नहीं देखना चाहता है?

मार्की लाइट्स, थिएटर के प्रवेश द्वार पर एक शो के स्टार की घोषणा के ऊपर प्रकाशित कनोबों पर ध्यान आकर्षित करती है। एक कैटरड इवेंट में, उनका उपयोग एक चमकदार प्रदर्शन बनाने और एक बुफे में अद्वितीय स्टार पावर को जोड़ने के लिए भी किया जा सकता है।

मार्की अक्षर शानदार और दिखावटी हैं, और वे इस समय एक लोकप्रिय प्रकाश व्यवस्था / सजावट प्रवृत्ति हैं। दोहरे उद्देश्य के डिजाइन की प्रवृत्ति एक तरफ मूड लाइटिंग के रूप में काम कर सकती है, और और दूसरी तरफ सुंदर, विटेज-प्रेरित सजावट के रूप में करती है। दीवारों के साथ पत्र को सजाने के लिए विभिन्न तरीकों से मार्की लाइट्स का उपयोग करने के लिए स्वतंत्र महसूस करें जो एक ही समय में बुफे (गेस्ट) ऑफ ऑनर का प्रदर्शन करेंगे। इस प्रकार की प्रकाश व्यवस्था - सुरुचिपूर्ण और मजेदार दोनों हैं- एक शादी-पार्टी बुफे के लिए विशेष रूप से उपयुक्त है, जहां यह शैली और क्लास के साथ आपके भोजन का मार्ग प्रकाशित कर सकती है।

ध्यान के केंद्र के रूप में बुफे मेज

चूंकि बुफे प्रत्येक कैटरर का मुख्य भोजन-सेवा प्रारूप है, इसलिए आप अपने सिग्नेजर भोजन के साथ प्रस्तुति पर ध्यान केंद्रित करके अपने बुफे के चारों ओर एक चर्चा का माहौल बनाना चाहते हैं। सही डिजाइन कमरे में एक केंद्र बिंदु के रूप में काम करेगा, वहां हर किसी का ध्यान आपके सुंदर मेन्यू में ले जाएगा। बुफे क्षेत्र को हाइलाइट करके और अपने भोजन को सर्वोत्तम तरीके से प्रदर्शित करके, आप अपने ग्राहकों और उपस्थित सभी लोगों को, खानपान क्षेत्र में आपको और आपके बुफे असाधारण स्थिति को प्रभावित करेंगे।

बुफे मेज पर सेंटरपीस के लिए विचार

इससे पहले कि आप एक सेंटरपीस की योजना बनाएं, मानसिक रूप से उन खाद्य व्यंजनों को बाहर रखें, जहां पर आसानी से आपके मेहमान उन तक पहुंच सकते हैं। आपको कम या ज्यादा पता होने के बाद कि भोजन कहां होगा, यह तय करें कि आप सेंटरपीस कहां रखेंगे ताकि यह एक बाधा न बने। आप मेज के केंद्र में एक बड़ा टुकड़ा रख सकते हैं। यदि आपके पास एक लंबी मेज है, तो आप भोजन व्यंजनों के बीच कई छोटे टुकड़े रख सकते हैं।

पुष्प और मोमबत्तियां



आप फूलों और मोमबत्तियों के साथ सरल, सुरक्षित सेंटरपीस बना सकते हैं। फूलों को पकड़ने के लिए एक या अधिक आकर्षक फूलदान, कटोरे या अन्य कंटेनर चुनें। उन कंटेनरों का उपयोग करें जो आपके कोल-या स्कीम को पूरक करते हैं और आपके द्वारा उपयोग किए जा रहे फूल से मेल खाते हैं। यदि सेंटरपीस बड़ा होगा, तो आप एक बड़े कंटेनर या कई छोटे समूह का उपयोग कर सकते हैं। अपने सेंटरपीस के लिए ऊंचाई बनाने के लिए, एक कपड़े के नीचे विभिन्न ऊंचाइयों के कई बक्से व्यवस्थित करें और उन पर अपनी सेंटरपीस को रखें।

एक उथले कटोरे को पानी से भरें और उनमें बड़ी-बड़ी बौर और छोटी मोमबत्तियां रखें। तनों को छोटा काटें ताकि फूल पानी में सीधे रहें।

प्रत्येक पांच या छह मग में फूलों का एक छोटा गुलदस्ता रखें, और मग को एक आकर्षक प्लेट पर व्यवस्थित करें। पुदीने या अन्य हर्बस जैसे कि दौनी और लैवेंडर के साथ संयुक्त कुछ फूलों के साथ एक चाय का बर्तन भरें। आधा दर्जन या अधिक कैंडलस्टिक्स और विभिन्न ऊंचाइयों और बनावट की मोमबत्तियों का समूह बनाएं।

एक ह्यूरिकेन गिलास में एक पिलर मोमबत्ती रखें और मोमबत्ती के आधार के चारों ओर फूलों की पंखुड़ियों को छिड़कें।

मोमबत्ती के आधार पर दो तरफा टेप लगाकर और फूल के डंठल को चिपका कर कैंडलस्टिक्स के प्रत्येक समूह के आधार पर फूलों की एक माला बनाएं।

फूड सेंटरपीस



आप अपने सेंटरपीस के लिए भोजन का उपयोग कर सकते हैं। यह ताजा, पूरे फल के एक बड़े कटोरे के रूप में सरल हो सकता है।

या फलों और सब्जियों को तराशने और व्यवस्थित करने में अपना हाथ आजमाएं। अन्य व्यंजनों के स्तर से ऊपर अपने सजावटी-फल केंद्र को उठाएं।

सब्जियों का गुलदस्ता बनाएं। एक बड़ी टोकरी के तल में फ्लोरिस्ट फोम का एक ब्लॉक रखें। लकड़ी की सीख पर सब्जियों के छोटे टुकड़े डालें, सीख के छोर को फोम में चिपका दें। आप मूली, फूलगोभी और ब्रोकोली फ्लोरेट्स, गाजर की छड़ें और बेल मिर्च का उपयोग कर सकते हैं।

एक फल गुलदस्ता, एक सब्जी गुलदस्ता बनाने के बजाय, बेर और छोटे फल जैसे प्लम और चेरी का उपयोग करें।

एक तरबूज को एक टोकरी की तरह देखने के लिए और फलों के सलाद के साथ भरें।

चॉकलेट में डूबा स्ट्रॉबेरी या कुकीज रखने के लिए एक टाइड सर्विंग डिश का उपयोग करें।

मेज के केंद्र में एक चॉकलेट फाउन्टेन रखें, और इसे छोटे फल की छोटी प्लेटों के साथ कटे हुए फल के छोटे चीन प्लेटों के साथ घेरें।

एक बुफे मेज को सजाने के लिए विभिन्न ऊंचाइयों का उपयोग कैसे करें

हर साल जब छुट्टियां आसपास होती हैं, तो मनोरंजक मौसम भी बहुत पीछे नहीं होगा। जब आप मेहमानों का एक हाउसफुल मनोरंजन कर रहे हों, तो बुफे एक लोकप्रिय विकल्प है, लेकिन रचनात्मक रूप से उस जगह का मंचन करें ताकि आपका फैलाव उतना अच्छा लगे क्योंकि यह एक चुनौती हो सकती है। इसे दिलचस्प और नाटकीय रखने की कुंजी लुभाने के लिए कंठित ऊंचाइयों का उपयोग करके अपने टेबलस्केप को डिजाइन करना है। कुछ रचनात्मक स्थापना आपकी बुफे मेज को ठीक-ठाक से लेकर पूरी तरह शानदार बना देंगे।

1. कुर्सियों को मेज से दूर स्थानांतरित करें। यदि आप भीड़ की उम्मीद कर रहे हैं तो उन्हें दूसरे कमरे में ले जाना और अपने मेहमानों को अनफ्रैटर्ड बुफे तक पहुंच प्रदान करना एक अच्छा विचार है। अपनी मेज पर बड़े मेज़पोश को बिछाएं। सब तरफ से समान तरीके से लटकाएं।
2. मेज पर उलटे कुछ गहरे रोस्टिंग पैन रखें, या तो केंद्र में रखें या बेतरतीब ढंग से रखें। पलटा हुआ पैन चरण सेवारत प्लेटर और अन्य वस्तुओं को अतिरिक्त ऊंचाई प्रदान करता है। जब संभव हो विभिन्न आकार का उपयोग करें। पैन के ऊपर अपने छोटे मेज़पोशों को बिछाएं, एक "पूडल" प्रभाव बनाने के लिए उनके चारों ओर अतिरिक्त कपड़े को टक कर दें।
3. अपने सेंटरपीस को मेज पर सेट करें। नाम के बावजूद, एक सेंटरपीस को केंद्र में होना जरूरी नहीं है। इसे एक तरफ से स्थापित करने की कोशिश करें एक विषमता विशेष रूप से एक दीवार या खिड़की के सामने बुफे के साथ अच्छी तरह से काम करती है।
4. एक फूल सेंटरपीस से कुछ कली ले और उन्हें छोटे खांचे के कपों में रखें, जिससे मुख्य टुकड़े के छोटे लघुचित्रों के साथ-साथ प्लैटर के साथ नेसल बनाया जा सके। इससे पूरे मेज के भीतर कली की सौंदर्य की चमक बढ़ जाती है।
5. मेज पर अपने सेवारत कटोरे और प्लैटर व्यवस्थित करें। आपको कितने की आवश्यकता होगी, यह तय करने में मदद करने के लिए, वे लिखें जो वे उदाहरण के लिए धारण करेंगे, "टर्की," "कटा हुआ हैम" कागज या इंडेक्स कार्ड के स्कैप पर। कागज को उचित सेवारत टुकड़े में गिरा दें ताकि आप जान सकें कि आपको पता है कि आपको क्या चाहिए। सुनिश्चित करें कि पलटते हुए भुने हुए पैन पर प्लेट और कटोरे रखने पर आधार स्थिर है।

साथ ही मेज पर कुछ टोकरी जोड़ें। एक बड़ी टोकरी कूडाइट्स के लिए ब्रेड या कच्ची सब्जियों को रखने के लिए खूबसूरती से काम करती है। छोटे बास्केट बर्तन और नैपकिन के लिए एकदम सही हैं। बुफे के दोनों सिरों पर प्लेटों के ढेर रखें ताकि मेहमान दोनों तरफ से आसानी से अपनी मदद कर सकें। बड़ी वस्तुओं को मेज के केंद्र में, छोटे व्यंजन और प्लेटों को बाहर की ओर रखें।

6. अपने बुफे में अंतिम स्पर्श जोड़ें। कैंडलस्टिक्स की एक जोड़ी को फ्लैक करें या कुछ वोटिव जोड़ दें। प्लेटर्स के आसपास कुछ ताजी पत्तियों को टक करें। नमक और काली मिर्च के साथ छोटे स्थानों में भरें।

चीज़ें जो आपको चाहिए होंगी

- बड़ी मेज़पोश
- छोटी मेज़पोश
- गहरे रोस्टिंग पान
- सेंटरपीस
- वोटिव कप या छोटे कंटेनर
- पुष्प
- सर्विंग पीस
- टोकरी
- कैंडलस्टिक
- प्लेट्स और बर्तन
- प्लेटर

सुझाव

- यदि आपके मेज़पोश को अलमारी से बाहर निकालते समय कुछ नए सिरों से तैयार करने की आवश्यकता होती है, तो उन्हें कुछ मिनटों के लिए ड्रायर में गीले वाशक्लॉथ के साथ रखें। वाशक्लॉथ से निकली भाप किसी भी सलवटो को कम करने और कपड़े को ताज़ा करने में मदद करेगा।
- यह "ग्रोन-अप" बुफे के बच्चों के संस्करण बनाने के लिए मजेदार किचन में फैले एक पिंट-साइज़ की कोशिश करें जहां बच्चे खाने में खुद के अनुकूल मदद कर सकें।

चेतावनी

- छुट्टी मोमबत्तियां छोटे बच्चों के लिए खतरा हो सकती हैं। सुनिश्चित करें कि सभी मोमबत्तियों को छोटे हाथों से अच्छी तरह से दूर रखा गया है।



चैफिंग डिश के साथ एक बुफे मेज कैसे सेट करें

चैफिंग डिश खाना पकाने के बाद भोजन को गर्म रखने के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरण हैं। उन्हें एक बुफे मेज पर रखें ताकि आपके मेहमान खुद को गर्म भोजन परोस सकें, भले ही वे सेकंड या तिहाई के लिए वापस आ जाएं। मेहमानों की पहुंच के लिए आसान तरीके से बुफे मेज की व्यवस्था करना महत्वपूर्ण है। एक तार्किक क्रम में पहुंचने के लिए चैफिंग मेज को आसान होना चाहिए। उदाहरण के लिए, कई मेहमान गर्म भोजन करने से पहले ठंडे सलाद के साथ भोजन शुरू करना पसंद करते हैं। चैफिंग मेज के पास ऐसे व्यंजन को समूह करें जो गर्म भोजन के साथ जाते हैं, जैसे बन्सा।

बुफे मेज के बीच में व्यंजनों का केंद्र, और अन्य व्यंजनों को चैफिंग डिश के चारों ओर एक सर्कल में रखें। यह बहुत सारी जगह के साथ एक विस्तृत मेज पर सबसे अच्छा काम करता है। यदि वांछित है तो चैफिंग डिश को ऊपर उठाने के लिए मेज के केंद्र में एक ब्लॉक जोड़ें।

भोजन को मेज पर व्यवस्थित करें ताकि गर्म भोजन, जिसमें चैफिंग डिश शामिल हैं, एक छोर पर और ठंडा भोजन दूसरे पर है। यह मेहमानों को उस क्रम में भोजन चुनने में मदद करता है जिस क्रम में वे इसे खाना चाहते हैं। उदाहरण के लिए, यदि कोई मेहमान पहले सलाद खाना चाहता है, तो वे सलाद सामग्री को सबसे पहले प्राप्त कर सकते हैं और उसके बाद गर्म भोजन प्राप्त कर सकते हैं।

मुख्य बुफे मेज के अंत में एक छोटी सी मेज जोड़े ताकि यह "टी" आकार का हो। इस मेज पर चैफिंग डिश रखें। यह चैफिंग डिश को अधिक जगह देता है और आपको दो मेजों के बीच किसी भी कोर्डस को स्लाइड करने की अनुमति देता है। यदि आपके पास बहुत अधिक भोजन या बड़े चाव वाले व्यंजन हैं तो अतिरिक्त मेज का उपयोग करें।

सुझाव और चेतावनी

- सुनिश्चित करें कि आपकी मेज व्यवस्था बिना नीचे किसी कॉर्ड के किसी भी विद्युत तार में प्लग करने की अनुमति देती है, ।

बुफे के लिए मेज पर बर्तन कैसे सेट करें

जब आप एक विशाल आकार का डाइनिंग मेज नहीं लेते हैं, तो भीड़ को खिलाने के लिए बुफे एक सुविधाजनक और कुशल तरीका है। फूड बुफे-स्टाइल परोसने से भी आप अपने मेहमानों को एक अच्छा अनुभव प्रदान कर सकते हैं। जबकि बुफे मेज सेट करने के लिए कोई कठिन नियम नहीं हैं, यह सुनिश्चित करने के लिए अपने बर्तनों को ठीक से रखना महत्वपूर्ण है कि आपके मेहमान यथासंभव आराम से और आसानी से परोस सकें।

योजना

इससे पहले कि आप समझ सकें कि किन बर्तनों को सेट करने की आवश्यकता होगी, आपको यह तय करना होगा कि आप किन खाद्य पदार्थों की सेवा करने जा रहे हैं। एक सैंडविच या टैको बुफे में केवल सामग्री और मसालों के लिए सेवारत टुकड़ों की आवश्यकता होती है जहां एक पुराने जमाने वाली दक्षिणी कराहना मेज को कांटे, चम्मच और चाकू की आवश्यकता होती है। उन सभी चीजों की एक सूची बनाएं जिनकी आप सेवा करने की योजना बना रहे हैं और फिर तय करें कि कौन से बर्तन उपयुक्त हैं।

व्यवस्था

प्लेटों को बुफे के अंत में बर्तनों से दूर सेट करें, ताकि आपके मेहमान उन्हें खुद परोसने के दौरान उन्हें संभालने की कोशिश करने के बजाय अंतिम रूप से पकड़ सकें।

उन्हें टेबल के कोने में आर्क्स में रखें या उन्हें साफ पंक्तियों में व्यवस्थित करें। इस तरह रखें: सलाद के सभी कांटे एक साथ रखें, रात के खाने के सभी कांटे, चम्मच के साथ चम्मच और चाकू के साथ चाकू रखें। हालांकि, आप उन्हें जैसे भी रखते हैं, लेकिन यह सिर्फ एक यादृच्छिक ढेर के बजाय विचार-विमर्श और कलात्मकता दिखाना चाहिए।

कंटेनर

फ्लैटवेयर को क्लॉक, फूलदान या बड़े मेसन जार में सीधे रखें। कपड़े या स्वयं-चिपकने वाले कागज के साथ स्वच्छ, खाली कॉफी के डिब्बे को कवर करें और चांदी के बर्तन धारण करने के लिए एक सरल तरीके से उनके चारों ओर एक रिबन बांधें। सब कुछ संभाल कर रखें ताकि भोजन करने वालों को अनुमान न लगाना पड़े, या उन्हें संभालकर कंटेनर के सामने एक ड्राइंग या लेबल के साथ रखें, जो लोगों को बता सके कि अंदर क्या है।

नैपकिन रोल

कपड़े के नैपकिन में बर्तनों को रोल करके और उन्हें स्टैक करके एक पसंदीदा रेस्तरां की तकनीक का उपयोग करें: एक साफ, सपाट सतह पर नैपकिन बिछाएं, इसे चौकोर बनाने के लिए आधे या चौथाई भाग में फोल्ड करें और अपने बर्तनों को तिरछे फोल्ड किए हुए नैपकिन के ऊपर रखें। वर्ग के शीर्ष बिंदु पर उनके शीर्ष किनारों के साथ रखें। नैपकिन को दाहिने कोने में फोल्ड करें, फिर नीचे के कोने को फोल्ड करें, और एक तंग सिलेंडर बनाकर फ्लैटवेयर को दाईं से बाईं ओर रोल करें। बुफे की मेज के किनारे के समानांतर एक पंक्ति में नैपकिन को नीचे रखें। पहली पंक्ति के शीर्ष पर, अगली पंक्ति सेट करें। यह मेहमानों को बस एक बार में उनके चांदी के बर्तन और नैपकिन को लेने की अनुमति देता है और उन्हें अनरोल करने के लिए अपनी सीटों पर ले जाता है।

सेवारत बर्तन

सभी सेवारत बर्तनों को उचित डिश में या उसके पास रखा जाना चाहिए ताकि भोजन करने वालों को स्वयं के लिए परोसने के लिए अपने बर्तनों का उपयोग न करना पड़े। पसलियों, तली हुई चिकन और सलाद जैसी चीजों के लिए कटे हुए मांस और चिमटे के लिए मांस कांटे प्रदान करें। सूप, स्टॉज और ग्रेवी के लिए लैडल्स सबसे अच्छे होते हैं। आपके मेहमानों को केवल सांस नहीं मिल रहा है, यह सुनिश्चित करने के लिए स्ट्रॉगनॉफ या फ्रिकसेसे जैसे सांस-भारी व्यंजनों के लिए स्लेटेड चम्मच डालें। चिमटे भी लंबे समय तक पास्ता के लिए सबसे अच्छा काम करते हैं जैसे कि स्पेगेटी या फेटुकाइन, जो अक्सर बहुत फिसलन भरे होते हैं और एक पास्ता लाडेल या सेवारत कांटा के लिए लंबा होता है।

एक बुफे मेज के लिए कांटे और प्लेट्स की व्यवस्था कैसे करें



एक सुव्यवस्थित बुफे आपके डिनर पार्टी को सुचारू रूप से चलाने की अनुमति देता है।

फर्क नहीं पड़ता है कि क्या कार्यक्रम है, एक बुफे आपका बहुत समय और प्रयास बचा सकता है। मेहमानों को खुद के लिए परोसने देने का अवसर देते हुए उन्हें वह लेने की अनुमति देता है जो वे चाहते हैं और जो वे नहीं चाहते हैं उस से गुजर जाते हैं, जिसके परिणामस्वरूप भोजन कम बर्बाद होता है और वे अधिक संतुष्ट भोजन करते हैं।

प्रत्येक अतिथि को अलग-अलग प्लेट बनाने और परोसने की तुलना में कुछ प्लेट्स रखना और कटोरे परोसना आपके लिए बहुत कम काम है। जब आप अपनी बुफे मेज की योजना बना रहे हों, तो प्लेटों और कांटों को एक तरह से बाहर रखने के महत्व को नजरअंदाज न करें जो सुविधाजनक है और खाद्य लाइन को सुचारू रूप से चलाता है।

निर्धारित करने के लिए अपनी अतिथि सूची से गुजरें आपको कितने प्लेट और कांटे चाहिए। गिनती के बाद, संख्या में 25 से 50 प्रतिशत की वृद्धि करें, क्योंकि कुछ मेहमान भोजन की दूसरी प्लेट के लिए वापस जा सकते हैं या एक कांटा छोड़ सकते हैं, जिसे उन्हें बदलने की आवश्यकता है।

अपनी प्लेटें और कांटे बाहर निकालें। यह सुनिश्चित करने के लिए कि वे सभी साफ हैं, एक-एक करके उन्हें देखें। यदि वे हाल ही में उपयोग नहीं किए गए हैं तो कार्यक्रम से पहले कुछ धूल या जमी हुई मिट्टी को हटाने के लिए उन्हें धोएं और उन्हें सूखाएं। यदि आप डिस्पोजेबल प्लेट या फ्लैटवेयर का उपयोग कर रहे हैं तो इस चरण को छोड़ दें।

अपनी मेज सेट करें और तय करें कि बुफे लाइन किस दिशा में जाएगी। मेज के अंत में अपनी प्लेटों को ढेर करें जहां लाइन शुरू होती है वहां रखें।

धातु कांटे को एक नरम सूती कपड़े के साथ उंगलियों के निशान को हटाने और उन्हें चमक बनाने के लिए पोलिश करें।

कांटों के लिए एक धारक पर निर्णय लें। एक विकल्प उन्हें दूसरे कटलरी के साथ एक फ्लैट ट्रे पर रखना है। एक अन्य विकल्प जो मेज पर जगह बचाएगा, उन्हें फूलों के गुलदस्ते की तरह एक मजबूत छोटे फूलदान या मग में डालना है। एक अंतिम विकल्प अन्य फ्लैटवेयर और कटलरी के साथ एक कांटा बांधना और उन्हें एक नैपकिन में रोल करना है। बंडल के चारों ओर एक रिबन बांधें।

प्लेटों के विपरीत छोर पर कांटे, अन्य फ्लैटवेयर और नैपकिन रखें, ताकि मेहमान अपनी प्लेटों को भरने के बाद इन्हें उठा सकें। यह उन्हें खुद को परोसते समय कम समान उठा कर ले जाने की अनुमति देता है।

बुफे मेज: नैपकिन प्रस्तुति

नैपकिन प्रस्तुति एक नैपकिन को सजावटी रूप से मोड़ने की एक कला है। इसका फैंसी रेस्तरां में टेबल सजावट के रूप में उपयोग किया जाता है। बुफे के लिए उपयोग किए जाने वाले विभिन्न प्रकार के नैपकिन प्रस्तुति में बुफे फोल्ड, फैन, एनवलप, ड्रेस शर्ट, विकर्ण जेब शामिल हैं। यह अध्याय विषय की व्यापक समझ प्रदान करने के लिए नैपकिन प्रस्तुति की मुख्य अवधारणाओं की बारीकी से जांच करता है।

एक बुफे के लिए नैपकिन

यदि आप एक ऐसे फोल्ड की तलाश कर रहे हैं जो सरल और कार्यात्मक दोनों है, तो बुफे शैली का नैपकिन फोल्ड आपके लिए काम करेगा। इसका आमतौर पर अधिक आकस्मिक भोजन के अवसरों के साथ उपयोग किया जाता है, बुफे नैपकिन फोल्ड आपके चांदी के बर्तन को एक सुरुचिपूर्ण और कॉम्पैक्ट स्थान सेटिंग में अच्छी तरह से फ्रेम करेगा। यह फोल्ड हमारे अधिकांश कपास और लिनन के खाने के नैपकिन के साथ अच्छी तरह से काम करता है। सर्वोत्तम फोल्ड परिणामों के लिए, स्टार्च के साथ नैपकिन को अच्छी तरह से इस्त्री करने से और अधिक कड़क नैपकिन सुनिश्चित करने में मदद मिल सकती है।



चरण 1: सपाट नैपकिन को इस्त्री करें।



चरण 2: नैपकिन को आधे में फोल्ड करें और खुले छोर को अपनी ओर उन्मुख करें।



चरण 3: नैपकिन को क्वार्टर में फोल्ड करें।



चरण 4: नैपकिन को ओरिएंट करें ताकि खुले कोने दूर और दाईं ओर हों। केंद्र के नीचे तिरछे नैपकिन की लेयर को सबसे ऊपर फोल्ड करें और इसे सपाट दबाएं।



चरण 5: चित्र में दिखाए अनुसार उसी लेयर को रोल करें।



चरण 6: अगली लेयर के किनारे को लें और इसे पहले फोल्ड से मिलाने के लिए फोल्ड करें।



चरण 7: पहली लेयर के नीचे उसी लेयर को रोल करें और टक करें।



चरण 8: नैपकिन को पलट दें। रास्ते के लगभग 1/3 भाग को पीछे की ओर फोल्ड करें और इसे नीचे दबाएं।



चरण 9: बाएं हाथ के फोल्ड से मिलाने के लिए दाईं ओर को फोल्ड करें और फ्लैप के नीचे टक करें। इच्छी के साथ दबाएं।



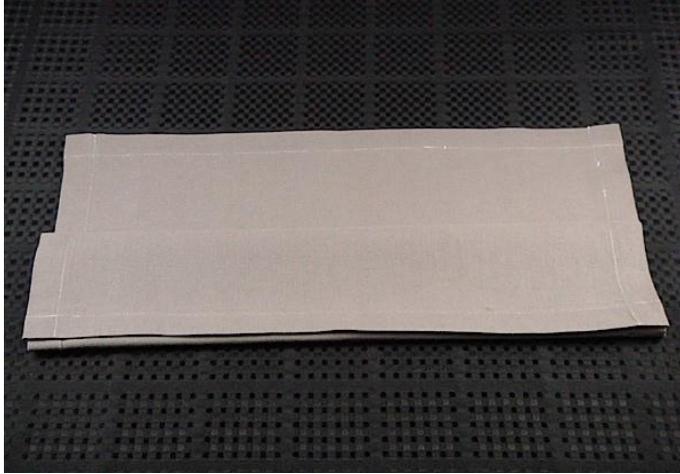
चरण 10: इसे पलटें और चांदी के बर्तन में डालें।

एक बुफे सर्वर में एक नैपकिन को कैसे फोल्ड करें

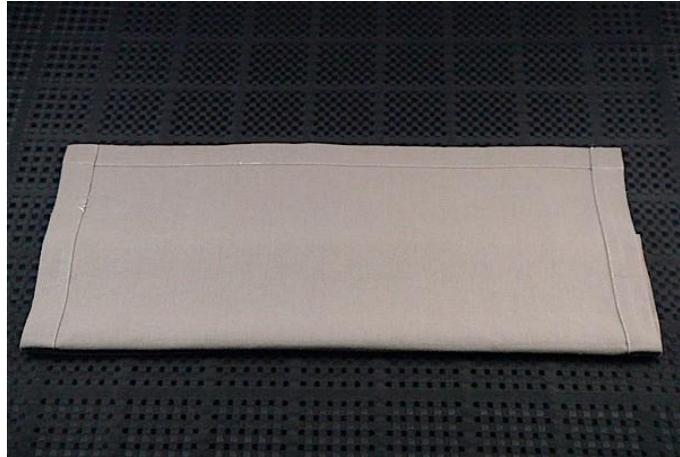
इसे बुफे सर्वर को फोल्ड करना वास्तव में आसान है। इसे एक बुफे टेबल पर रखा जा सकता है और आपके भोजन के लिए उपयुक्त कटलरी से भरा जा सकता है, जिसे आपके मेहमान एक ही बार में पकड़ सकते हैं।



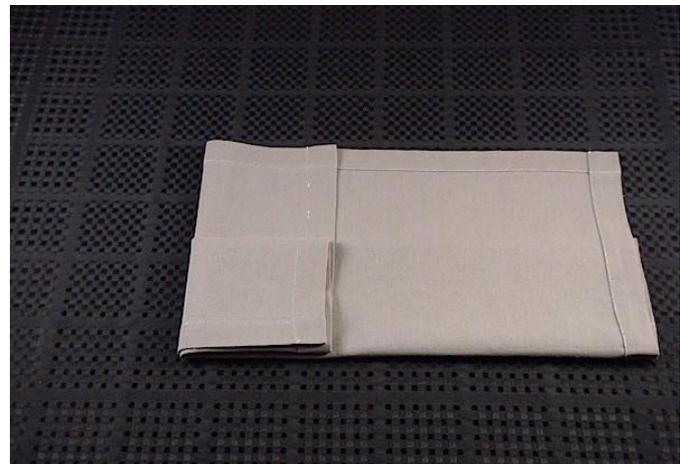
1. नीचे की तरफ फोल्ड के साथ नैपकिन को आधे में फोल्ड करें।



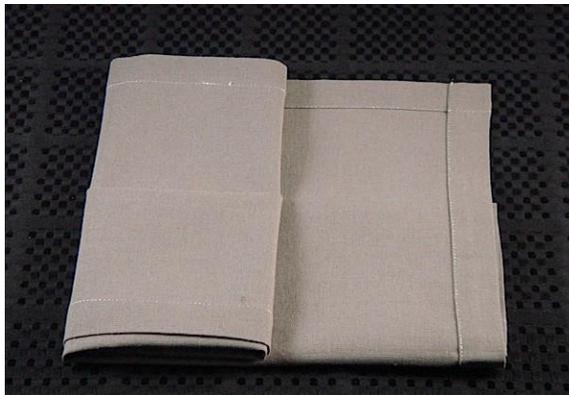
2. निचले किनारे को पूरा करने के लिए सामने के किनारे के साथ इसी प्रक्रिया को दोहराएं।



3. सावधानी से नैपकिन को पलटें।



4. केंद्र को पूरा करने के लिए बाएं किनारे को फोल्ड करें।



5. एक बार और दाईं ओर फोल्ड करें।



6. अंतिम बार दाहिनी ओर फोल्ड करें।



टेबल नैपकिन फोल्डिंग

जगह का वर्ग अक्सर फैंसी तरीकों से परिलक्षित होता है, जैसे उन्होंने अपने नैपकिन को फोल्ड कर अलग-अलग तरीकों से प्रस्तुत किया होता है। यदि आप सबसे अधिक के साथ मेजबान या परिचारिका बनना चाहते हैं, तो कई विवरणों के बीच जिसे आपको देखना है वह यह भी सीखना है कि नैपकिन को फैंसी तरीकों से कैसे फोल्ड किया जाता है। यह आपकी मेज को वास्तव में अच्छा बना सकता है और आप ऐसा करने के लिए सीखने के प्रयास के बारे में अच्छा महसूस करेंगे।

इसीलिए अगली बार जब आप स्वादिष्ट भोजन कक्ष प्रकाश व्यवस्था के बारे में विचार कर रहे हों, तो हमारा सुझाव है कि आप इस पहलू का भी पता लगा लें, ताकि आपके आसपास एक अच्छा अनुभव हो। ऐसे कई पहलू हैं जिससे आपकी पार्टी जीवांत बन सकती है आप खाद्य और पेय पदार्थों के साथ आ सकते हैं। आपके साथ एक तरह के लोगों का समूह होगा और उस तरह की बातचीत जो टेबल की सजावट के साथ-साथ चलती है। बेशक, यह कहने की जरूरत नहीं है कि एक एक्स फैक्टर है जो पार्टियों को जीवांत बनाता है।



अभ्यास करने के लिए सबसे रचनात्मक टेबल नैपकिन फोल्ड विचार



आप नैपकिन की फोल्ड जैसे विवरणों पर ध्यान देने के साथ-साथ टेबल क्लॉथ डिज़ाइन को अपनी तरफ झुकाने के लिए टिटिलाइज़िंग डिज़ाइन पर भी विचार कर सकते हैं। कभी-कभी, आप बाहर से आए मेहमानों का मनोरंजन करने के साथ साथ रात के खाने की मेज को परिवार और दोस्तों के लिए खास बना सकते हैं। यहां तक कि ऐसे अवसरों के लिए, आप खाने की मेज पर विशेष स्पर्श जोड़ने के प्रयास कर सकते हैं। मिसाल के तौर पर, आप नैपकिन को फोल्ड करने के तरीके के स्पर्श जोड़कर अपने बच्चों को खाने के बारीक पहलुओं के बारे में सिखा सकते हैं। आपको इसे दैनिक आधार पर करने की आवश्यकता नहीं हो सकती है, लेकिन इसे विशेष उत्सव के अवसरों जैसे क्रिसमस मेज सजावट के विचारों के लिए करें।



नैपकिन फोल्डिंग की मूल बातों में से एक, यह सुनिश्चित करने के लिए कुछ तैयारी करना है कि परिणाम वैसा ही हो जैसा कि उन्हें होना चाहिए। पहली चीज जो आपको करनी चाहिए वह है अच्छी गुणवत्ता वाले नैपकिन में निवेश करना जो न केवल ऐसे कपड़ों से बने होते हैं जो अच्छे दिखते हैं और तरल पदार्थों को अवशोषित करते हैं बल्कि मोटे भी होते हैं और उनमें अच्छी चमक भी होती है। जैसे-जैसे समय बीत रहा है आपको बार-बार नैपकिन का उपयोग करने के लिए कहा जा सकता है और इस स्तर पर यह सुनिश्चित करना कि नैपकिन साफ हैं, बहुत महत्वपूर्ण है। एक बार जब आप यह कर लेते हैं, तो एक और छोटा स्पर्श आप नैपकिन को अधिक उपयोगी बनाने के लिए जोड़ सकते हैं जैसे की आप उन्हें हल्के से स्टार्च कर सकते हैं। लेकिन ध्यान रखें कि बहुत अधिक स्टार्च न जोड़ें क्योंकि यह उस उद्देश्य को खराब कर देगा जिसके लिए नैपकिन को मेज पर रखा गया है। और यह भी सुनिश्चित करें कि आप नैपकिन को फोल्ड करते समय दस्ताने का उपयोग करें ताकि गंदगी और तेल आपकी उंगलियों से नैपकिन पर स्थानांतरित न हों।



हमने नीचे कुछ तरीके दे रखे हैं जिसमें आप एक नैपकिन को फोल्ड कर सकते हैं जो इस बात पर निर्भर करता है कि आप रात के खाने को कितना फैंसी बनाना चाहते हैं, आपके पास कितना समय है और क्या अवसर है।



विशेष नैपकिन बनाना काफी आसान है और यह काफी अच्छा दिखता है। बुफे नैपकिन फोल्ड का उपयोग यह सुनिश्चित करने के लिए किया जा सकता है कि कटलरी को अंदर रखा गया है। क्लासिक श्री पॉइंट फोल्ड भी एक अच्छा विकल्प है और इसे करना काफी आसान है। किसी भी अवसर को रीगल और विशेष बनाने के लिए क्राउन फोल्ड का भी प्रयोग किया जा सकता है। फिर डायमंड एरो नैपकिन फोल्ड जो जटिल दिखता है लेकिन वह जटिल नहीं है। फिर इसका एक और संस्करण है जो एनवल्प डायमंड फोल्ड है। यदि आपके पास नैपकिन रिंग है, तो अपनी मेज पर क्लास को जोड़ने के लिए आप बहुत ही सरलता से फोल्ड कर सकते हैं। रोमांटिक डिनर के लिए, इसे रोज फोल्ड करना होगा, जो काफी जटिल हो सकता है।



विशेष अवसरों के लिए जब पार्टी में भाग लेने वाले लोगों की संख्या अधिक हो, तब आप रोजबड फोल्ड या सिल्वरवेयर नैपकिन रोल को भी आजमा सकते हैं। विभिन्न प्रकार के फोल्ड में जेब, त्रिकोण, हृदय, नाँट, टोपी, टूलिप, भाला, फैन, डबल फैन, लवर्स नाँट, एनवलप, डबल रोल, शंकु और पिनव्हील फोल्ड शामिल हैं।



एक नैपकिन को डायमंड एनवलप में कैसे फोल्ड करें

डायमंड एनवलप फोल्ड सरल नैपकिन जेब का एक अधिक सुरक्षित रूप है, लेकिन इसे फोल्ड करने के लिए थोड़े अधिक प्रयास की आवश्यकता होती है। यदि आप अपने चांदी के बर्तन को अधिक औपचारिक सेटिंग में फ्रेम करने के लिए अपने डिनर नैपकिन का उपयोग करना चाहते हैं, तो यह फोल्ड वही है जिसकी आपको जरूरत है। यह फोल्ड कपास और लिनन के कई डिनर नैपकिन के साथ अच्छी तरह से काम करता है। सर्वोत्तम फोल्ड परिणामों के लिए, स्टार्च के साथ नैपकिन को अच्छी तरह से इस्त्री करने से मदद मिल सकती है ताकि अधिक कड़ा नैपकिन सुनिश्चित किया जा सके।



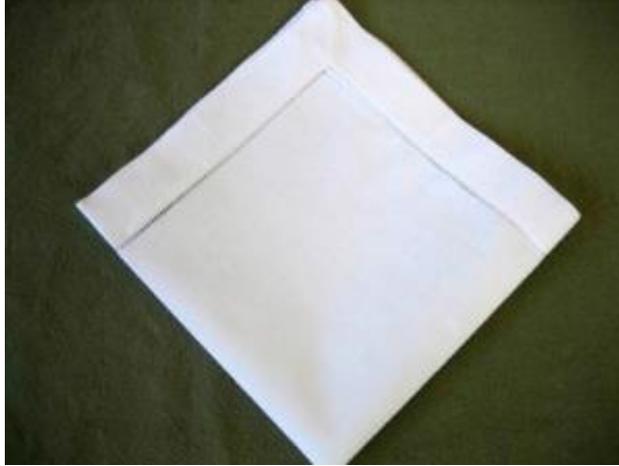
चरण 1: सपाट नैपकिन को इच्छी करें।



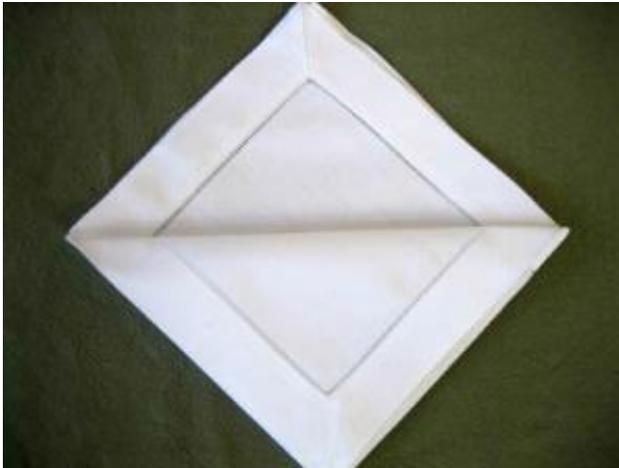
चरण 2: नैपकिन को आधे में फोल्ड करें और खुले छोर को अपनी ओर उन्मुख करें।



चरण 3: नैपकिन को क्वार्टर में फोल्ड करें।



चरण 4: नैपकिन को ओरिएंट करें ताकि खुला अंत आपसे दूर हो।



चरण 5: सबसे शीर्ष लेयर को लगभग पूरी तरह से फोल्ड करें और इसे सपाट दबाएं।



चरण 6: नैपकिन की अगली सबसे शीर्ष लेयर को लगभग पिछले हिस्से की तरफ फोल्ड करें और इसे भी नीचे दबाएं। सुनिश्चित करें कि किनारे पिछले फोल्ड के बराबर हैं।



स्टेप 7: अगली लेयर को आगे की तरफ फोल्ड करें जैसा कि आपने पहले दोनों के साथ किया था।



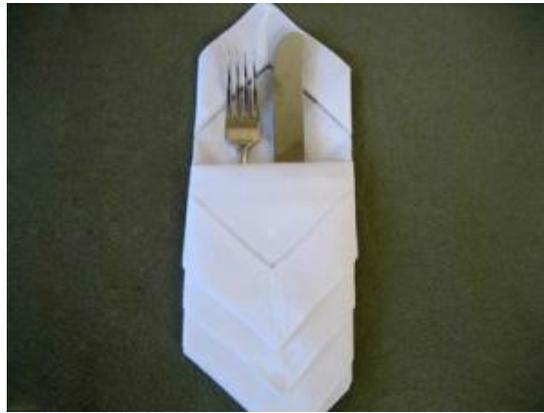
चरण 8: नैपकिन को पलट दें और दाईं ओर को करीब 1/3 फोल्ड करें।



चरण 9: बाईं ओर को पीछे की ओर और दाईं ओर (लगभग 1/3) के ऊपर फोल्ड करें, समरूपता के लिए जांचें और फोल्ड को अच्छी तरह से दबाएं।



चरण 10: नैपकिन को पलटें।



चरण 11: इस प्यारे डायमंड एनवलप नैपकिन को अपने पसंदीदा चांदी के बर्तन में डालें।

एक नैपकिन को एक फैन में कैसे फोल्ड करें



यह एक क्लासिक नैपकिन फोल्ड तकनीक है जो शिष्ट और सजावटी है। हमेशा की तरह, और इस्वी मदद करती है लेकिन आवश्यक नहीं है।



1. अपने सामने नैपकिन बिछाएं।



2. नैपकिन को आधे में फोल्ड करें और खुले अंत को अपनी ओर उन्मुख करें।



3. नैपकिन को संकीर्ण छोर पर शुरू होने वाले एक अकॉर्डियन की तरह फोल्ड करें। खड़े फैन को सहारा देने के लिए 2-3 इंच के अनफोल्ड नैपकिन के साथ एक छोर छोड़ दें।



4. बाहर की तरफ अकार्डियन फोल्ड के साथ नैपकिन को आधे में फोल्ड करें।



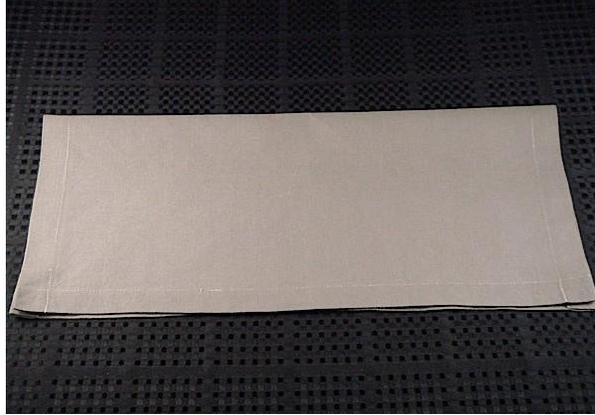
5. अनफोल्ड्ड कोनों को पकड़े जहां वे हैं खुले छोर पर मिलते हैं और उन्हें तिरछा फोल्ड करें, अकार्डियन फोल्ड के तहत फोल्ड करें।



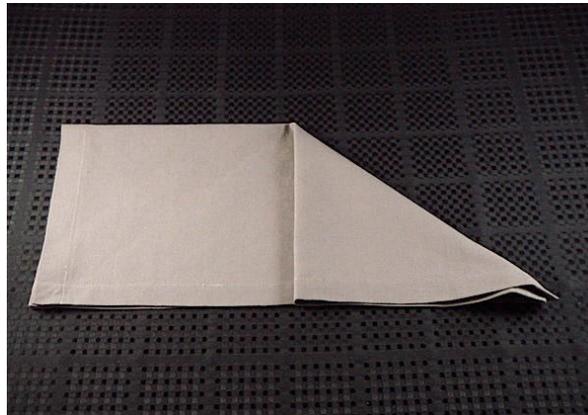
6. इसे खोले और खड़ा कर दें। एक सुंदर डिनर के लिए एक सुंदर फैना।

एक नैपकिन को ट्विस्टेड कैंडल में कैसे फोल्ड करें

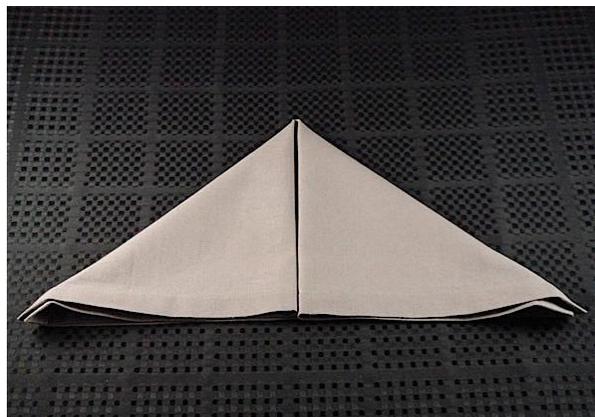
यह सबसे आसान फोल्ड नहीं है, लेकिन यह बहुत प्रभावशाली दिखता है। इसे अपनी तरफ रखा जा सकता है या सीधा खड़ा रखा जा सकता है। यह बड़े नैपकिन के साथ बेहतर काम करता है।



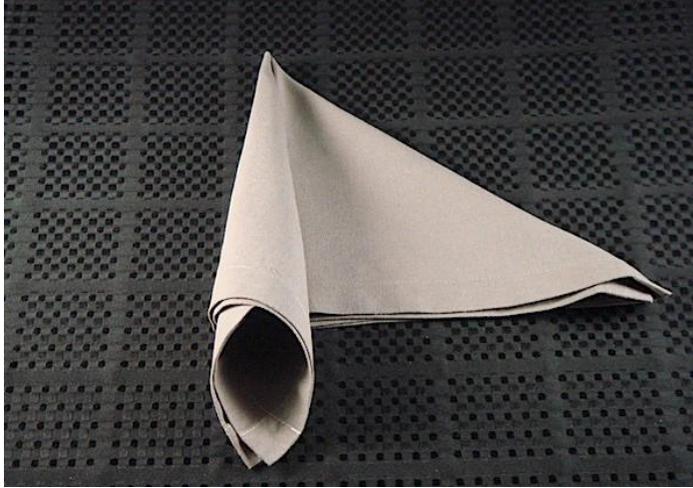
1. नैपकिन को आधे में और ओरिएंट में फोल्ड करें ताकि फोल्ड शीर्ष पर हो।



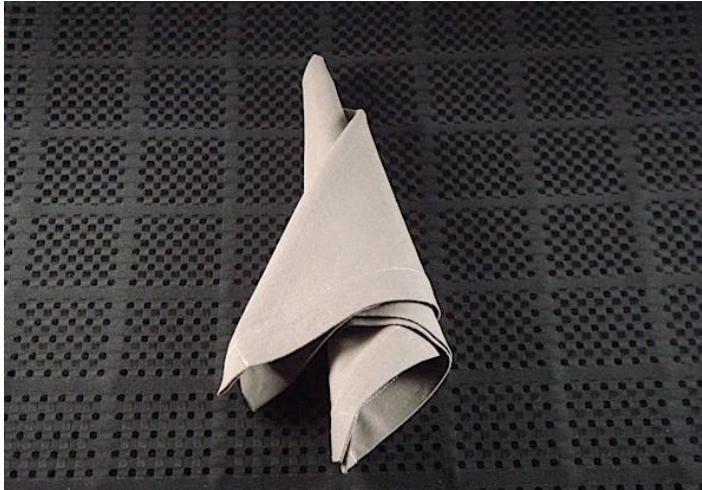
2. नैपकिन के ऊपरी दाहिने कोने को बीच में फोल्ड करें।



3. नैपकिन के ऊपरी बाएं कोने के साथ भी दोहराएं।



4. सावधानी से दिखाए गए अनुसार नैपकिन के निचले बाएं कोने को रोल करें।



5. दिखाए गए अनुसार शंकु के चारों ओर दाहिने कोने को लपेटें।



6. शंकु को लपेटना जारी रखें।



7. नीचली सतह को पलटे, और मुक्त कोने में टक करें।



मिलनसार बनें, बांटें।

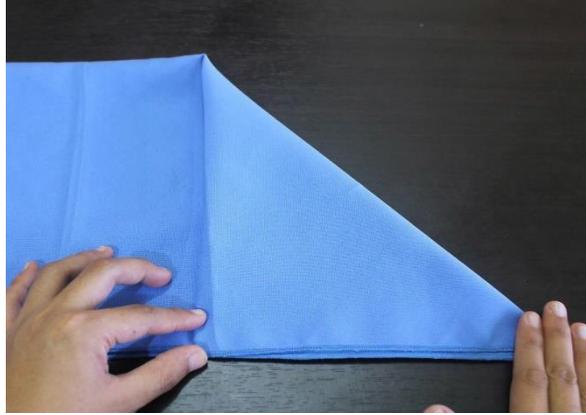
एक नैपकिन को बिशप मेटर में कैसे फोल्ड करें

अपने मेहमानों को अपने खाने की मेज पर खूबसूरती से फोल्ड किए हुए नैपकिन के साथ प्रभावित करें। साधारण नैपकिन को इस सरल लेकिन शानदार बिशप मेटर फोल्डिंग तकनीक के साथ मिनी वर्क-ऑफ-आर्ट में बदल दिया जाता है।

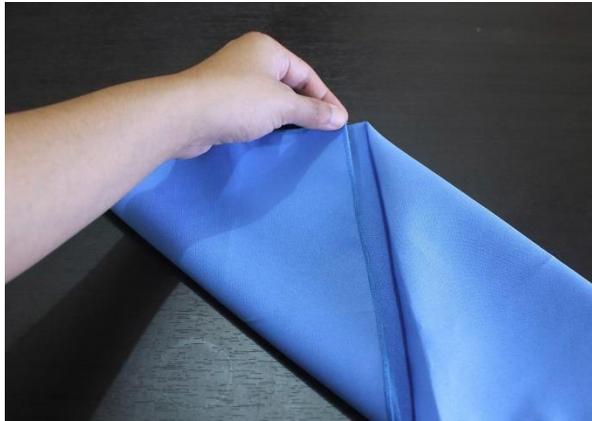
चरण



1. नैपकिन को खोलें और इसे अपने सामने रखें।



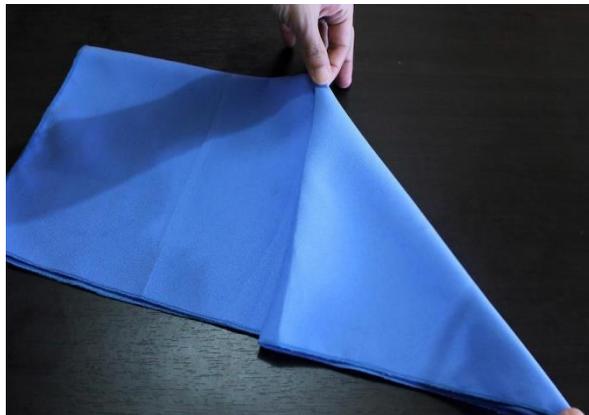
2. ऊपर के हिस्से को, दायें कोने के नीचे से मध्य तक फ़ोल्ड करें।



3. नीचे, बाएं कोने को बीच तक फ़ोल्ड करें।

4. बीच में शीर्ष दाहिने त्रिकोण को पकड़े:

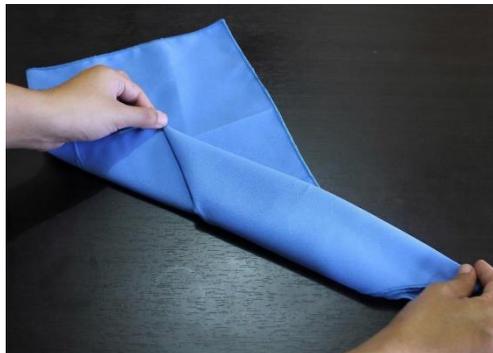
- नैपकिन को ऊपर उठाएं। अन्य त्रिकोण खुल जाएगा।



- नैपकिन को ऊपर पलटें और इसे वापस नीचे रखें।



- नैपकिन को अभी भी पकड़े हुए, इसे ऊपर के त्रिकोण के नीचे से फोल्ड करें।



- त्रिकोण को नीचे से बाहर ले आएंगे।



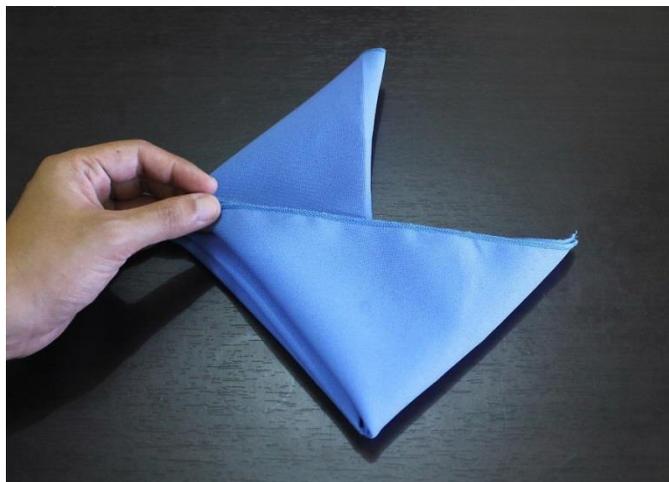
5. नैपकिन को ऊपर पलटें।



6. त्रिकोण को आधे में दाएं, बाएं से दाएं फोल्ड करें।



7. फोल्ड त्रिकोण के आधे हिस्से को कवर करते हुए नीचे के त्रिकोण को ऊपर उठाएं।



8. नैपकिन को पलटें और त्रिकोण को आधे में दाईं ओर, बाएं से दाएं फोल्ड करें।



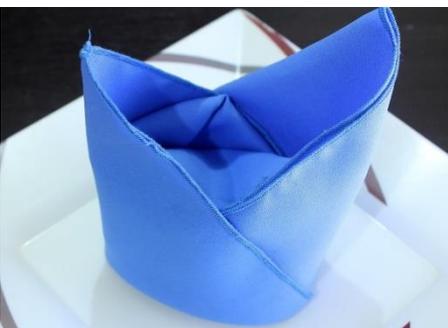
9. त्रिकोण के अंत को थोड़ा सा फोल्ड करें।



10. आपने अभी-अभी जो थोड़ा सा फोल्ड किया है उसे दूसरे त्रिभुज के पीछे टक करें।



11. धीरे से बिशप मेटर के नीचे अपनी उंगलियों को रखें और इसे खोलें।



12. अद्भुत प्रदर्शन के लिए बिशप मेटर को अपनी मेज पर रखें।