

कैटरिंग सेवाएँ

समर्थ सेठी



कैटरिंग सेवाएँ

कैटरिंग सेवाएँ

समर्थ सेठी

भाषा प्रकाशन
नई दिल्ली – 110002

© प्रकाशक

I.S.B.N. : 978-81-323-8006-1

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. कैटरिंग: एक परिचय	1
2. कैटरिंग सेवाओं की	16
3. फूड सर्विंग और प्रेजेंटेशन	90
4. विभिन्न प्रकार के टेबलवेयर	145
5. बुफे का आयोजन करना	178

कैटरिंग : एक परिचय

स्थानों, इवेंट, स्कूलों और होटलों में भोजन सेवाओं के प्रावधान को कैटरिंग सेवाओं के रूप में जाना जाता है। कैटरिंग सेवाएं घर पर या पेशेवर रेस्तरां में की जा सकती हैं। मेनू, बर्तन आदि का प्रावधान इस सेवा के अन्य पहलू हैं। यह अध्याय कैटरिंग की एक एकीकृत समझ प्रदान करेगा।

कैटरिंग



एक पेशेवर कैटरिंग इवेंट

कैटरिंग एक दूरस्थ साइट या होटल, सार्वजनिक घर (पब) या अन्य स्थान जैसे साइट पर भोजन सेवा प्रदान करने का व्यवसाय है। कैटरिंग एक कारीगर मामला बन गया है।

मोबाइल कैटरिंग

एक मोबाइल कैटर एक वाहन, गाड़ी या ट्रक से सीधे भोजन परोसता है। बाहरी कार्यक्रमों (जैसे संगीत कार्यक्रम), कार्यस्थलों और शहर के व्यावसायिक जिलों में मोबाइल कैटरिंग सामान्य है।

वेडिंग कैटरिंग

वेडिंग कैटर शादी में भोजन प्रदान करता है। वेडिंग कैटर को स्वतंत्र रूप से काम पर रखा जा सकता है या आयोजन स्थल द्वारा डिजाइन किए गए पैकेज का हिस्सा हो सकता है।

जहाजों पर कैटरिंग ऑफिसर

विशेष रूप से फेरी, क्रूज लाइनर्स और लार्ज कार्गो शिप में मर्चेन्ट मरीन में अक्सर कैटरिंग ऑफिसर होते हैं। वास्तव में, "कैटरिंग" शब्द मर्चेन्ट मरीन की दुनिया में उपयोग किया जाता था। जब तक कि यह एक भूमि-आधारित व्यवसाय के रूप में स्थापित नहीं हुआ था।

मोबाइल कैटरिंग



ब्रसेल्स, बेल्जियम में एक वाफल बेच रहा है।

मोबाइल कैटरिंग किसी प्रकार के वाहन से तैयार भोजन बेचने का व्यवसाय है। यह कई देशों में शहरी संस्कृति की एक विशेषता है। फूड ट्रकों, ट्रेलरों, गाड़ियों और फूड स्टैंड का उपयोग करके मोबाइल कैटरिंग की जा सकती है। कई प्रकार के खाद्य पदार्थ तैयार किए जा सकते हैं। आपकालीन स्थिति के समय लोगों को भोजन उपलब्ध कराने के लिए भी मोबाइल कैटरिंग का उपयोग किया जाता है।

प्रकार



ओहायो के एथेंस में एक जाइरो ट्रक।

एक फूड कार्ट एक मोटर रहित ट्रेलर है जो ऑटोमोबाइल, साइकिल, अक्सर सार्वजनिक फुटपाथ पर मौजूद होती हैं। आम तौर पर गाड़ियों में ऑनबोर्ड हीटिंग या प्रशीतन प्रणाली होती हैं। अक्सर गाड़ियों से मिलने वाले खाद्य और पेय पदार्थों में शामिल हैं

- संयुक्त राज्य अमेरिका में हॉट डॉग और अन्य साँसेज मिलता है।
- टैकोस, ब्यूरिटोस और अन्य मैक्सिकन शैली का भोजन मिलता है, इस प्रकार टैको ट्रक या स्पेनिश, "लोनचेरो" के नाम से जाना जाता है।

- हलाल भोजन जैसे भेड़ का बच्चा या चावल के ऊपर चिकन या एक गायरो मिलता है।
- आइसक्रीम मिलती है।
- कॉफी, बैगेल्स, डोनट्स, एग सैंडविच, बेकन, एग और चीज़ मिलता है।
- भूने हुए सूअर का मांस को ब्रेड बन या बैगूलेट को एप्पल सॉस के साथ परोसा जाता है।
- बीबीक्यू लोकप्रिय खाद्य पदार्थों में बर्गर, सॉसेज और चिकन शामिल हैं।

एक कैटरिंग ट्रक एक विक्रेता को गाड़ी की तुलना में बड़ी मात्रा में बेचने और एक बड़े बाजार तक पहुंचने में सक्षम बनाता है। सेवा समान है; ट्रक तैयार किए गए खाद्य पदार्थों का भंडार रखता है जिसे ग्राहक खरीद सकते हैं। आइसक्रीम वैन कनाडा, संयुक्त राज्य और यूनाइटेड किंगडम में एक कैटरिंग ट्रक का एक परिचित उदाहरण है।

एक फूड ट्रक या मोबाइल किचन एक निर्मित वैन है जिसमें बिल्ट-इन बारबेक्यू ग्रिल, डीप फ्रायर या खाना पकाने के अन्य उपकरण होते हैं। यह मेनू में अधिक लचीलापन प्रदान करता है क्योंकि विक्रेता पहले से ही ताजा भोजन के साथ-साथ भोजन तैयार कर सकता है। एक विक्रेता एक गाड़ी के साथ या कई ग्राहक स्थानों पर वैन चलाकर व्यवसाय की पहुंच को व्यापक बनाने के लिए वैन को एक स्थान पर पार्क करने का विकल्प चुन सकता है। मोबाइल किचन के उदाहरणों में संयुक्त राज्य अमेरिका के पश्चिमी तट पर टैको ट्रक, विशेष रूप से दक्षिणी कैलिफोर्निया और यूनाइटेड किंगडम में फिश और चिप्स वैन शामिल हैं। इन वाहनों को कभी-कभी अपवित्र रूप से "रोच कोच" या "पोटोमाईन वैगन्स" कहा जाता है।

कन्सेशन ट्रेलर में मोबाइल किचन जैसे तैयारी के उपकरण होते हैं, लेकिन यह अपने आप नहीं चल सकता है। यह लंबे दिनों तक चलने वाले इवेंट के लिए बेहतर होता है।

उपयोग



अप्रैल 2006 में कारुथर्सविले, मिसौरी के लोग एक साल्वेशन आर्मी आपदा राहत ट्रक से भोजन और आपूर्ति प्राप्त कर रहे हैं।

निजी व्यवसायों के रूप में संचालित होने के अलावा,

प्राकृतिक आपदाओं के क्षतिग्रस्त बुनियादी ढांचे वाले क्षेत्रों में लोगों को खिलाने के लिए मोबाइल कैटरिंग वाहनों का भी उपयोग किया जाता है। साल्वेशन आर्मी के पास कई मोबाइल किचन हैं जिनका उपयोग इस उद्देश्य के लिए किया जाता है।

मोबाइल कैटरिंग वाहनों ने विज्ञापनदाताओं को काम करने वाली आबादी और सामान्य दर्शकों को लक्षित करने के लिए जगह प्रदान की है। प्रदर्शन विकल्पों की एक विस्तृत विविधता के साथ, लंच ट्रक विज्ञापन कई कंपनियों के लिए एक सफल विपणन उद्यम में विस्फोट हुआ है, जिसमें आउटडोर विज्ञापन सिस्टम, एलएलसी और रोमिंग हंगर शामिल हैं।

पूरे न्यूयॉर्क शहर में मोबाइल कैटरिंग लोकप्रिय है, हालांकि कभी-कभी यह लाभहीन भी हो सकता है।

कैटरर कैसे बनें

कैटरिंग एक चुनौतीपूर्ण और मांग वाला काम है, जिसके लिए आपको एक विशेषज्ञ शेफ, एक बेहतरीन सेल्स पर्सन और एक कर्मचारी जल की आवश्यकता होती है। आपको दबाव में शांत होना चाहिए और ऐसी दुनिया में रहने में सक्षम होना चाहिए जहां हर दिन अलग हो।

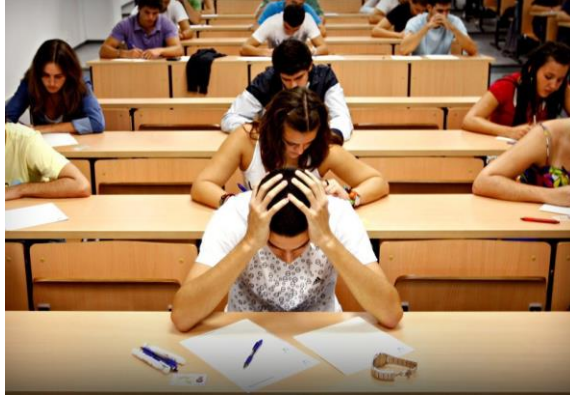
भाग 1

नौकरी के लिए तैयारी करना



1. तय करें कि आप कहां काम करना चाहते हैं। एक रेस्तरां में काम करने और घर से काम करने सहित विभिन्न प्रकार के कैटरिंग मौजूद हैं। अपने चुने हुए स्थान के लिए आवश्यकताओं को पढ़ना सुनिश्चित करें, क्योंकि कई शहरों के लिए आपको कुछ खाद्य सुरक्षा पाठ्यक्रम लेने की आवश्यकता होगी।

- यदि आप अपना खुद का व्यवसाय शुरू करना चाहते हैं तो आपको एक भौतिक दुकान की भी आवश्यकता होगी। इसका मतलब है कि आपको स्वास्थ्य और बिल्डिंग कोड का पालन करना होगा। आपको एक छोटे व्यवसाय लाइसेंस की भी आवश्यकता होगी।
- यदि आप एक घर से कैटरिंग सेवा चलाना चाहते हैं तो आपको दो रसोई की आवश्यकता होगी। जिसमें एक आपके घर की रसोई होगी और दूसरी आपके काम की रसोई होगी। आपको फूड सर्विस ऑपरेटिंग लाइसेंस की भी आवश्यकता होगी। अंत में आपको वेटर, ड्राइवर, क्लीनर और इसके आगे का प्रबंधन करने में सक्षम होना चाहिए।



2. दबाव और अचानक हुए मुद्दों को संभालने में सक्षम होना चाहिए। आपको यह जानना होगा ग्राहक के साथ विद्रुम होकर बात करनी आनी चाहिए। भोजन से संबंधित किसी भी स्थिति में आपको शांत रहना आना चाहिए। आपको हर समय कुछ बैकअप योजनाओं की आवश्यकता होगी, इसलिए रचनात्मक होना और सुधार करना आना चाहिए। यदि आप इन तनावपूर्ण परिस्थितियों को नहीं संभालते हैं, तो आपका व्यवसाय लड़खड़ा जाएगा।



3. जान लें कि कैटरिंग असिर्फ खाना बनाना नहीं है। विशेष रूप से थीम वाली पार्टियों के लिए कई कैटरर्स को भी सजावट भी करनी पड़ सकती है। इस कारण से कुछ व्यवसाय और विपणन कक्षाएं लेना एक अच्छा विचार हो सकता है।



4. फूड सर्विस ऑपरेटिंग लाइसेंस या परमिट प्राप्त करें। अधिकांश राज्यों और देशों कैटरर्स को कुछ प्रकार के लाइसेंस की आवश्यकता होगी, जो उन्हें कानूनी रूप से काम करने की अनुमति देगा। आपको मिलने वाला लाइसेंस इस बात पर निर्भर करेगा कि आप कहां रहते हैं और आप किस तरह की कैटरिंग चाहते हैं।

भाग 2 नौकरी मिलना



1. उन लोगों के साथ अभ्यास करें जिन्हें आप जानते हैं। यदि आप कैटरिंग का व्यवसाय शुरू करना चाहते हैं तो आप अपने परिवार, दोस्तों और पड़ोसियों के लिए कैटरिंग द्वारा ग्राहक आधार बना सकते हैं। उन्हें अपने प्रदर्शन के बारे में अच्छी लेकिन ईमानदार प्रतिक्रिया देने के लिए पूछना सुनिश्चित करें। इसके अलावा उन्हें अपना व्यवसाय कार्ड दें ताकि वे संभावित ग्राहकों को उन्हें दे सकें।



2. अपरेंटिसशिप या इंटरनशिप पर विचार करें। यह आपको आवश्यक योग्यता प्राप्त करते समय अपने कौशल को प्रशिक्षित और परिपूर्ण करने की अनुमति देगा। कई इंटरनशिप अवैतनिक होते हैं लेकिन वे आपको मूल्यवान अनुभव और संदर्भ देते हैं। कुछ इंटरनशिप नौकरी की पेशकश के साथ समाप्त हो सकती हैं।



3. क्या आपको एक रेस्तरां या बेकरी खोलने की आवश्यकता है। इवेंट में सभी भोजन नहीं बनाए जा सकते हैं और कुछ चीजें जैसे केक और पेस्ट्री को पहले से ही तैयार किए जाने की आवश्यकता है।

एक रेस्तरां या बेकरी आपको ऐसा करने की अनुमति देगा। यह आपको अधिक ग्राहक प्राप्त करने में भी मदद करेगा। जो कोई भी आपके रेस्तरां में खाना खाएगा वह अपने अगले कार्यक्रम में आपकी कैटरिंग सेवा पर विचार कर सकता है।



4. एक रेस्तरां के साथ भागीदारी के बारे में सोचें। आपको अपना मेनू चुनने के लिए नहीं मिलेगा; आपको इसके बजाय रेस्तरां के भोजन का उपयोग करना होगा। आप अपने स्वयं के बॉस नहीं होंगे लेकिन आपको एक संपूर्ण व्यवसाय भी चलाना होगा। अंत में आपको खाना पकाने की आवश्यकता नहीं है क्योंकि रेस्तरां द्वारा भोजन प्रदान किया जाएगा। अगर आपको ईवेंट करने में मजा आता है लेकिन खाना बनाने का विचार आपको तनाव देता है तो यह काम आपके लिए सही है।

भाग 3

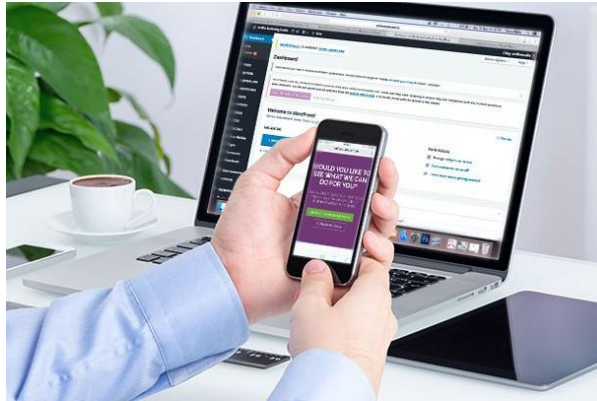
नौकरी करते रहना



1. हमेशा अच्छी ग्राहक सेवा उपलब्ध करें। भले ही वे आपके प्रति असभ्य हों तब भी सभी के साथ समान व्यवहार करें और हमेशा विनम्र रहें। अपने ग्राहकों और मेहमानों को एक अनुकूल मुस्कान के साथ शुभकामनाएं दें। एक अनुचित रवैया से आप अपने ग्राहकों को खो सकते हैं, भले ही आपका भोजन कितना भी अच्छा क्यों न हो।



2. सोशल मीडिया का उपयोग करें। फेसबुक, ट्विटर, टम्बलर या पин्टरेस्ट पर एक खाता बनाएं और अपने व्यंजनों की तस्वीरें पोस्ट करें। विभिन्न इवेंट से अपने व्यवसाय की कुछ तस्वीरें पोस्ट करें ताकि आपके ग्राहक देख सकें कि आप सजावट जैसी चीजें कैसे करते हैं।



3. एक वेबसाइट बनाएं। वेबसाइट पर अपना मेनू, मूल्य और बहुत सारी स्पष्ट तस्वीरें पोस्ट करें। वेबसाइट साफ सुथरी और व्यवस्थित होनी चाहिए। अपने ईमेल और फोन नंबर को अवश्य शामिल करें। लोगों के पास आप तक पहुंचने के लिए जितने बेहतर तरीके होंगे, आपको व्यवसाय उतना ही बढ़ेगा।

- इवेंट में अपने व्यवसाय की तस्वीरें जोड़ने का प्रयास करें। यह लोगों को दिखाएगा कि आप कितने लोकप्रिय हैं।



4. व्यवसाय कार्ड का उपयोग करने के बारे में सोचें। वे पुराने जमाने के लग सकते हैं लेकिन यह छोटे और ले जाने में आसान होते हैं। अगली बार जब आप किसी इवेंट में कैटरिंग का काम करते हैं तो अपने साथ व्यवसाय कार्ड लेकर जाएं। इन मेहमानों में से शायद किसी एक को अपने अगले कार्यक्रम में एक कैटरर की आवश्यकता हो सकती है।



5. हमेशा समय पर और अच्छी तरह से तैयार होना चाहिए। यदि आपको देर से भोजन उपलब्ध कराते हैं तो आपका ग्राहक आप पर से विश्वास खो देगा और इससे आपके व्यवसाय पर बुरा असर पड़ता है। इसके अलावा इवेंट में जाने से पहले यह सुनिश्चित करें कि पहले आपके पास सारा सामान उपलब्ध है। यह आखिरी समय की भागादौड़ी को रोकेगा और चीजें क सुचारू रूप से चलेगी।

- यदि आपको देरी हो जाएगी तो अपने ग्राहक को कॉल करना सुनिश्चित करें और उन्हें इस बारे में बताएं। माफी मांगें और छूट दें। यहां तक कि अगर यह आपकी गलती नहीं है तो विचारशील प्रस्ताव अच्छी ग्राहक सेवा प्रदर्शित करेगा। यह आपके ग्राहक को बेहतर महसूस करा सकता है।



6. अपने मेनू में नई चीजों को जोड़ने से न डरें। लोकप्रिय और अच्छी तरह से पसंद किए जाने वाले भोजन को अपने मेनू में रखना सुनिश्चित करें। इस तरह यदि लोगों को नया व्यंजन पसंद नहीं आता तो वह वापस आपके पहले वाले मेनू में से किसी एक का चुनाव कर सकते हैं।

- सीजन स्पेशल करने पर विचार करें। साल भर का मेन्यू रखें, लेकिन कुछ चीजें शामिल करें जो केवल फॉल, विंटर, स्प्रिंग और समर के दौरान उपलब्ध होगी।

कैटरिंग व्यवसाय कैसे शुरू करें

यदि आप अपने परिवार और दोस्तों के लिए रात्रिभोज पार्टियों की मेजबानी करते हैं। इस स्थिति में यदि आप प्रचलित भोजन ही परोसते हैं, आपके पास एक उद्यमी भावना है तो आपको कैटरिंग व्यवसाय शुरू करने पर विचार करना चाहिए। आपको अपेक्षाकृत छोटे से शुरू करने और अधिक ग्राहक प्राप्त करके अपने व्यवसाय को बढ़ा सकते हैं। अपने आला को खोजने के तरीके के बारे में पढ़ें, अपना व्यवसाय लॉन्च करें और विज्ञापन करें।

भाग 1

अपनी कैटरिंग विशेषज्ञता ढूँढें



1. इस बारे में सोचें कि आपको क्या बनाना पसंद करते हैं। कैटरिंग किसी भी अन्य व्यवसाय की तरह वास्तविक रुचि और जुनून में निहित होना चाहिए। अपने कैटरिंग व्यवसाय को विकसित करने के लिए आप निम्न प्रकार के भोजन पर ध्यान केंद्रित कर सकते हैं:

- दोपहर का भोजन या ब्रंच-शैली का भोजन। यदि आप सैंडविच, क्रिचेस, टार्ट्स, सलाद और अन्य भोजन बनाने का आनंद लेते हैं जो आम तौर पर दिन के दौरान परोसा जाता है तो आप अपने व्यवसाय को दोपहर के भोजन की सेवा के रूप में विकसित करना चाहते हैं। आप बिजनेस लंच, डे टाइम अवार्ड सेरेमनी, स्कूल फंक्शन वगैरह में कैटरिंग कर सकते हैं।
- रिसेप्शन या विशेष कार्यक्रम भोजन। वेडिंग कैटरर्स आमतौर पर कई हर्टी और कुछ डेजर्ट के साथ कई प्रकार के ऐपेटाइज़र और फिंगर फूड पेश करते हैं।
- डेजर्ट। यदि आप बेकिंग से प्यार करते हैं और कुकीज़ और केक बनाना पसंद करते हैं तो डेजर्ट कैटरिंग पर विचार करें। यह उन ग्राहकों के प्रकारों को सीमित कर सकता है जो आपको काम पर रखते हैं। आपको इसके लिए कम उपकरण भी खरीदने होंगे।
- ऐपेटाइज़र और कॉकटेल। ग्राहक केवल ऐपेटाइज़र, कभी-कभी कैटरर स्पेशल कॉकटेल के साथ सेवा करके एक प्रचलित, उत्सव का माहौल बनाने के लिए कैटरर्स को तेजी से काम पर रख रहे हैं।



2. मेनू बनाएं। ऐसा करके आप यह पता लगा सकते हैं कि आपको कितनी रसोई की जगह की आवश्यकता होगी, आपको कौन से उपकरण स्थापित करने चाहिए और आप वित्तीय रूप से कितने ला सकते हैं।

- विभिन्न स्वादों के अनुरूप विभिन्न प्रकार के आइटम रखने का प्रयास करें। यदि आप एक भोजन या भोजन के प्रकार के विशेषज्ञ हैं तो सुनिश्चित करें कि आपका मेनू बहुत सारे स्वाद की ओर अग्रसर है। उदाहरण के लिए यदि आप बहुत अधिक मसालेदार भोजन देना प्रदान करते हैं तो गैर-मसालेदार विकल्प भी दें।
- जो मांस और अन्य पशु उत्पाद से बनी चीज नहीं खाते हैं, उन ग्राहकों के लिए शाकाहारी विकल्प पेश करने पर विचार करें,।
- अपने मेनू को एक प्रबंधनीय आकार में रखें। अपने मेनू को आकार में रखना सुनिश्चित करें ताकि किसी भी असमंजस की स्थिति में आ जाएं।



3. अपने व्यंजनों को चखें। एक बार जब आप एक मेनू पर बस जाते हैं तो अपने परिवार और दोस्तों को न व्यंजनों को चखने के लिए कहें। उनसे भोजन और सेवा दोनों के बारे में उनके अनुभव को व्यक्त करने के लिए कहें।
- जब तक आप आश्वस्त न हों कि वे स्वादिष्ट और भीड़ के अनुकूल हैं तब तक अपने व्यंजनों को बदलते रहें।
 - अभ्यास परिपूर्ण बनाता है। सुनिश्चित करें कि आप अपने व्यवसाय को शुरू करने से पहले तकनीक, खाना पकाने के समय और प्रेजेंटेशन की तकनीक के बारे में जानते हैं।

भाग 2

अपने स्थान और आपूर्ति को सुरक्षित रखना



1. किराए पर लेने के लिए एक स्थान खोजें। यहां तक कि अगर आपके शुरुआती छोटे, अधिकांश स्थानीय कानून लोगों को घर के रसोई घर से कैटरिंग व्यवसाय संचालित करने से रोकते हैं।

आपको किस प्रकार का स्थान किराए पर लेना है यह जानने के लिए अपने अधिकार क्षेत्र के स्वास्थ्य कोड देखें।

- एक कमर्शियल किचन से संचालन पर विचार करें। कुछ किचन में लोगों को एक दिन या कुछ घंटों के लिए जगह किराए पर मिल सकती है। यह स्थिति आपके लिए सही हो सकती है यदि आप केवल सप्ताहांत या महीने में कैटरिंग का काम करते हैं।
- यदि कैटरिंग आपका पूर्णकालिक व्यवसाय होगा तो आपको संभवतः अधिक स्थायी भंडारण और खाना पकाने की सुविधा की आवश्यकता होगी। पर्याप्त प्लंबिंग वाली जगह ढूँढ़ें ताकि आप अपने खाना पकाने और खानपान के उपकरणों को स्थापित कर सकें। अपने मकान मालिक और अपने स्थानीय ज़ोनिंग कार्यालय के साथ जांचें कि आप वेंटिलेशन हुड और ग्रीस ट्रैप जैसे उचित उपकरण स्थापित कर सकते हैं।
- यदि आप अपनी किचन से सीधे स्वादों की मेजबानी या भोजन बेचने की योजना बनाते हैं, तो एक स्टोरफ्रंट के साथ एक जगह की तलाश करें जो किचन से अलग हो और जिसमें ग्राहकों के लिए टेबल और बैठने की व्यवस्था हो।



2. अपना किचन सेट करें। खानपान के काम में औद्योगिक उपकरणों की आवश्यकता होती है जो आमतौर पर आपके घर की रसोई में उपयोग किए जाने वाले उपकरणों की तुलना में अधिक महंगे होते हैं। बजट बनाएं और यह पता करें कि आपको अपने व्यवसाय को कुशलता से चलाने की कितनी चीजों की आवश्यकता होगी।

- अपने मेनू पर अपने उपकरण खरीद को आधार बनाएं। उदाहरण के लिए यदि आपके कई आइटम बेक किए गए हैं तो कम से कम दो ओवन स्थापित करें। यदि आपके पास बहुत सारे तले हुए खाद्य पदार्थ हैं तो एक से अधिक फ्राइर का चयन करना एक अच्छा विचार हो सकता है।
- आप अपने काम को और अधिक कुशल बनाने के लिए कई सिंक स्थापित कर सकते हैं। खासकर यदि आप लोगों को काम पर रखने की योजना बनाते हैं।
- खाद्य भंडारण के लिए भी योजना बनाएं। कई रेफ्रिजरेटर और एक वॉक-इन फ्रीजर आपके द्वारा समय से पहले तैयार किए गए व्यंजनों को स्टोर करने के लिए आवश्यक हो सकते हैं। गर्म और गैर-गर्म क्षेत्र तापमान रखने और तैयार वस्तुओं को संग्रहीत करने के लिए महत्वपूर्ण हैं।
- बर्तन, पाँट और अन्य रसोई उपकरण प्राप्त करें।

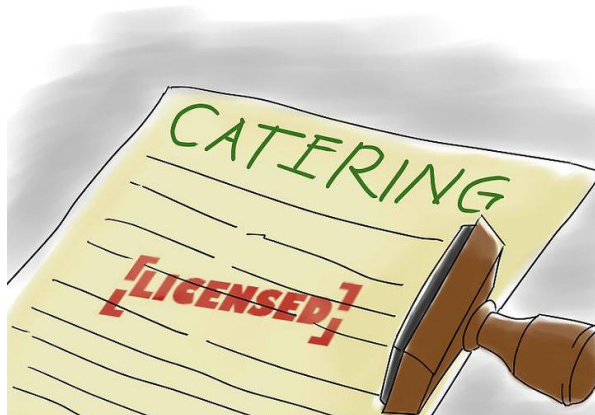


3. उन कैटरिंग उपकरणों की खरीद करें जिनका आप उपयोग करेंगे। आपके द्वारा चुने गए उपकरण आपके द्वारा प्रदान की जाने वाली सेवा के प्रकार पर निर्भर करेंगे, लेकिन कम से कम आपको बर्तनों की आवश्यकता होगी।

- कई कैटरिंग व्यवसाय प्लेट, चांदी के बर्तन, कांच के बने पदार्थ या डिस्पोजेबल प्लेट प्रदान करते हैं।
 - आप इवेंट को और अधिक आकर्षक बनाने में मदद करने के लिए विशेष डिस्प्ले ट्रे और टीर्ड फूड प्लेट की पेशकश कर सकते हैं।
- सुनिश्चित करें कि आप भोजन को ठंडा या गर्म रखने के लिए उचित उपकरण हों। जिसमें चैफिंग डिश के साथ लिक्विड फ्यूल बर्नर शामिल है।
 - लिनेन नैपकिन, टेबल डेकोरेशन और सेंटरपीस खरीदने पर विचार करें। कुछ कैटरिंग व्यवसाय बाहरी इवेंट के लिए टेंट कैनोपी भी प्रदान करते हैं।

भाग 3

अपने व्यवसाय की स्थापना करना



1. परमिट लाइसेंस प्राप्त करें। कैटरिंग स्थलों पर भोजन या शराब के वितरण के बारे में अपने क्षेत्र के कानूनों पर शोध करें। सुनिश्चित करें कि आपके पास परमिट और लाइसेंस हैं।



2. अपनी कीमतें निर्धारित करें। सुनिश्चित करें कि आपके पास कंसल्टेशन, टेस्टिंग और इवेंट को पूरा करने के लिए पेपर वर्क है। अपने खर्चों, चालानों और आय पर नजर रखने के लिए एक एकाउंटेंट को काम पर रखें या अपनी खुद की बहीखाता पद्धति चलाएं।



3. भोजन पहुंचाने के लिए वैन और अन्य उपकरण खरीदें। सुनिश्चित करें कि वैन में भोजन, लिनेन, टेबलवेयर और किसी भी अन्य उपकरण के भंडारण के लिए जगह है जिन्हें आपको अपने ग्राहकों की साइटों पर लाने की आवश्यकता हो सकती है। शुरुआत करने के लिए एक वाहन पर्याप्त होना चाहिए। यदि आपका व्यवसाय बढ़ता है तो आप और अधिक खरीदने का निर्णय ले सकते हैं।

STAFF



4. कर्मचारी को काम पर रखें। यह तय करें कि भोजन तैयार करने, वितरण करने और सेवा करने में आपको किन कर्मचारियों की मदद चाहिए होगी।

- कर्मचारियों को स्वयं काम पर रखने के बजाय, आप अपने कुक और सर्वरों के लिए एक अस्थायी एजेंसी का उपयोग कर सकते हैं। कम से कम तब तक जब तक कि आपका व्यवसाय बढ नहीं जाता है।
- इस बात पर विचार करें कि आप किस प्रकार की वर्दी चाहेंगे।
- अपने कर्मचारियों को उस प्रकार की सेवा प्रदान करने के लिए प्रशिक्षित करें। जिसे आप अपने ग्राहकों को प्रदान करना चाहते हैं।



5. खाद्य आपूर्तिकर्ताओं के साथ खाने के लिए आवेदन करें। जब आप अभी शुरुआत कर रहे हैं तो आप अपने भोजन को खरीदने के लिए एक स्थानीय थोक क्लब का उपयोग करने में सक्षम हो सकते हैं। लेकिन यदि आप व्यस्त हैं तो आपको एक बड़ी आपूर्ति कंपनी के साथ व्यापार करना आसान होगा।

- किसानों से स्थानीय स्तर पर उत्पादन प्राप्त किया जा सकता है।
- यदि आप इवेंट पर उनके शराब लोगो को प्रदर्शित करते हैं तो शराब के निर्माता कभी-कभी आपको उनके ब्रांड पर एक विशेष सौदा दे सकते हैं।



6. अपने व्यापार को बाजार दें। फ्लायर और मेनू बाटें, फेसबुक पर पोस्ट करें और दुकान खोलने की योजना बनाने के कुछ हफ्ते पहले स्थानीय समाचार पत्रों में विज्ञापन निकालें। आप समय से पहले ऑर्डर लेना शुरू कर सकते हैं और प्रचार करने के लिए मोबाइल टैस्टिंग इवेंट कर सकते हैं।

- अपनी व्यावसायिक जानकारी विवाह स्थलों पर भेजें और संभावित ग्राहकों को संदर्भित करने के लिए बैंक्रेट हॉल और लोकप्रिय स्थानीय विवाह स्थलों के प्रबंधक से पूछें।
- नए कैटरिंग व्यवसाय को बढ़ाने के लिए वर्ड ऑफ माउथ सबसे अच्छे तरीकों में से एक है। पहले कुछ इवेंट को सुचारू रूप से पूरा करने के लिए पूरी कोशिश करें, और जल्द ही आपके पास कई नए ग्राहक होंगे।

कैटरिंग सेवाओं की

फूड ट्रकों से लेकर कैफे और बेकरी तक विभिन्न प्रकार की कैटरिंग सेवाएं हैं। कैटरिंग के आधुनिक रूप में भोजन के साथ-साथ शादियों, जन्मदिनों, व्यापारिक सम्मेलनों आदि जैसे कार्यक्रमों में टेबल सेवाएं प्रदान की जाती हैं। कैटरिंग के प्रमुख प्रकारों की चर्चा इस अध्याय में की गई है।

फूड ट्रक



चीनी भोजन परोसते हुए न्यू कैलेडोनिया के नौमेया में एक फूड ट्रक

एक फूड ट्रक खाना पकाने और बेचने के लिए सुसज्जित एक बड़ा वाहन होता है। आइसक्रीम ट्रक सहित कुछ, फ्रोजन या पहले से तैयार भोजन बेचते हैं; दूसरों के पास किचन के बर्तन हैं और वे भोजन तैयार करते हैं। सैंडविच, हैम्बर्गर, फ्रेंच फ्राइज और अन्य क्षेत्रीय फास्ट फूड का मूल्य सामान्य है। हाल के वर्षों में स्वादिष्ट भोजन और कई प्रकार के विशिष्ट व्यंजन और सजातीय मेनू पेश करने वाले फूड ट्रक विशेष रूप से लोकप्रिय हो गए हैं। फूड ट्रक, पोर्टेबल फूड बूथ और फूड कार्ट के साथ, स्ट्रीट फूड उद्योग की अग्रिम पंक्ति में हैं, जो हर दिन अनुमानित 2.5 बिलियन लोगों की सेवा करते हैं।

फूड ट्रक कैसे शुरू करें

फूड ट्रक खाद्य उद्योग विकास दर के साथ पाक उद्योग में सबसे लोकप्रिय है। यदि आप खाना बनाना और परोसना पसंद करते हैं तो आप अपना खुद का फूड ट्रक खोलने पर विचार कर सकते हैं, जो रेस्तरां के मुकाबले कम खर्चीला हो सकता है। लेकिन आप इस बात के बारे में अनिश्चित हो सकते हैं कि आपके फूड ट्रक को कैसे शुरू किया जाए। अपने आप को स्थापित करने और अपने व्यवसाय का निर्माण करके आप फूड ट्रक शुरू कर सकते हैं।

भाग 1 तैयारी करना



1. फूड ट्रक मालिकों से बात करें। अपने फूड ट्रक को शुरू करने के लिए किसी ठोस कदम को उठाने से पहले अन्य फूड ट्रक मालिकों से बात करने पर विचार करें। वे आपके मौजूदा प्रश्नों का उत्तर दे सकते हैं और आपको अपना व्यवसाय स्थापित करने के लिए व्यावहारिक सलाह देने में भी मदद कर सकते हैं।

- वह अपने फूड ट्रक को कैसे स्थापित करती है, इस बारे में प्रश्न पूछें। देखें कि क्या उसने किसी भी असफलता का अनुभव किया है जिसे तैयारी के साथ रोका जा सकता है या स्टार्टअप और संचालन लागत में कटौती के तरीके सुझा सकता है।



2. अपने लक्ष्यों और जीवनशैली पर विचार करें। इस बारे में सोचें कि एक फूड ट्रक आपके जीवन में कैसे फिट हो सकता है। आपके करियर और वित्तीय लक्ष्य, समय, स्थान जैसे कारक आपके निर्णय को निर्देशित करने और आपके ट्रक को आकार देने में मदद कर सकते हैं। अपने आप से निम्नलिखित कुछ प्रश्न पूछें:

- शारीरिक क्षमता ? एक फूड ट्रक का संचालन करने के लिए आपको कई घंटों तक खड़ा होना पड़ सकता है।
- क्या भावनात्मक मांगें हैं? एक सफल व्यवसाय चलाने से आपके पास समय नहीं होगा और स्थिती में आप अपने प्रियजनों से दूर हो सकते हैं। यह बहुत सारे भावनात्मक तनाव डाल सकते हैं।

- क्या व्यवसाय आपके व्यक्तित्व से मिलता है ? एक फूड ट्रक का मालिक होने का मतलब है कि आप अपने व्यवसाय का समर्थन करने के लिए जनता पर भरोसा करते हैं। ग्राहक सेवा आपकी नौकरी का एक बड़ा हिस्सा बनने जा रही है और अगर आपको दूसरों के साथ काम करने और बातचीत करने में मजा आता है तो यह आपके लिए एक अच्छा विकल्प हो सकता है।
- मैं कितना कमाऊंगा ? खाद्य सेवा प्रबंधकों के लिए औसत वेतन, जिसमें एक रेस्तरां का संचालन शामिल है, सालाना \$ 48,560 होता है। यह राशि आपके स्थान और उत्पादों के अनुसार भिन्न हो सकती है। ज्ञात हो कि स्टार्ट-अप लागतों के कारण लाभ कमाने में कुछ समय लग सकता है।



3. प्रारंभिक अवधारणा के साथ शुरुआत करें। फूड ट्रक स्थापित करने के लिए एक मूल अवधारणा बनाएं। आप जिस भोजन को परोसना चाहते हैं उसके बारे में सोचकर और आपकी छवि आपको व्यवसाय की योजना बनाने में मदद कर सकती है।

- कौन से फूड ट्रक सबसे अधिक व्यवसाय करते हैं, यह पता लगाने के लिए आसपास पूछें ताकि आप खाने के प्रकारों का पता लगा सकें।
- इस बात पर अटकलें लगाएं कि आपके नगरपालिका के भीतर वर्तमान में मौजूद नहीं होने पर भी किस प्रकार के फूड ट्रक अच्छा व्यवसाय कर सकते हैं। उदाहरण के लिए यदि कपकेक ट्रक आपके क्षेत्र में अच्छा व्यवसाय करते हैं, लेकिन किसी ने डेजर्ट ट्रक नहीं खोला है तो आप डेजर्ट ट्रक खोलने पर विचार कर सकते हैं।
- अपनी अवधारणा को अंतिम रूप देने से पहले एक स्वाद परीक्षण करने पर विचार करें। अनाम सर्वेक्षण और स्वाद परीक्षण यह निर्धारित करने में मदद कर सकते हैं कि आपका यह व्यवसाय सफल होगा या नहीं।



4. अपनी कानूनी व्यवसाय इकाई स्थापित करें। अपने फूड ट्रक व्यवसाय को वैधता देने के लिए एक कानूनी इकाई स्थापित करें।

एक कानूनी इकाई की स्थापना, जिसमें आपकी व्यावसायिक योजनाएं शामिल हैं, संभावित निवेशकों और ग्राहकों को बता सकती है कि आपका फूड ट्रक एक गंभीर व्यवसाय है।

- लघु व्यवसाय प्रशासन से संपर्क करें, जो छोटी कंपनियों को किसी भी प्रश्न के साथ आरंभ करने में मदद कर सकता है।
- स्थानीय अधिकारियों के साथ परामर्श करें।
- एक कानूनी व्यवसाय इकाई स्थापित करने से आपकी व्यक्तिगत देयता कम हो सकती है यदि आपके ट्रक के साथ समस्याएं आती हैं।
- आंतरिक राजस्व सेवा (आईआरएस) या अन्य कर अधिकारियों के साथ अपने फूड ट्रक व्यवसाय को पंजीकृत करें।
- अपने कानूनी और वित्तीय पक्षों को संभालने में आपकी मदद करने के लिए एक स्थानीय वकील और अकाउंटेंट को काम पर रखें।



5. व्यावसायिक योजनाएं लिखें। एक छोटी और लंबी अवधि की व्यवसाय योजना को अंतिम रूप दें जो आपके व्यवसाय का मार्गदर्शन कर सके। इससे न केवल आपके व्यवसाय को विकसित करने और कई तरह की आकस्मिकताओं को समायोजित करने में मदद मिलेगी, बल्कि यह आपको परमिट, बीमा और आपूर्ति खरीदने के लिए वित्तपोषण को सुरक्षित करने में भी मदद कर सकता है।

- अपने ट्रक के लिए लक्ष्यों और उद्देश्यों को लिखें। आपके पास क्या वित्तपोषण है और क्या जरूरत है, किसी भी विपणन रणनीतियों और आप अपने व्यवसाय की योजना को कैसे लागू करेंगे।
- एक संक्षिप्त कार्यकारी सारांश दें जो आपके संभावित निवेशकों को स्पष्ट रूप से बताता है कि आप क्या चाहते हैं।
- अपनी योजना में यथासंभव विस्तृत रहें, लेकिन सुझावों के आधार पर कुछ लचीलापन लाएं। किसी भी मालिक और कर्मचारी जिम्मेदारियों और अपने मार्ग की योजना की सूची बनाएं। प्रारंभिक मेनू और मूल्य लिखें जो आपको एक अवधारणा पर ध्यान केंद्रित करने के लिए मजबूर करेगा। अंत में परमिट, आपूर्ति और पेट्रोल के लिए किसी भी लागत को सारणीबद्ध करें।



6. लाइसेंस, परमिट और प्रमाण पत्र के लिए आवेदन करें। मोबाइल रेस्तरां को नियमित ट्रकों की तुलना में अपने ट्रकों और खाना पकाने की सुविधाओं के लिए विभिन्न प्रकार के परमिट और लाइसेंस की आवश्यकता होती है। स्थानीय अधिकारियों से पूछें कि आपको क्या चाहिए। सही लाइसेंस और प्रमाणपत्र प्राप्त करने के लिए आप अन्य फूड ट्रक मालिकों से भी सलाह ले सकते हैं।

- ट्रक को पार्क करने के लिए परमिट प्राप्त करें, जिसके लिए अक्सर अतिरिक्त ज़ोनिंग परमिट की आवश्यकता होती है। आपका रूट प्लान आपको अपने ज़ोनिंग परमिट प्राप्त करने में मदद कर सकता है।
- अपने स्थानीय स्वास्थ्य विभाग से संपर्क करें। मोबाइल फूड यूनिट के रूप में संचालित करने के लिए स्वास्थ्य परमिट और लाइसेंस के लिए आवेदन करें। स्वास्थ्य विभाग आम तौर पर आपको शुरुआत करने से संबंधित सभी जानकारी प्रदान कर सकता है।
- लाइसेंस और परमिट की आवश्यकताएं राज्य-दर-राज्य में भिन्न होती हैं, लेकिन सामान्य तौर पर आपको स्वामित्व का प्रमाण, वाहन का लाइसेंस, खाद्य प्रबंधक पहचान का प्रमाण, खाद्य खरीद रिकॉर्ड भंडारण और रिकॉर्ड रखना, फूड ट्रक के संचालन की जरूरत और सुविधा के लाइसेंस और हाल ही में निरीक्षण रिपोर्ट की एक कॉपी निकालें।
- स्थानीय अधिकारियों के अलावा लघु व्यवसाय प्रशासन से संपर्क करें।



7. बीमा के लिए आवेदन करें। एक नियमित वाहन के रूप में, आपका फूड ट्रक और व्यवसाय को बीमा की आवश्यकता है। यदि आपका ट्रक किसी से टकराता है तो यह आपकी परिसंपत्तियों और किसी भी दायित्व से रक्षा कर सकता है।

- ध्यान रखें कि बीमा की लागत उस कंपनी के आधार पर भिन्न हो सकती है जो आपका बीमा करती है, लेकिन यह नियमित वाहन बीमा से बहुत अधिक नहीं होना चाहिए।

- अपने फूड ट्रक से जुड़े किसी भी जोखिम के बारे में अपने अंडरराइटर को बताएं। उदाहरण के लिए यदि आप ट्रक पर प्रोपेन टैंक स्टोर करने की योजना बनाते हैं तो आपका बीमा अंडरराइटर इसे आपकी पॉलिसी में शामिल कर सकता है।

भाग 2 आपूर्ति मिलना



1. एक ट्रक खरीदें। एक ट्रक आपके व्यवसाय का केंद्र बिंदु है। इसलिए एक ऐसा वाहन खरीदें जो आपकी आपूर्ति कर सके और आपके ग्राहकों की सेवा कर सके, जिसकी कीमत औसतन \$ 30,000- \$ 50,000 के बीच हो सकती है। एक अच्छा ट्रक ग्राहकों को आकर्षित करने और आपके काम को आसान बनाने में मदद कर सकता है।

- फूड ट्रकों के लिए निर्माण आवश्यकताओं के बारे में स्थानीय अधिकारियों से जांच करें, क्योंकि वे राज्य दर राज्य अलग-अलग होते हैं।
- सबसे अच्छे सौदे के लिए खरीदारी करें। सटीक लागत, ट्रक की स्थिति और पहले से ही मौजूद उपकरण पर निर्भर करेगा।
- पैसे बचाने के लिए उपयोग किए गए फूड ट्रक को खरीदने या किराए पर लेने पर विचार करें।
- आपको अपनी रसोई, आपूर्ति और ग्राहकों की सेवा के लिए पर्याप्त जगह की आवश्यकता होगी।



2. रसोई उपकरण के साथ अपने ट्रक को भरें। यदि आप अपने ट्रक में भोजन तैयार करने की योजना बनाते हैं, तो आपको भंडारण और खाना पकाने के उपकरणों की आवश्यकता होगी।

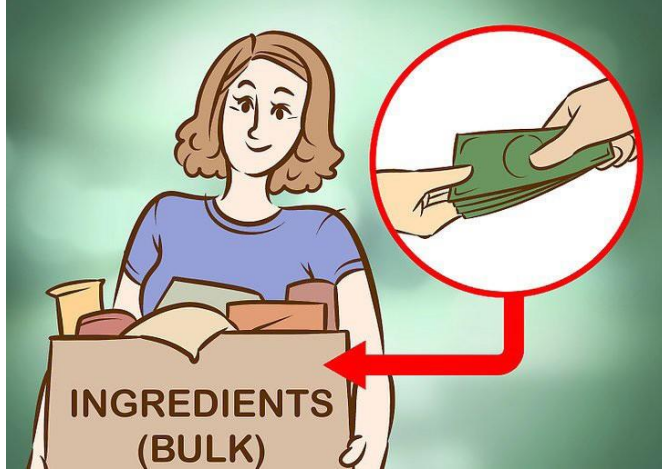
हर छोटी-बड़ी चीजों को ट्रक में रखना सुनिश्चित करें।

- सामग्री और बर्तनों के लिए रेफ्रिजरेटर, फ्रीजर और अलमारी सहित बुनियादी भंडारण आपूर्ति प्राप्त करें।
- एक ओवन, फ्रायर, काउंटरटॉप्स, कटिंग बोर्ड और बर्तन जैसे प्लेटें और चांदी के बर्तन खरीदें।
- अगर आप ऑफ-साइट खाना तैयार करना चाहते हैं तो कमर्शियल किचन स्पेस किराए पर लें। यदि आप सस्ता किचन पा सकते हैं और एक बुनियादी ट्रक पा सकते हैं तो यह अधिक लागत प्रभावी हो सकता है।



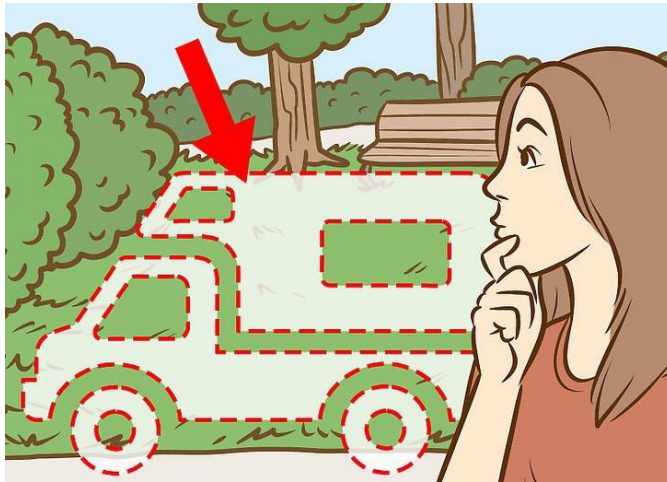
3. खाद्य विक्रेताओं के साथ अनुबंध करें। आपको अपने व्यंजनों के लिए भोजन या सामग्री की आपूर्ति करने के लिए विक्रेताओं के साथ काम करने की आवश्यकता होगी। विशिष्ट विक्रेताओं के साथ अनुबंध करने से न केवल लागत में कटौती हो सकती है बल्कि इससे आपका व्यवसाय भी बढ़ता है।

- कई विक्रेताओं को फोन करें और अपने फूड ट्रक पर चर्चा करें। विक्रेता से गुणवत्ता और मूल्य निर्धारण के बारे में प्रश्न पूछें।
- विक्रेता के संदर्भ देखें। उनके वर्तमान ग्राहकों का पता लगाएं और क्या वे रेस्तरां या फूड ट्रक विक्रेता के प्रदर्शन से संतुष्ट हैं।
- सुनिश्चित करें कि उत्पाद सेवा की गुणवत्ता अच्छी है। सत्यापित करें कि किसी भी मांस, डेयरी या खराब खाद्य पदार्थों को स्वच्छ रखा जाता है। स्वास्थ्य निरीक्षण रिपोर्ट और परमिट देखने के लिए कहें।
- अपने विक्रेताओं को सीमित करें। बड़ी मात्रा में चालानों पर नजर रखने से आपके व्यवसाय में गिरावट आ सकती है। अपनी आवश्यकता अनुसार कुछ प्रमुख विक्रेताओं के साथ संबंध बनाने पर विचार करें।
- आप अनुबंध के किसी भी पहलू पर समझौता कर सकते हैं। इसमें डिलीवरी शेड्यूल और भुगतान शामिल है।



4. गैर-अनुबंध स्रोतों से थोक में खरीदें। यदि आप खाद्य विक्रेताओं के बजाय खुद सामान खरीदना पसंद करते हैं तो कैटलॉग और वेयरहाउस से थोक में खरीदने पर विचार करें। ध्यान रखें कि आपको यह प्रमाण देने की आवश्यकता होगी कि विक्रेता अपने उत्पादों के लिए स्वास्थ्य निरीक्षण मानकों को पूरा करता है।

- खुदरा गोदामों से खरीदारी करें जो बड़ी मात्रा में भोजन बेचते हैं। ध्यान रखें कि ताजा भोजन की आपूर्ति गोदामों के माध्यम से सीमित है।
- कैटलॉग से थोक में खरीदने पर विचार करें। थोक फूड कैटलॉग विक्रेताओं और उत्पादकों से भोजन खरीदते हैं और उस भोजन को कारोबारी या उपभोक्ताओं को बेचते हैं। हालांकि एक कैटलॉग के माध्यम से ताजा भोजन प्राप्त करना मुश्किल हो सकता है।



5. अपने ट्रक को पार्क करने के लिए जगह ढूँढें। फूड ट्रक बड़े होते हैं और वे जब नहीं चल रहे होते हैं तो उन्हें पार्क करने के लिए जगह की आवश्यकता होती है। कुछ शहरों में आपको शहर के स्वामित्व वाले ट्रक लॉट में स्थान किराए पर लेने की आवश्यकता होगी। जबकि अन्य आपको तब तक अपना डिपो या कमिश्नरी स्पेस किराए पर देंगे जब तक कि यह स्वास्थ्य निरीक्षकों द्वारा अनुमोदित हो।

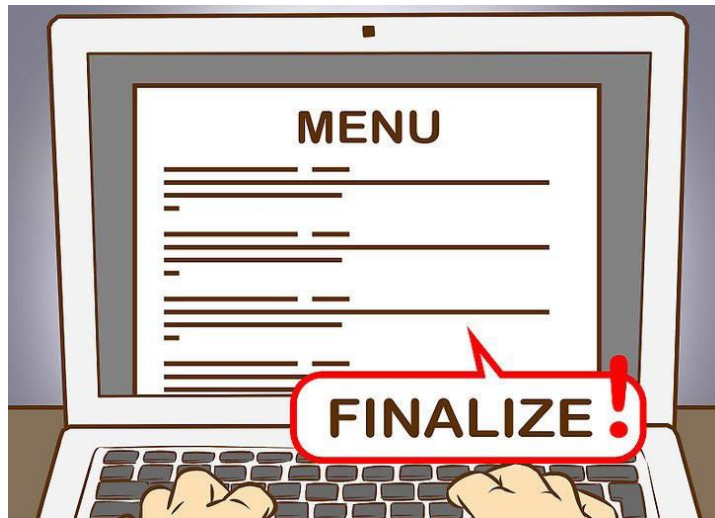
- अपने ट्रक पार्किंग के लिए विशिष्ट नियमों और प्रक्रियाओं के बारे में अपने स्थानीय अधिकारियों से जांच करें।
- जांचें कि आपका डिपो या कमिश्नरी रात भर ट्रक को स्टोर करने की शक्ति प्रदान करता है, ताजे पानी और अपने प्रोपेन को भरने के लिए जगह है।

भाग 3

अपने व्यवसाय का निर्माण करना



1. एक मेंटर के साथ काम करें। एक अनुभवी व्यवसायी से पूछें जो आपके व्यवसाय के लिए एक संरक्षक के रूप में सेवा कर सकता है। जिसे छोटे व्यवसायों या रेस्तरां उद्योग का व्यापक ज्ञान हो। वह मुश्किल समय या स्थितियों के दौरान आपको सलाह दे सकती है।

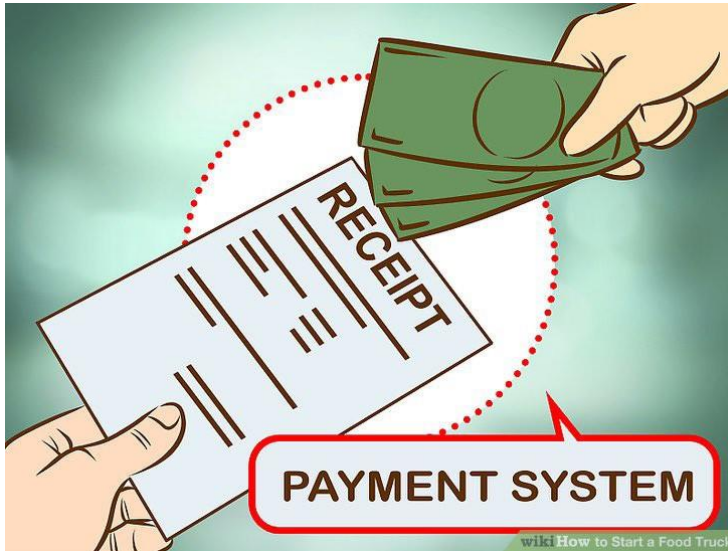


2. अपने मेनू को अंतिम रूप दें। आपके द्वारा पहले परीक्षण किए गए खाद्य अवधारणा के आधार पर अपने मेनू को अंतिम रूप दें। मेनू को यथासंभव सरल रखें ताकि आप एक भोजन या उत्पाद के विशेषज्ञ बन सकें।

- कई अलग-अलग व्यंजन पेश करें।
- सुनिश्चित करें कि जिस भोजन को आप बेच रहे हैं वह उस दिन के समय से मेल खाता है। उदाहरण के लिए, सुबह के दौरान रिब्स की पेशकश करना सही नहीं होगा।
- सुनिश्चित करें कि आपके खाद्य पदार्थों को कहीं भी आसानी से ले जाया जा सकता है।
- उन खाद्य पदार्थों के बारे में सोचें जो लागत प्रभावी हैं।



3. अपनी वस्तुओं का उचित मूल्य दें। अपने भोजन के लिए कीमतों की संरचना निर्धारित करें। याद रखें कि परिचालन लागत को कवर करने और लाभ कमाने के लिए आपको पर्याप्त शुल्क लेने की आवश्यकता होगी।
- जब आपको यह पता लगाने का मौका मिले कि अन्य ट्रक समान व्यंजनों के लिए क्या शुल्क लेते हैं और फिर अपनी लागत की गणना करके फिर अपना अंतिम मूल्य निर्धारित करें।
 - अपने स्थानीय क्षेत्र में समान ट्रकों के साथ अपनी कीमते मापें।



4. भुगतान संरचनाएं निर्धारित करें। एक बार जब आप अपनी कीमतों और लागतों को जान लेते हैं, तो एक चालान और भुगतान प्रणाली स्थापित करें। आपके द्वारा स्वीकार किए जाने वाले भुगतान के प्रकारों पर विचार करें और आप रसीदें कैसे लिखेंगे और बिलों का भुगतान कैसे करेंगे।
- अपने व्यवसाय और व्यक्तिगत वित्त के लिए अलग-अलग बैंक खाते खोलें।
 - अपने व्यवसाय और अपने लिए अलग-अलग क्रेडिट कार्ड रखें।
 - ग्राहकों और विक्रेताओं के लिए अपने मूल्य निर्धारण और बिलिंग को पारदर्शी रखें।



5. कर्मचारियों को काम पर रखें। आपके वित्त और प्रारंभिक अनुमानों के आधार पर आप कर्मचारी करना चाहते हैं। शुरुआती चरणों में आपको खाना पकाने, तैयारी या ग्राहक सेवा में मदद करने के लिए एकमात्र व्यक्ति होने की आवश्यकता हो सकती है।

- लोगों का साक्षात्कार लें और सुनिश्चित करें कि उन्हें इस क्षेत्र में अनुभव हो।
- सुनिश्चित करें कि संभावित कर्मचारियों के पास आवश्यक भोजन तैयार करने का लाइसेंस, सर्टिफिकेट और परमिट हैं।



6. अपनी विपणन रणनीति विकसित करें। सोशल मीडिया और दूसरों के द्वारा आपकी प्रशंसा आपके फूड ट्रक के विपणन के महत्वपूर्ण पहलू हैं। सोशल मीडिया और विज्ञापनों की मदद से अपने संभावित ग्राहकों को जोड़ने से आपका व्यवसाय बढ़ सकता है।

- अपने नाम और लोगो के साथ अपने ट्रक को पेंट करें। यह संभावित ग्राहकों को आकर्षित कर सकता है।
- विज्ञापन एजेंसी का उपयोग करें या अन्य फूड ट्रकों पर शोध करके अपने स्वयं के विज्ञापन और वेबसाइट डिजाइन करें। अपने ग्राहकों के लिए अपने ब्रांड को सरल, विशिष्ट और आकर्षक रखें।
- सुनिश्चित करें कि आपका विज्ञापन आपके ब्रांड के पूरक हैं। समान रंग और डिजाइन योजनाओं का उपयोग करें।
- रेफरल के माध्यम से ग्राहकों को आकर्षित करें और अपने ग्राहकों के साथ मजबूत व्यापारिक संबंध बनाए रखें।
- इंस्टाग्राम, फेसबुक, स्लैपचैट और ट्विटर जैसे सोशल मीडिया साइटों पर सक्रिय उपस्थिति दर्ज करें। सौदों और ऑफर की घोषणा करने के लिए इन साइटों का उपयोग करें। इससे आप ग्राहकों को आकर्षित कर सकते हैं।

- अखबार , बुलेटिन और अन्य स्थानीय प्रकाशनों में विज्ञापन देने पर विचार करें। आप एक ऑनलाइन क्लासिफाइड वेबसाइट पर भी विज्ञापन पोस्ट कर सकते हैं।
- फ्लायर को सामुदायिक बुलेटिन बोर्डों पर रखें, जो अक्सर पुस्तकालयों और कॉफी की दुकानों में स्थित होते हैं।
- अन्य व्यवसायों या ट्रकों के साथ भागीदार करें। स्थानीय व्यवसायों से अपने ग्राहकों को संदर्भित करने के लिए अपने मेनू को प्रदर्शित करने या उनके व्यवसाय कार्ड प्रदर्शित करने के बारे में बात करें।
- सामुदायिक गतिविधियों में शामिल होना चाहिए क्योंकि यह भी एक प्रकार का मुफ्त विपणन होता है। अपने ट्रक को लोकप्रिय बनाने के लिए भोजन दान करें।



7. ग्राहकों की मांगों को सुनें। अपने ग्राहकों के सुझावों और अनुरोधों पर पूरा ध्यान दें। इससे आपको ग्राहकों को बनाए रखने और हासिल करने में मदद मिल सकती है।

- अपनी पूरी अवधारणा को बदलने के बिना लचीले रहें। उदाहरण के लिए यदि आप गौरमेट कपकेक बेचते हैं लेकिन आपके कपकेक में वह पारंपरिक स्वाद नहीं हैं। जिसके कारण ग्राहक आपसे दूर जा रहे हैं तो पारंपरिक गौरमेट फ्लेवर का चयन करें।
- ग्राहकों से पूछें कि उन्हें क्या पसंद है और वे इसे क्यों पसंद करते हैं। अपने ग्राहकों के साथ बातचीत करने से आपके व्यवसाय को फायदा हो सकता है।
- ट्रक के किनारे एक सुझाव बॉक्स लटकाएं और इसकी दैनिक रूप से जांच करें।



8. उद्योग के प्रचलन को जानें। क्योंकि फूड ट्रक तेजी से लोकप्रिय हो रहे हैं।

इसलिए उद्योग में अप-टू डेट रहना आपके व्यवसाय को ताजा रखने और ग्राहकों को आकर्षित करने के लिए महत्वपूर्ण है। ट्रेड पब्लिकेशन , फूड ट्रक मालिकों के साथ नेटवर्क बनाएं और अन्य जानकारी के लिए अन्य फूड ट्रको पर जाएं

बेकरी



बेकरी



एक बेकरी में काम करने वाली महिला

बेकरी (उर्फ बेकर की दुकान या सेंकना की दुकान) एक प्रतिष्ठान है जो ओवन में पके हुए आटे पर आधारित भोजन जैसे रोटी, कुकीज़, केक, पेस्ट्री और पाई का उत्पादन और बिक्री करता है। कुछ बेकरी कैफे भी होते हैं जो ग्राहकों को कॉफी और चाय परोसते हैं।

कैसे एक बेकरी खोलें बेकरी कैसे खोलें

यदि आपने कभी बेकरी खोलने का सपना देखा है तो आपकी सफलता की संभावना अधिक हो सकती है। पके हुए सामान और बेकरी छोटे व्यवसायों के लिए सबसे तेजी से बढ़ते उद्योगों में से हैं। 2010 में बेकरी यूएस जीडीपी के 2.1% के लिए जिम्मेदार था। आपको कुछ नियोजन और उद्यमी प्रेमी की आवश्यकता होगी, लेकिन यदि आप कड़ी मेहनत करने के लिए तैयार हैं तो आप अपना नाम बना सकते हैं।

भाग 1

अपनी बेकरी के लिए योजना बनाना



1. तय करें कि आप किस प्रकार की बेकरी खोलना चाहते हैं। ऐसी बेकरी हैं जो केवल पके हुए सामान बेचते हैं, जो सैंडविच बेचते हैं और अन्य जिसमें कॉफी शामिल है। इस बारे में सोचें कि आप क्या बेचना चाहते हैं।

- चुनें कि आप पारंपरिक बेकड या जैविक, लस मुक्त, या शाकाहारी (जैसे अंडा और डेयरी मुक्त) दोनों में से कौन-से पदार्थ बेचना चाहते हैं।



2. यह तय करें कि आपको किस तरह की जगह चाहिए। कई विकल्प मौजूद हैं और आपकी पसंद आपकी पूंजी पर निर्भर करती है। ध्यान रखें कि स्टोरफ्रंट में अत्यधिक लोगों को आकर्षित करता है और व्यावसायिक समुदाय में एक पहचानने योग्य स्थान है। घर से काम करना अधिक किफायती है। लेकिन आपके पास काम करने की जगह कम हो सकती है और आपको अपनी रसोई को स्वास्थ्य विभाग के मानकों के भीतर लाने की आवश्यकता होगी।

- यदि आपके पास कम पैसा है तो ऑनलाइन बेकरी शुरू करना का एक अच्छा तरीका है। आप घर से काम कर सकते हैं और एक वेबसाइट के माध्यम से अपना सामान बेच सकते हैं। आपको ऑनलाइन ऑर्डर करने के लिए एक वेब डिजाइनर को नियुक्त करना होगा और ऑर्डर करने के लिए एक प्रणाली बनानी होगी।

- काउंटर-सर्विस बेकरी एक छोटा वाणिज्यिक स्थान है। जहां आप एक काउंटर पर ग्राहकों को बेकड सामान बेचते हैं। आपको कम से कम एक अन्य कर्मचारी की आवश्यकता होगी
- सिट-डाउन बेकरी में एक क्षेत्र होता है जहां ग्राहक मेज या कुर्सी पर बैठकर खाना खा सकते हैं।



3. जिस तरह का सामान आप बेचना चाहते हैं उसके अनुसार अपने क्षेत्र में उस प्रकार के सामान की प्रतियोगिता पर अनुसंधान करें। उदाहरण के लिए यदि स्थानीय सुपरमार्केट पारंपरिक, जैविक और शाकाहारी बेकड सामान को उचित मूल्य पर बेचता है तो आप प्रतिस्पर्धा करने में सक्षम नहीं हो सकते हैं। लेकिन आप एक नया बाजार खोल सकते हैं यदि आप एक सुखद बैठने की जगह वाली बेकरी खोलते हैं। जिसमें विशेष बेक किए गए सामान और ताजा सैंडविच पेश किया जाता है।



4. उन उपकरणों की एक सूची बनाएं जिनकी आपको आवश्यकता होगी। आपको तराजू, कटोरे, पैन रैक, ओवन, मिक्सर, बचर-ब्लॉक टेबल, डिसप्ले केस (यदि आप वाणिज्यिक स्थान से काम कर रहे हैं) और रेफ्रिजरेटर की आवश्यकता होगी।

- स्थानीय उपभोक्ता स्वास्थ्य विभाग की जांच करें जो विनियम स्थापित करने के लिए जिम्मेदार होते हैं। सुनिश्चित करें कि आपने अपनी सूची में सभी आवश्यक वस्तुओं को शामिल किया है।



5. तय करें कि आपकी बेकरी में कौन से बेक किए गए सामान बेचे जाएंगे और आपको किन सामग्रियों की आवश्यकता है। कुछ विशेष सामग्री काफी महंगी हो सकती हैं। इसलिए आपको अपनी व्यावसायिक योजना बनाने से पहले इस जानकारी की आवश्यकता होगी।



6. व्यवसाय योजना बनाएं। अपने व्यवसाय को हर कोण से देखते हुए अपनी बेकरी की सुचारू शुरुआत सुनिश्चित करना आवश्यक है।

- अपने व्यवसाय को परिभाषित करें। आपके द्वारा प्रदान किए जाने वाले उत्पादों और सेवाओं और अपने लक्षित ग्राहकों के बारे में सोचें। (काम करने वाले पेशेवर, व्यस्त माता, कैटरिंग व्यवसाय आदि)।
- पहले कुछ वर्षों में आप कितना लाभ कमाएंगे, आपके उत्पाद लाइन, सेवाओं या व्यावसायिक स्थान पर आपके द्वारा किए जाने वाले किसी भी विस्तार के बारे में लक्ष्य निर्धारित करें।
- राजस्व उत्पन्न करने के लिए एक योजना बनाएं। आपको अपने माल के उत्पादन की लागत की गणना करने की आवश्यकता होगी और आप उन्हें कितने में बेचेंगे। उदाहरण के लिए, कॉफी में 500% मार्कअप हो सकता है, जबकि विशेष प्रकार के

बेकड सामान जैसे कि शाकाहारी, ग्लूटेन-फ्री कपकेक में केवल 50% मार्कअप हो सकता है।

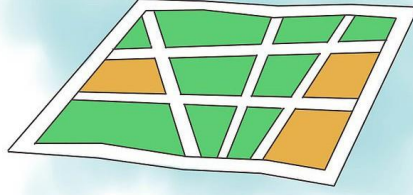
- स्टार्टअप लागत की गणना करें। ये एकमुश्त खर्च है। लेकिन आपको यह पता लगाने की आवश्यकता होगी कि लाभ कमाने से पहले आप अपना जीवन कैसे गुजारेंगे।
- अपने स्थान, आपूर्ति, कर्मचारियों, विपणन और करों की लागतों की गणना करें। लाभ कमाने के लिए आपको कितनी विक्री करने की आवश्यकता होगी, यह निर्धारित करने के लिए अपनी अनुमानित आय के मुकाबले उन्हें संतुलित करें।



7. एक अकाउंटेंट के साथ अपने व्यापार की योजना की समीक्षा करें। उन अतिरिक्त खर्चों को खोजने के लिए तैयार रहें जिन्हें आपने अनदेखा किया है। एक अकाउंटेंट आपको इस बारे में भी सलाह दे सकता है कि स्टार्टअप की लागत आपके टैक्स रिटर्न को कैसे प्रभावित कर सकती है।



8. बेकरी खोलने के लिए आवश्यक पूंजी जुटाएं। व्यवसाय ऋण के लिए बैंक से पूछताछ करें या धन जुटाने के लिए निजी निवेशकों से बात करें।



9. अपनी बेकरी के लिए स्थान चुनें। सुनिश्चित करें कि यह आसानी से सुलभ है। इस जगह पर अधिक लोग आएंगे और यह सभी सुरक्षा आवश्यकताओं को पूरा करता है,

जो एक राज्य से दूसरे राज्य में भिन्न होती है।

- स्थानों के बारे में सचेत रहें। कई स्थान देखें, कीमतों की तुलना करें। स्थानीय व्यापार मालिकों से बात करें। अपनी बेकरी के लिए सबसे उपयुक्त स्थान खोजने के लिए क्षेत्र पर शोध करें।



10. अपने शहर के साथ अपने व्यवसाय को पंजीकृत करें और बेकड सामान बेचने के लिए बिक्री परमिट के लिए आवेदन करें। कम से कम आपको व्यवसाय लाइसेंस, कर पहचान संख्या और देयता बीमा की आवश्यकता होगी। आपके क्षेत्र पर लंबित आपको थोक या खुदरा बेकिंग व्यवसाय के लिए एक अलग लाइसेंस की आवश्यकता हो सकती है। आपको फूड-हैंडलिंग परमिट के लिए भी आवेदन करना होगा।

भाग 2

अपनी बेकरी खोलना



1. उपकरण खरीदें और इसे पेशेवर रूप से स्थापित करें। सुनिश्चित करें कि सब कुछ सुरक्षित है और कोड तक है। यह समय आपकी आपूर्ति खरीदने का भी है:

- बॉक्स, कॉफी कप और नैपकिन खरीदे।
- सिट-डाउन बेकरी के लिए मेज और कुर्सियां। (आपको प्लेट, कप और बर्तनों की भी आवश्यकता होगी।)
- टेलीफोन, फैक्स मशीन और नकदी रजिस्टर जैसी व्यावसायिक वस्तुओं की भी जरूरत होगी।
- यदि आप डिलीवरी देने की योजना बनाते हैं तो आपको एक डिलीवरी ट्रक और पोर्टेबल रेफ्रिजरेशनया वार्मिंग यूनिट की आवश्यकता हो सकती है।



2. कर्मचारियों का साक्षात्कार लें। सुनिश्चित करें कि वे अनुकूल, कुशल और भरोसेमंद हैं। आप आधिकारिक तौर पर किसी को भी काम पर रखने से पहले एक परिवीक्षा अवधि स्थापित कर सकते हैं। यदि वे बेकिंग में मदद करेंगे तो मानक उच्च सेट करें और सुनिश्चित करें कि वे इसे बनाए रखने में सक्षम हैं। यदि वे केवल काउंटर पर काम करेंगे तो उन्हें विश्वसनीय होना चाहिए।



3. अपने स्थानीय उपभोक्ता स्वास्थ्य एजेंसी को कॉल करें और स्वास्थ्य सुरक्षा के लिए अपनी बेकरी का निरीक्षण करें। ऐसा करने से पहले सत्यापित करें कि सब कुछ अपनी जगह में है।



4. अपने ग्राहक आधार के अनुसार व्यावसायिक घंटे निर्धारित करें। आपके लक्षित ग्राहक कौन है और कब आते हैं? यदि वे काम पर जाते वक्त रास्ते में कॉफी और पेस्ट्री खाना पसंद करते हैं तो आपको जल्दी खोलने की आवश्यकता होगी। क्या आपको शाम को युवा को आकर्षित करने के लिए देर तक बेकरी खोलनी चाहिए?

- बेक करें। यह आपके कार्य दिवस को बढ़ाते हैं।



5. बेकिंग शुरू करें ! सभी आवश्यक सामग्री खरीदें और बेकड सामान का अपना पहला बैच तैयार करें। आकर्षक पेस्ट्री जो दिखने के साथ-साथ खाने में भी स्वादिष्ट है। यह ग्राहकों पर अपनी छाप छोड़ सकती है।



6. अपने व्यापार को बाजार दें। स्थानीय समाचार पत्रों, फ्लायर और ऑनलाइन अपनी बेकरी का विज्ञापन करें। आपको अपनी बेकरी का प्रचार करने के लिए कड़ी मेहनत करनी होगी।

- ब्लॉग: बेकिंग विषय के बारे में लिखना या रेसिपी को साझा करना आपके ग्राहक आधार में रुचि पैदा कर सकता है।
- सोशल मीडिया का उपयोग करें। सोशल नेटवर्किंग साइटों पर अपनी बेकरी के उद्घाटन की घोषणा करें और अपनी बेकरी के लिए एक पेज बनाएं। इससे ग्राहकों के लिए यह जानकारी प्राप्त करना आसान हो जाता है कि आप क्या पेशकश करते हैं, आप कहां स्थित हैं और आपकी दुकान कब खुलती है। आप अपने पेज पर आने वाले आगंतुकों के लिए छूट भी प्रदान कर सकते हैं।
- अन्य स्थानीय व्यवसायों के साथ संबंध स्थापित करें। उदाहरण के लिए आप उनकी लॉबी में फ्लायर डालने में सक्षम हो सकते हैं, या उन्हें मुफ्त में सैंपल दे सकते हैं।



7. ग्राहक सेवा पर ध्यान दें। खुश ग्राहक हमेशा वापस लौटते हैं। सुनिश्चित करें कि आपकी बेकरी के प्रति उनका अनुभव सकारात्मक है। काउंटर सेवा दोस्ताना और कुशल होनी चाहिए और वातावरण (भले ही यह न्यूनतम हो) स्वच्छ, सकारात्मक और आमंत्रित होना चाहिए।

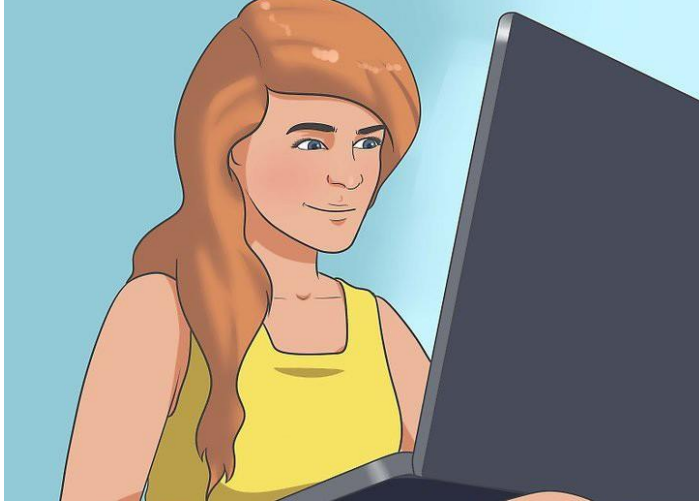
भाग 3

बेकरी का विस्तार करना



1. उत्पादों और सेवाओं की अपनी लाइन का विस्तार करें। नए उत्पादों को जोड़ने पर विचार करें। आप छोटे से शुरुआत कर सकते हैं। इसमें सीजन स्पेशल शामिल हो सकता है। एक बड़े कदम के लिए, सैंडविच और सूप को अपने मेनू या विशेष वस्तुओं में जोड़ें।

- यदि आप अपने व्यवसाय में विविधता लाने के लिए तैयार हैं तो ऑनलाइन ऑर्डर लेने, फूड ट्रक जोड़ने या कैटरिंग कंपनियों के साथ काम करने पर विचार करें।



2. विज्ञापन करने के नए तरीके खोजें। यदि व्यवसाय अच्छा चल रहा है तभी भी आपको प्रयास करते रहना चाहिए। आपको अपनी विपणन रणनीतियों का लगातार विस्तार करना होगा। अपने सोशल मीडिया प्रोफाइल को बनाए रखें, चैरिटी कार्यक्रमों में भाग लें और स्थानीय मेलों और बाजारों में अपनी उपस्थिति बनाएं रखें। हर अवसर पर व्यावसायिक कार्ड वितरित करना न भूलें।



3. सेवानिवृत्ति होने के लिए योजना बनाएं। याद रखें कि लंबे समय में आपको सेवानिवृत्ति के लिए वित्त की आवश्यकता होगी। एक वित्तीय सलाहकार से बात करें और बचत योजना बनाएं। [११]

होम बेकरी कैसे शुरू करें

होम बेकरी शुरू करना उतना आसान नहीं होता है जितना लगता है। होम बेकरी को सफलतापूर्वक शुरू करने और चलाने के लिए आपको स्थानीय कानूनों का पालन करना होगा और व्यवसाय को गंभीरता से लेना होगा। होम बेकरी खोलने का निर्णय लेते समय कई बातों पर विचार करना होता है। लेकिन एक अच्छी व्यवसाय योजना के साथ आप एक सफल गृह व्यवसाय बनाने की राह पर होंगे।

भाग 1

आवश्यक मंजूरी प्राप्त करना



1. अपने क्षेत्र में होम-बेस्ड बेकरी की वैधता का निर्धारण करें। होम-बेस्ड बेकरी खोलना आसान लग सकता है। आपको यह पता होना चाहिए कि इसमें सीमाएं शामिल हो सकती हैं। यह निर्धारित करने के लिए कि आपके क्षेत्र में होम-बेस्ड बेकरी कानूनी है या नहीं, अपने राज्य के स्वास्थ्य विभाग या खाद्य और कृषि एजेंसी से संपर्क करें।
 - उदाहरण के लिए कुछ अमेरिकी राज्यों में होम-बेस्ड बेकरी प्रतिबंधित हैं। दूसरी जगह में कई तरह के परमिट और बीमा की आवश्यकताएं होती हैं।
 - आपको कुछ बहुत ही दिलचस्प कानून सुनने को मिलेंगे जो आपको कुछ स्वादिष्ट व्यवहार करने से रोक सकते हैं। उदाहरण के लिए कई राज्य होम-बेस्ड बेकरी के लिए रेफ्रिजरेशन वाले खाद्य पदार्थ की अनुमति नहीं देते हैं।



2. अपने किचन को प्रमाणित करें। एक निरीक्षक द्वारा अपनी पहली यात्रा करने से पहले आपको क्या संशोधन करना है और उन्हें पूरा करना सुनिश्चित करें। यदि आप इस बेकरी को चलाते हैं तो निरीक्षक हर साल आपकी बेकरी को पुनःप्रमाणित करेगा।
 - आपके द्वारा यह निर्धारित करने के बाद कि आप होम-बेस्ड की बेकरी खोलना चाहते हैं। आपको अपने किचन को व्यावसायिक किचन में बदलना होगा।

इससे आप बेकड सामान को आसानी से अपने ग्राहकों को बेच पाएंगे।

- निरीक्षक के दौरे से पहले आपके पास अपने किचन को संसोधित करने का अच्छा मौका होगा।



3. अपने सभी कागजी कार्रवाई प्राप्त करें। होम-बेस्ड बेकरी के मालिकों के पास फूड प्रिपेरेशन सर्टिफिकेट होना आवश्यक है। इसके अलावा होम-बेस्ड बेकरी के मालिक को देयता बीमा और परमिट आवश्यकता हो सकती है, जैसे कि वे किसी अन्य व्यवसाय के मालिक हो सकते हैं।

- अपने क्षेत्र में आपके लिए कौन से राज्य अध्यादेश लागू होते हैं, यह जानने के लिए अपनी स्थानीय सरकार से संपर्क करें।

भाग 2

योजना के साथ आना



1. व्यवसाय योजना बनाएं। एक होम-बेस्ड बेकरी एक शहर की दुकान में स्थित व्यवसाय के रूप में योजना बनाती है। अपनी योजना में स्टार्ट-अप लागत, लागत विश्लेषण और आपके चल रहे व्यावसायिक कार्यों की लागतों के बारे में जानकारी शामिल करें। अपने व्यवसाय के लिए स्पष्ट लक्ष्य निर्धारित करें और उन्हें पूरा करने का लक्ष्य रखें।

- आपको अपने वित्त (स्टार्टअप लागत सहित), आपकी अनुमानित बिक्री और लागतों पर विचार करने की आवश्यकता होगी। आप अनुमान लगा सकते हैं कि लाभ प्राप्त करने में आपको कितना समय लगेगा।



2. अपने लक्षित बाजार पर शोध करें। आपको यह जानने की जरूरत है कि आप किसके लिए अपने बेकड सामान को बेचने की योजना बना रहे हैं ताकि आप अपने विज्ञापन और विपणन प्रयासों को उसी के अनुसार निर्देशित कर सकें। तय करें कि कौन अच्छे ग्राहक बनाएंगे और अपने उत्पादों को उन्हें बेचने का लक्ष्य रखें।
 - एक होम बेकरी के लिए आपके लक्षित दर्शक संभवतः उस क्षेत्र की जनसांख्यिकी से संबंधित होंगे जिसमें आप रहते हैं। यदि आप एक बड़ी आबादी वाले क्षेत्र में रहते हैं तो आप उन्हें अपनी सेवा प्रदान करना चाहते हैं। यदि आप प्रवासियों से भरे क्षेत्र में रहते हैं तो आप विभिन्न जातीय पेस्ट्री में विशेषज्ञता पर विचार कर सकते हैं।



3. सुनिश्चित करें कि आप भीड़ से बाहर खड़े हैं। एक हथकंडे के बारे में सोचें जो आपके बेकरी को अन्य बेकरी से अलग बनाती है। आपके पास अपने व्यवसाय को भीड़ से अलग करने का तरीका होना चाहिए। ऐसा हो सकता है कि आपका हथकंडा उन उत्पादों से संबंधित हो जिन्हें आप बेक करते हैं और परोसते हैं, या हो सकता है कि इसका आपके घर की बेकरी में माहौल से संबंध हो। जो भी आप चुनते हैं बस यह सुनिश्चित करें कि यह वास्तविक हो।
 - उन बेकड उत्पादों की पेशकश करें जो नए, अलग या विशेष हैं। यह कुछ ऐसा हो सकता है जो आपको प्रतिस्पर्धा वाले बेकरी व्यवसायों पर बढ़त दिला सकता है।



4. निर्णय लें कि अपने उत्पादों को कहां बेचना है। एक सफल होम बेकरी चलाने के लिए आपको अपने उत्पादों को अपने ग्राहकों के लिए उपलब्ध कराना होगा। आप अपने उत्पादों को प्रदर्शित करने और ग्राहकों को अपने सामान तक पहुंचने और खरीदने की अनुमति देने के लिए अपनी होम बेकरी का एक क्षेत्र स्थापित कर सकते हैं।
- आप कुछ स्थानीय दुकानों से पूछने पर भी विचार कर सकते हैं कि क्या वे आपके बेकड सामान को बेचने में रुचि रखते हैं, या स्थानीय किसान के बाजार में शामिल हो जाएं। जहां आप अपने उत्पादों को बेचने के लिए एक मेज स्थापित कर सकते हैं।



5. अपने ग्राहकों को लगातार गुणवत्ता वाले उत्पादों से संतुष्ट रखें। ग्राहक कभी-कभार कुछ नया करने की कोशिश कर सकते हैं। लेकिन जो चीज उन्हें आपकी बेकरी में वापस लाती है, वह आपके उत्पादों की लगातार विश्वसनीय गुणवत्ता होगी।
- व्यंजनों के साथ प्रयोग करने और एक ही नाम के तहत बेकड हुए सामानों के विभिन्न बैचों की पेशकश करने से आपके व्यवसाय को नुकसान होगा। यदि आप व्यंजनों के साथ प्रयोग करना चाहते हैं तो सामान्य व्यंजनों की तहत इसका विज्ञापन न करें। उदाहरण के लिए आप एक कुकी को अलग आइसिंग के साथ बाजार में ला सकते हैं।

भाग 3

होम बेकरी के लिए आवश्यक सामान खरीदना



1. आवश्यक उपकरण इकट्ठा करें। एक सफल होम बेकरी शुरू करने के लिए आपको यह सुनिश्चित करना होगा कि आपके पास सभी आवश्यक उपकरण और आपूर्ति हैं। अपनी शुरुआती स्टार्टअप लागतों में कटौती करने के लिए उपयोग की गई वस्तुओं को खरीदें।

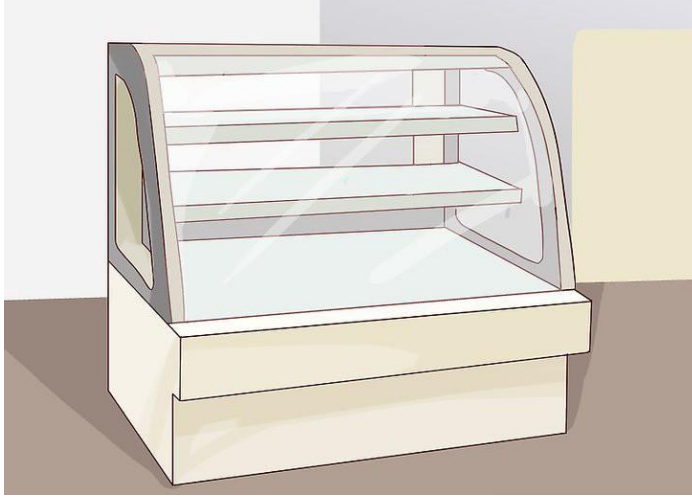
- सुनिश्चित करें कि आप बहुत सारे शीट पैन, स्पैटुलस, कटोरे, केक मोल्ड, चम्मच और एक इलेक्ट्रिक मिक्सर खरीद रहे हैं।
- आपको यह भी सुनिश्चित करना होगा कि आपके घर में ओवन, स्टोव और फ्रीजर / रेफ्रिजरेटर हो।



2. उपयुक्त आपूर्तिकर्ताओं का पता लगाएं। अपनी होम बेकरी को सुचारू रूप से चलाने के लिए आपको यह सुनिश्चित करने की आवश्यकता होगी कि आपके पास अपनी बेकिंग आपूर्ति और सामग्री के लिए विश्वसनीय आपूर्तिकर्ता हों। स्थानीय किसान बाजार से थोक में अपनी बेकिंग सामग्री खरीदने पर विचार करें। यह आमतौर पर एक सुपरमार्केट से सामग्री खरीदने की तुलना में बहुत सस्ता विकल्प है। यह उच्च गुणवत्ता वाली सामग्री प्रदान करते हैं।

- सामग्री पर पैसे की बचत (गुणवत्ता का त्याग किए बिना) शुरुआत में विशेष रूप से महत्वपूर्ण है क्योंकि आपके पास कम पूंजी होगी।

- यह सुनिश्चित करने के लिए कि आपको उचित सौदा मिल रहा है। कई अलग-अलग आपूर्तिकर्ताओं की कीमतों की तुलना करना सुनिश्चित करें।



3. भंडारण क्षेत्र स्थापित करें। ताजा बेकड सामान बनाने के लिए आपको अपने उत्पादों और आपूर्ति के लिए कुछ प्रकार की भंडारण प्रणाली बनाने की आवश्यकता होगी। इस महत्वपूर्ण तत्व के बिना आपकी आपूर्ति खराब हो सकती है या दागी हो सकती है।

- आपको उन सभी डेयरी उत्पादों (दूध, क्रीम, मक्खन) और अंडों को रखने के लिए बड़े रेफ्रिजरेटर की आवश्यकता होगी।
- आपको अपने सभी तैयार उत्पादों को रखने के लिए एक सुरक्षित क्षेत्र की आवश्यकता होगी ताकि वे बासी न हों या खराब न हों।

भाग 4

विज्ञापन में निवेश करना



1. अपने उत्पादों के विज्ञापन पर पैसा खर्च करें। कई बेकरियों के साथ आपको प्रतिस्पर्धा करनी होगी। विज्ञापन और विपणन पर बचत न करें। पेशेवर फोटोग्राफर्स और विज्ञापन कंपनियों में निवेश करें। आपके विज्ञापन के प्रयासों का बड़ा असर यह हो सकता है कि आपका व्यवसाय कितना सफल होगा।

- एक नई कंपनी के लिए सबसे अच्छा विज्ञापन हमेशा दूसरों के द्वारा कही गई प्रशंसा है। लेकिन उन शुरुआती ग्राहकों को आकर्षित करने के लिए जो आपके बारे में सभी को बताएंगे इसके लिए आपको विज्ञापन पर कुछ पैसे खर्च करने होंगे।



2. अपने स्थान पर एक साइन रखें। यदि आपकी होम बेकरी है तो आप संभवतः वास्तविक स्थान (अपने घर) पर अपनी कंपनी का विज्ञापन करना चाहेंगे। अपने कंपनी के नाम के साथ अपने यार्ड में साइन अप करने पर विचार करें या यहां तक कि अपने घर के किनारे पर एक बड़ा साइन संलग्न करें।
 - अपने क्षेत्र में चिह्न की वैधता की जांच करना सुनिश्चित करें। कई क्षेत्रों में घर-आधारित व्यवसायों के लिए विशिष्ट ज़ोनिंग कानून हैं जो संपत्ति में साइनेज को प्रतिबंधित या प्रतिबंधित करते हैं।



3. कूपन बनाएं। अपनी होम बेकरी के लिए नए ग्राहकों को लुभाने का एक शानदार तरीका कूपन की पेशकश करना है। आप उन्हें स्थानीय समाचार पत्र में सूचीबद्ध कर सकते हैं या ऑनलाइन विज्ञापन बना सकते हैं जिसमें कूपन शामिल हैं। एक अच्छे सौदे की संभावना आपके ग्राहकों को आपके बेकड सामान को आजमाने के लिए लुभाएगा।
 - एक के साथ एक मुफ्त" कूपन " या आपकी पहली खरीद के लिए 50%" कूपन पर विचार करें।



4. सोशल मीडिया का उपयोग करें। इंटरनेट व्यवसायों के लिए एक प्रभावी विज्ञापन उपकरण है। यदि इसका उपयोग उचित रूप से किया जाता है। अपने नई होम बेकरी के लिए एक फेसबुक पेज बनाने पर विचार करें। अपने दोस्तों को अपने व्यवसाय के पेज को "लाइनक" करने के लिए कहें और आपके व्यवसाय के बारे में सभी को बताने के लिए कहें।

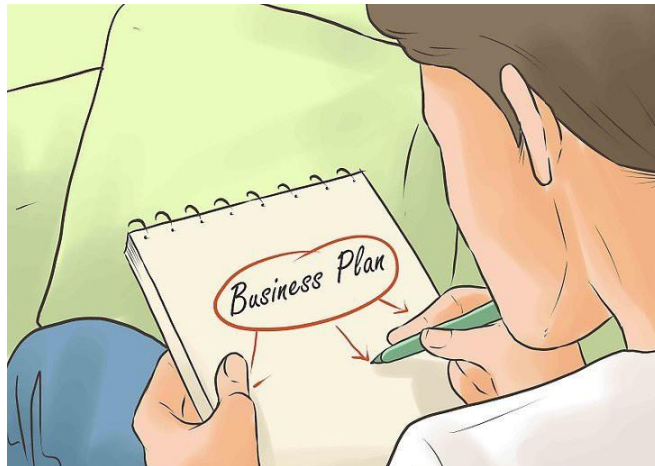
- अपने ग्राहकों को अपनी बेकरी तक लाने के लिए अपने स्वादिष्ट बेकड सामानों की लुभावनी तस्वीरें शामिल करना सुनिश्चित करें।

कुकी व्यवसाय कैसे शुरू करें

यदि आपकी कुकीज को सकारात्मक समीक्षाएं मिलती हैं और आप नए व्यंजनों और उत्पादों का आनंद लेते हैं तो एक कुकी कंपनी आपके लिए एक आकर्षक और सुखद व्यवसाय हो सकता है। हालांकि केवल बेहद स्वादिष्ट कुकीज बनाने की तुलना में व्यवसाय चलाने के लिए बहुत कुछ करना पड़ता है। आपको ग्राहक सेवा, बुक कीपिंग, विपणन और खाद्य सुरक्षा भी संभालनी होगी। यदि आप अपना कुकी व्यवसाय शुरू करने के लिए तैयार हैं तो आप कैसे काम करेंगे, इसके लिए ठोस योजना बनाने के लिए कुछ समय लें।

भाग 1

व्यवसाय शुरू करना



1. व्यवसाय योजना लिखें। किसी भी व्यवसाय को शुरू करने के लिए पहला कदम एक व्यवसाय योजना लिखना है जो वित्तीय अनुमानों सहित आपकी योजनाओं और लक्ष्यों को पूरा करता है।

आपको एक अच्छा विचार रखने की आवश्यकता होगी कि आपके लिए कौन काम करेगा, आपका खर्च क्या होगा, आप अपने उत्पाद के लिए कितना शुल्क लेंगे, आप अपने उत्पाद का विपणन कैसे करेंगे और प्रतिस्पर्धी कौन है। सही कर्मचारी होना बेहद आवश्यक है जो विश्वसनीय और जिम्मेदार हों।

- इस बारे में सोचें कि आप अपने उत्पाद को प्रतियोगिता से कैसे अलग कर सकते हैं। यह तब मदद करता है जब आप एक विशिष्ट आवश्यकता को पूरा सकते हैं और अपने उत्पादों को एक विशिष्ट दर्शकों के बदल सकते हैं। उदाहरण के लिए आप अपनी प्रतियोगिता की तुलना में अधिक अद्वितीय स्वादों में कुकीज़ की पेशकश कर सकते हैं। इस प्रकार उन ग्राहकों को कैटरिंग सेवा प्रदान करें जो अलग-अलग कुकीज़ खाने का आनंद लेना चाहते हैं। वैकल्पिक रूप से आप कुछ कुछ आहार प्रतिबंधों के साथ कुकीज़ पेश करके ग्राहकों को आकर्षित कर सकते हैं जो कि शाकाहारी या लस मुक्त हैं।
- अब वित्तपोषण का पता लगाने का समय भी आ गया है। एक बार जब आप जानते हैं कि आप अपने व्यवसाय के संचालन की योजना बना लेते हैं, तो आपको इन बातों पर विचार करना चाहिए कि महीने के आधार पर कितना खर्च होगा। अधिकांश उधार देने वाली संस्थाएं यह तय करती है कि आपको पैसा उधार देना है या नहीं, इसलिए यह सुनिश्चित करें कि आपकी व्यवसाय योजना एकदम सही है।
- आपको अपने व्यवसाय का नाम रखना चाहिए और आपके पास एक लोगो या प्रचार सामग्री होनी चाहिए।
- यदि आपने पहले कभी कोई व्यावसायिक योजना नहीं लिखी है तो आप अपनी मदद करने के लिए एक पेशेवर को काम पर रखने पर विचार कर सकते हैं।



2. अपने व्यवसाय को निगमित करें। आपके पास अपने व्यवसाय को निगमित करने के लिए कई विकल्प हैं। जिसमें कितने लोग शामिल हैं, आप कैसे कर लगाना चाहते हैं और आपके व्यवसाय को देयता की आवश्यकता होगी। आप एक योग्य वकील और सीपीए के साथ अपने विकल्प पर चर्चा कर सकते हैं।

- सीमित देयता निगम छोटे व्यवसाय के स्वामियों के बीच लोकप्रिय हैं। क्योंकि वे आपको दोहरे कराधान से बचने में मदद करते हैं और आपके व्यवसाय के पैसे के लिए व्यक्तिगत रूप से उत्तरदायी होने से बचाते हैं। एकमात्र स्वामित्व और निगमों सहित अन्य विकल्प भी हैं।



3. करों के लिए एक योजना है। एक स्व-नियोजित व्यक्ति के रूप में आप तैमाही आधार पर अनुमानित करों का भुगतान करने और वार्षिक कर रिटर्न दाखिल करने के लिए जिम्मेदार होंगे। यदि आप उचित राशि का भुगतान नहीं करते हैं तो आप एक बड़े कर शेष को समाप्त कर सकते हैं जो दंड और व्याज के साथ बढ़ता रहेगा। यदि आप इसका तुरंत भुगतान नहीं करते हैं। यदि आप व्यवसायों के लिए लेखांकन के बारे में जानकारी नहीं हैं तो आप अपनी मदद के लिए एक अकाउंटेंट को काम पर रखने पर विचार कर सकते हैं।

- यदि आप किसी ऐसे राज्य में बेचने की योजना बनाते हैं जिसमें बिक्री कर है तो इस स्थिति में आपको राज्य के राजस्व एजेंसी के साथ अपने व्यवसाय को पंजीकृत करना होगा।



4. ईआईएन नंबर के लिए आवेदन करें। अधिकांश व्यवसायों को एक एंप्लॉयर आइडेंटिफिकेशन नंबर (ईआईएन) की आवश्यकता होगी, जिसे फेडरल टैक्स आइडेंटिफिकेशन नंबर रूप में भी जाना जाता है। यह नंबर एक व्यक्ति की सामाजिक सुरक्षा संख्या है और इसका उपयोग कर उद्देश्यों के लिए किया जाता है। आप अपने व्यवसाय के बारे में कुछ सरल सवालों के जवाब देकर आईआरएस की वेबसाइट पर ईआईएन के लिए आवेदन कर सकते हैं।

- यदि आप अपने व्यवसाय के लिए बैंक खाता खोलने या कर्मचारियों को नियुक्त करने की योजना नहीं बनाते हैं तो आपको कुछ प्रकार के व्यवसायों को संचालित करने के लिए ईआईएन की आवश्यकता नहीं होगी। अधिक जानकारी के लिए अपनी स्थानीय सरकार से संपर्क करें।



5. बीमा कवरेज प्राप्त करें। बीमा दुर्घटना की स्थिति में आपको दायित्व से बचा सकता है और आपकी व्यक्तिगत संपत्तियों की सुरक्षा भी कर सकता है। किसी स्थानीय बीमा प्रदाता से बात करें और जानें कि आपको किस प्रकार के कवरेज की आवश्यकता है।

भाग 2

स्थानीय कानूनों का पालन करना



1. स्वीकृत सुविधा प्राप्त करें। वाणिज्यिक किचन के लिए आवश्यकताएं राज्य से राज्य तक और काउंटी से काउंटी तक काफी भिन्न होती हैं। कुछ जगहों पर आवासीय किचन में उत्पादित भोजन बेचना अवैध है। अन्य क्षेत्रों में आप अपने मौजूदा किचन में कुछ बदलाव करने में सक्षम हो सकते हैं या अपने घर के एक अलग हिस्से में एक नया किचन बना सकते हैं। इस मामले में आपको लगभग निश्चित रूप से अपने किचन का नियमित रूप से निरीक्षण करने की आवश्यकता होगी। अपने क्षेत्र के लिए विशिष्ट जानकारी के लिए अपने काउंटी के स्वास्थ्य विभाग से संपर्क करें।

- यदि आप अपने व्यवसाय को घर से संचालित करने की योजना बनाते हैं तो आपको अपने स्थानीय ज़ोनिंग बोर्ड से भी स्वीकृति लेनी होगी।
- यदि आपको अपने कुकी व्यवसाय के लिए अपने घर के किचन का उपयोग करने की अनुमति नहीं है तो आप एक स्थापित स्थानीय व्यवसाय खोजने में सक्षम हो सकते हैं जो आपको अपने किचन को किराए पर लेने की अनुमति देगा।

- कुछ राज्यों में कॉटेज फूड इंडस्ट्री के लिए विशेष प्रावधान हैं। हालांकि प्रतिबंध भी हैं कि आप किस प्रकार के उत्पादों का उत्पादन कर सकते हैं, जहां आप अपने उत्पादों को बेच सकते हैं और आप कितने पैसे कमा सकते हैं। स्थानीय कानूनों के बारे में अधिक जानने के लिए कृषि विभाग और ग्रामीण विकास विभाग से संपर्क करें।



2. व्यवसाय लाइसेंस के लिए आवेदन करें। किसी व्यवसाय को कानूनी रूप से संचालित करने के लिए आपको अपने स्थानीय शहर या काउंटी सरकार से एक सामान्य व्यापार लाइसेंस प्राप्त करना होगा। आप जिस राज्य में रहते हैं उसके आधार पर आपको खाद्य उद्योग के लिए लाइसेंस या परमिट के लिए आवेदन करने की भी आवश्यकता हो सकती है। सामान्य व्यापार लाइसेंस के लिए आवेदन करते समय आवश्यकताओं के बारे में पूछें।



3. अच्छी खाद्य सुरक्षा प्रथाओं का पालन करें। यहां तक कि अगर आपको अपने घर की रसोई से अपना व्यवसाय संचालित करने की अनुमति है तब भी आपको भोजन की सेफ हैंडलिंग लिए स्थानीय स्वास्थ्य कोड का पालन करना होगा। यदि आप सेफ फूड हैंडलिंग से परिचित नहीं हैं तो आप कक्षा लेने पर विचार कर सकते हैं।
- अपनी सामग्री का स्रोत और प्रत्येक घटक के अंतिम गंतव्य के बारे में सटीक रिकॉर्ड रखना आवश्यक है। इसका उद्देश्य सरकार को प्रकोप की स्थिति में खाद्य जनित रोगजनकों को पहचानने में सक्षम बनाना है।



4. अपने उत्पादों को सही ढंग से लेबल करें। संघीय कानूनों के अनुरूप होने के लिए आपको अपने सभी उत्पादों को सामग्री और एलर्जी की पूरी सूची के साथ-साथ पोषण संबंधी जानकारी को ठीक से लेबल करना सुनिश्चित करना चाहिए।

- यूएसडीए आपके उत्पादों के पोषण मूल्यों की गणना के लिए दिशानिर्देश प्रदान करता है। लेकिन यदि आप स्वयं ऐसा करने में सहज महसूस नहीं करते हैं तो आप किसी विशेष कंपनी को कार्य करने को कह सकते हैं।
- सुनिश्चित करें कि आप "जैविक" या "लस मुक्त" जैसे विशेष वाक्यांशों की कानूनी परिभाषा को समझते हैं। यदि आप यह साबित नहीं कर सकते हैं कि आपके उत्पाद वास्तव में इन आवश्यकताओं को पूरा करते हैं तो आपको इस शब्द का उपयोग करने की अनुमति नहीं दी जा सकती है।
- जब भी आप अपनी रेसिपी में बदलाव करेंगे तो आपके अपने लेबल को बदलना होगा।

भाग 3

कुकी व्यवसाय का संचालन करना



1. सही उपकरण प्राप्त करें। स्थानीय कानूनों और आपके द्वारा उत्पादित उत्पाद की मात्रा के आधार पर आप पा सकते हैं कि आपको नए उपकरणों की आवश्यकता है।

अपने व्यवसाय को बेहतर शुरुआत देने के लिए सुनिश्चित करें कि आपके पास वह सब कुछ है जिससे आप सुरक्षित रूप से और प्रभावी ढंग से अपने उत्पाद का उत्पादन और वितरण कर सकते हैं।

- प्रमुख वस्तुओं पर विचार करना सुनिश्चित करें। इसमें ओवन और मिक्सर, साथ ही छोटे आइटम जैसे कि कटोरे, शीट ट्रे और पैकिंग सामग्री शामिल है।
- ध्यान से सोचें कि आपके उत्पाद के उत्पादन के लिए कौन से उपकरण बेहद आवश्यक हैं और कौन से उपकरण वैकल्पिक हैं। आप केवल आवश्यक वस्तुओं को खरीदकर और फिर अपने व्यवसाय के अधिक स्थापित होने पर उपकरणों के साथ अपग्रेड करके पैसा बचा सकते हैं।



2. यह पता लगाएं कि आप किसे बेचेंगे। आपके पास अपनी कुकीज़ बेचने के लिए कई विकल्प होंगे। आप अपना स्वयं का स्टोर खोल सकते हैं, इंटरनेट पर उपहार टोकरी बेच सकते हैं, अपने उत्पाद को किसानों के बाजारों में बेच सकते हैं, या उन्हें किराने की दुकानों जैसे खुदरा स्थानों पर बेचने का प्रयास कर सकते हैं। आपके लिए सही विकल्प इस बात पर निर्भर करेगा कि आपको व्यापार के क्षेत्र में कितना पैसा निवेश करना है, संघीय और स्थानीय कानूनों द्वारा आपके ऊपर लगाए गए नियम और आपके लक्षित बाजार की खरीद की आदतें आदि।

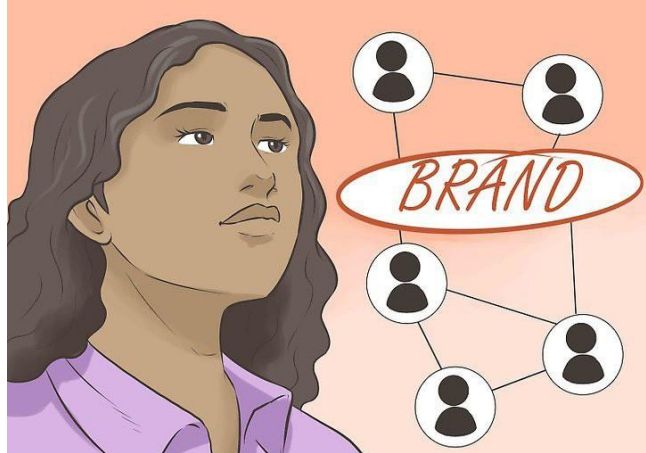
- ध्यान रखें कि कुछ थोक ग्राहक विशिष्ट खाद्य सुरक्षा की मांग कर सकते हैं जो कानून द्वारा अपेक्षित हैं।



3. बेहत उत्पाद बनाएं। यदि आप कुकीज़ बेक करना पसंद करते हैं तो यह आपके नए काम का सबसे अच्छा हिस्सा होना चाहिए! आप अपना खुद का व्यवसाय चलाने के अन्य सभी पहलुओं से अभिभूत महसूस कर सकते हैं,

लेकिन अद्भुत कुकीज़ बनाने के लिए अपने जुनून को कम न करें।

- नए और रोमांचक उत्पादों के साथ आने से आपका ब्रांड प्रासंगिक रहेगा और आपके ग्राहक खुश रहेंगे। उद्योग के प्रचलन के साथ-साथ उन उत्पादों पर भी ध्यान रखें जो आपके प्रतिस्पर्धी पेश कर रहे हैं।
- आप दोस्तों और परिवार से विभिन्न व्यंजनों पर कुछ प्रतिक्रिया प्राप्त करना चाहते हैं या संभावित ग्राहकों द्वारा यह चाहते हैं ताकि यह तय किया जा सके कि बाजार में कौन-सा उत्पाद पेश किया जाएगा।



4. खुद का प्रचार करें। यदि आप अपना ब्रांड नहीं बेच सकते हैं तो आप अपनी कुकी भी नहीं बेच पाएंगे। सुनिश्चित करें कि आपके ब्रांड पेशेवर दिखता है और आपके पास इसकी ठोस योजना है कि आप अपने नवीनतम ऑफर के बारे में अपने ग्राहकों के साथ प्रभावी ढंग से कैसे संवाद करेंगे।

- बाजार पर अनुसंधान करना कभी न छोड़ें! आपको यह सुनिश्चित करने की आवश्यकता है कि आप अपने ग्राहकों की सबसे अधिक प्रासंगिक आवश्यकताओं को सक्रिय रूप से पूरा कर रहे हैं और ये हमेशा बदलते रहते हैं।
- आप विपणन में मदद करने के लिए विपणन एजेंसी या एक समर्पित कर्मचारी को काम पर रखने पर विचार कर सकते हैं। खासकर जब वृद्धि करते हैं। एक पेशेवर वेबसाइट, एक सक्रिय सोशल मीडिया उपस्थिति और प्रिंट सामग्री के बीच विपणन से अभिभूत होना आसान है।
- एक बार जब आप अपना उत्पाद ग्राहक को बेच देते हैं तो आपको हमेशा शानदार गुणवत्ता और शानदार ग्राहक अनुभव प्रदान करना होगा।

काँफीहाउस

एक काँफीहाउस, काँफी शॉप या कैफे (कभी-कभी वर्तनी कैफे) एक ऐसी स्थापना है जो मुख्य रूप से गर्म काँफी, संबंधित काँफी पेय (जैसे, कापुचीनो लाते, एस्प्रेसो), चाय और अन्य गर्म पेय पदार्थ परोसती है। कुछ काँफीहाउस आइसड कॉफी और आइस टी जैसे कोल्ड ड्रिंक भी परोसते हैं। कई कैफे कुछ प्रकार के भोजन भी परोसते हैं। जिसमें स्नैक, मफिन या पेस्ट्री शामिल है। काँफीहाउस मालिक-संचालित छोटे व्यवसायों से लेकर बड़े बहुराष्ट्रीय निगमों तक हैं।

महाद्वीपीय यूरोप में, कैफे अक्सर मादक पेय और हल्के भोजन की सेवा करते हैं। लेकिन "कैफे" एक चाय के कमरे, "चिकना चम्मच" (एक छोटा और सस्ता रेस्तरां, बोलचाल की भाषा में एक "कैफे"), ट्रांसपोर्ट कैफे या अन्य आकस्मिक खाने और पीने के स्थान को भी संदर्भित कर सकता है।

काँफीहाउस बार या रेस्तरां की कुछ समान विशेषताओं को साझा कर सकता है, लेकिन यह कैफेटेरिया से अलग होता है। मध्य पूर्व में और पश्चिमी दुनिया में पश्चिम एशियाई आप्रवासी जिलों में कई काँफीहाउस शीशा (ग्रीक और तुर्की में नरगिस), फ्लेवर टोबैको पेश करते हैं। एस्प्रेसो बार एक प्रकार का काँफीहाउस है जो एस्प्रेसो और एस्प्रेसो-आधारित पेय परोसने में माहिर है।



एक सांस्कृतिक दृष्टिकोण से काँफीहाउस काफी हद तक सामाजिक संपर्क के केंद्रों के रूप में कार्य करते हैं: काँफीहाउस संरक्षक को एक जगह, बात करने, पढ़ने, लिखने, एक दूसरे का मनोरंजन करने का अवसर प्रदान करता है। वार्ड-फाई के विकास के बाद से इस क्षमता वाले काँफीहाउस भी संरक्षक के लिए अपने लैपटॉप और टैबलेट कंप्यूटर पर इंटरनेट तक पहुंचने के लिए जगह बन गए हैं। एक काँफीहाउस अपने नियमित सदस्यों के लिए एक अनौपचारिक क्लब के रूप में काम कर सकता है। 1950 के दशक के वीटनिक युग और 1960 के दशक के लोक संगीत के दृश्य के रूप में काँफीहाउस ने गायक-गीतकार के प्रदर्शनों की मेजबानी की थी।

कैफे कैसे शुरू करें

एक छोटा, आरामदायक, "प्यारा" कैफे खोलना संभावित छोटे व्यवसाय के मालिक का सबसे आम सपना हो सकता है, लेकिन प्यारा बिलों का भुगतान नहीं करेगा।

तंग लाभ मार्जिन पर चलने वाले कैफे को एक महत्वपूर्ण प्रारंभिक निवेश की आवश्यकता होती है और लंबे समय तक काम करने की आवश्यकता होती है। हालांकि सभी आशाओं को छोड़ने से पहले, एक कैफे शुरू करने के लिए आवश्यक कदमों के बारे में जानें। पहले से ही सही योजना के साथ आपका कैफे सफलता की लड़ाई पूरी कर सकता है।

भाग 1

अपने लघु व्यवसाय की योजना बनाना



1. व्यवसाय योजना लिखें। इससे कोई नहीं पड़ता कि आप किस प्रकार के व्यवसाय को खोलने का इरादा रखते हैं। प्रक्रिया में एक विस्तृत व्यवसाय योजना बनाना एक आवश्यक कदम है। एक अच्छी व्यवसाय योजना आपके व्यवसाय, बाजार को कई वर्षों तक विक्षेपण करती है। यह अनिवार्य रूप से सफलता के लिए आपका "रोड मैप" है। यह संभावित निवेशकों और वित्तपोषण के लिए आपके प्राथमिक "बिक्री पिच" के रूप में भी कार्य करता है।

- प्रक्रिया के बारे में विस्तृत जानकारी के लिए व्यवसाय योजना लिखने के लिए सलाह लें। उदाहरण के लिए व्यवसाय योजना के सामान्य घटकों में शामिल हैं:
 - शीर्षक पृष्ठ और सामग्री की तालिका होना।
 - कार्यकारी सारांश: इसमें आप कंपनी के लिए अपनी दृष्टि को संक्षिप्त करते हैं।
 - सामान्य कंपनी विवरण: इसमें आप अपनी कंपनी का अवलोकन और उसके बाजार को प्रदान की जाने वाली सेवा प्रदान करते हैं।
 - उत्पाद और सेवाएँ: इसमें आप विस्तार से अद्वितीय उत्पाद या सेवा का वर्णन करते हैं।
 - विपणन योजना: इसमें आप यह वर्णन करते हैं कि आप अपने उत्पाद को अपने उपभोक्ताओं के लिए कैसे लाएंगे।
 - परिचालन योजना: इसमें आप वर्णन करते हैं कि दिन-प्रतिदिन के आधार पर व्यवसाय कैसे संचालित होगा।
 - प्रबंध और संगठन: इसमें आप अपने संगठन की संरचना और इसे संचालित करने वाले दर्शन का वर्णन करते हैं।
 - वित्तीय योजना: इसमें आप अपने काम के मॉडल को वित्त और निवेशकों से आपकी आवश्यकता के बारे में बताते हैं।



2. कानूनी आवश्यकताओं से खुद को परिचित करें। कैफे शुरू करने में न केवल कानूनी चीजें शामिल हैं, हर नए छोटे व्यवसाय को नेविगेट करने की आवश्यकता है, बल्कि खाद्य सेवा उद्योग की अतिरिक्त स्वास्थ्य और सुरक्षा आवश्यकताओं को भी पूरा करना होगा। उदाहरण के लिए अमेरिकी में आपको स्थानीय, राज्य और संघीय स्तरों पर लाइसेंस और परमिट (बीमा के प्रमाण का उल्लेख नहीं) प्राप्त करने की आवश्यकता होगी।

- शुरुआत करने के लिए आपको अपने व्यावसायिक संगठन की प्रकृति का निर्धारण करना होगा। एक एकल स्वामित्व, साझेदारी और सीमित देयता कंपनी विकल्प शामिल हैं (लेकिन जरूरी नहीं कि वे सीमित हों)। प्रत्येक विकल्प के लाभ और नुकसान देखें।
- यहां से आपको व्यवसाय लाइसेंस और परमिट की जांच करनी होगी। सहायता के लिए अपने स्थानीय चैंबर ऑफ कॉमर्स, लघु व्यवसाय प्रशासन या इसी तरह के समूह से परामर्श करने पर विचार करें।
- अमेरिका में कर उद्देश्यों के लिए आपको आईआरएस से एक एम्पलॉयर आइडेंटिफिकेशन (ईआईएन) भी सुरक्षित करना होगा।
- आप कानूनी प्रक्रियाओं में मदद करने के लिए व्यवसाय वकील को काम पर रखने पर विचार कर सकते हैं।



3. आ व्यवसाय के लिए फंड जमा करना। अपनी व्यावसायिक योजना में आपने निर्धारित किया कि एक कैफे व्यवसाय शुरू करने के लिए आपको कितनी फंडिंग की आवश्यकता है। इन स्टार्ट-अप लागतों को पूरा करने के लिए आपको संभवतः रचनात्मक होना पड़ेगा। निवेशकों से संपर्क करें, ऋण के लिए आवेदन करें। फंड के लिए संपर्क बनाएं।

- एक वित्तीय संस्था से छोटे व्यवसाय ऋण को हासिल करने की योजना बनाने के लिए समय निकालें। आप एक ऐसे बैंक से अपना सर्वश्रेष्ठ सौदा नहीं पा सकते हैं जिसके साथ आपके पहले से ही वित्तीय संबंध है। यूएस लघु व्यवसाय प्रशासन जैसे संगठन आपको अपना सर्वश्रेष्ठ ऋण हासिल करने की प्रक्रिया के माध्यम से चलने में मदद कर सकते हैं।

- फंडिंग के लिए केवल बैंक ऋण या बचत तक सीमित न रहें। उदाहरण के लिए अपनी व्यावसायिक योजना के साथ निवेशकों या भागीदारों को लुभाने की कोशिश करें। यदि आप ऐसा करने के संभावित नुकसान से निपटने के लिए तैयार हैं तो व्यक्तिगत ऋण के लिए परिवार और दोस्तों से पूछें। यह रचनात्मक विकल्प क्राउडफंडिंग अभियान चलाने से लेकर आपके घर की तीसरी मंजिल को किराए पर देने तक हो सकते हैं। हमेशा भावी निधि स्रोतों की तलाश में रहें।



4. अपने ब्रांड की पहचान बनाएं। अपने लोगो, ग्राफिक्स, व्यवसाय कार्ड और अन्य सभी प्रचार सामग्री विकसित करें। एक सुसंगत विषय खोजने की कोशिश करें जो कैफे के लिए आपकी दृष्टि का प्रतिनिधित्व करता है। यह आपकी सजावट में आपके द्वारा उपयोग किए जाने वाले रंगों को आपके मेनू और अन्य विपणन आइटमों में समन्वयित करने में मदद करेगा।

- अपने अवलोकन और आस-पास के समुदाय और अपने व्यावसायिक लक्ष्यों के अनुसंधान के आधार पर अपने कैफे के लिए लक्ष्य ग्राहक पर विचार करें। क्या यह नौ से पांच कार्यालय के कर्मचारियों के लिए होगा ? या कॉलेज के बच्चों के लिए होगा ? एक तकनीक-प्रेमी भीड़ या शांत बातचीत की तलाश वाले लोगों के लिए होगा ? इस जानकारी को अपनी ब्रांडिंग के लिए इस्तेमाल करें।
- आपका अंतिम लक्ष्य "एक आवाज" बनाना है जो आपके लंच मेनू से लेकर बाथरूम की सजावट तक के बारे में कहता है।
- यदि आपको एक ब्रांड की पहचान विकसित करने में कठिनाई हो रही है या आपकी अवधारणा बहुत जटिल हो रही है तो इस क्षेत्र के पेशेवरों की सेवाओं की तलाश करें।

भाग 2

कैफे को तैयार करना



सही स्थान का पता लगाएं। कई अलग-अलग स्टोरफ्रंट स्थानों की जांच करें। विभिन्न स्थानों पर देखें जो किराए या बिक्री के लिए उपलब्ध हैं।

उस स्थान का चयन करें जो आपके बजट को सबसे उपयुक्त बनाता है और ग्राहकों के लिए एक आदर्श स्थान प्रदान करता है।

- यदि इसका इस्तेमाल पहले एक कैफे के रूप में किया गया है तो आपको इसे कैफे में बदलने की आवश्यकता नहीं होगी। इससे आपका पैसा और समय दोनों बचेगा। हालांकि इस बात पर विचार करें कि पिछला कैफे सफल क्यों नहीं हुआ।
- व्यक्तिगत रूप क्षेत्र की जांच करें। गणना करें कि दिन के विभिन्न समय के दौरान एक घंटे में कितनी कारें या लोग गुजरते हैं। लोग अच्छे भोजन और पेय की तलाश करेंगे, लेकिन एक नए कैफे में एक वफादार ग्राहक के निर्माण का एक बेहतर मौका होगा यदि यह एक उच्च-यातायात क्षेत्र में है।



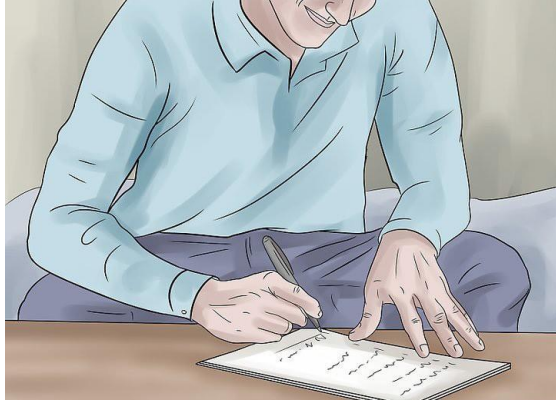
2. अपने ब्रांड के अनुरूप लेआउट और सजावट को समायोजित करें। भले ही यह जगह सही स्थिती में हो लेकिन फिर भी आपको इसे अपने कैफे के अनुसार बदलना होगा। इस स्थिती में अपने बजट को ध्यान में रखें और जरूरत से ज्यादा सजावट न करें।

- केवल दीवार के रंग और प्रकाश व्यवस्था फिक्सचर जैसी चीजों पर ध्यान केंद्रित न करें। विशेष रूप से एक कैफे के लिए यह सुनिश्चित करें कि आप अच्छे यातायात प्रवाह के साथ एक रसोई क्षेत्र बनाते हैं जो भोजन तैयार करने वालों को न्यूनतम रूप से स्थानांतरित करने की अनुमति देता है।
- जबकि आप अपने कैफे को एक शानदार जगह बनाना चाहते हैं, जहां ग्राहक आना और घूमना चाहते हैं तो इसे किसी बाहरी जगह पर बनाएं ताकि दूर के लोगों के लिए भी यह अनुकूल हो।



3. अपने कैफे को चलाने के लिए आवश्यक उपकरण खरीदें। यदि आप पिछले कैफे का पुनरुत्थान कर रहे हैं तो आप कुछ मौजूदा टेबल, कुर्सियों, बूथों, क्रेडिट कार्ड मशीनों आदि का उपयोग करने में सक्षम हो सकते हैं। यहां तक कि आपको निश्चित रूप से कम से कम कुछ उपकरण खरीदने या किराए पर लेने की आवश्यकता होगी।

- बचत के लिए देखें। शायद मिक्स-एंड-मैच, इक्लेक्टिक फर्नीचर सजावट आपके कैफे थीम के साथ मेल खा सकती है। इस स्थिति में आप इस्तेमाल किए गए टेबल, कुर्सियों को खरीदकर पैसा बचा सकते हैं।
- एक कैफे के लिए एस्प्रेसो मशीन जैसे प्रमुख उपकरणों बेहद जरूरी होते हैं। यदि कॉफी आपका ध्यान केंद्रित बिंदु है तो सुनिश्चित करें कि आप एक गुणवत्ता वाले उत्पाद का उत्पादन कर सकते हैं। जो लोग कॉफी के लिए प्रीमियम का भुगतान करते हैं वे इस अंतर को जानते हैं।
- अपने क्षेत्र के रेंटल वेंडर पर शोध करें। अपना सर्वश्रेष्ठ सौदा खोजने के लिए कई विकल्पों पर विचार करें। ऐसा इसलिए क्योंकि इस समय आपको बचत करने की आवश्यकता है।



4. अपना मेनू बनाएं। आपके कैफे की सफलता के लिए सजावट, ऊर्जा जैसी चीजें निश्चित रूप से महत्वपूर्ण हैं। लेकिन यदि आपकी ड्रिंक और स्नैक अच्छे नहीं होंगे तो लोग आपके कैफे में नहीं आएंगे। अपने बजट के अनुसार मेनू विकसित करने के लिए समय निकालें।

- विशेष रूप से एक कैफे के लिए मेनू को कुछ हद तक सीमित रखना बेहतर होता है। प्रमुख वस्तुओं पर ध्यान केंद्रित करें, जो एक दूसरे के पूरक हों, जैसे कि पेस्ट्री का चयन जो आपके कॉफी विकल्पों या सूप और सैंडविच के प्रबंधनीय सरणी के साथ जोड़ी जाती है।
- सुनिश्चित करें कि आपकी सभी वस्तुएं बेहतरीन हैं। यदि आप पहले से ही कॉफी विशेषज्ञ नहीं हैं तो विषय पर बड़े पैमाने पर शोध करें। जानिए आपका उत्पाद कहां से आता है। अपने सैंडविच में मीट की सोर्सिंग पर चर्चा करने में सक्षम हों। अपने भोजन के प्रति व्यक्तिगत संबंध प्रदर्शित करें, जिससे आप बड़ी श्रृंखलाओं से अलग हो सकें।



5. आपूर्तिकर्ताओं और वितरकों के साथ संबंध विकसित करना। आपको अपने व्यवसाय को दैनिक आधार पर चलाने के लिए आवश्यक सभी भोजन और अन्य वस्तुओं को प्राप्त करने के लिए सबसे अच्छे और सबसे प्रभावी तरीकों की आवश्यकता होगी।

ऐसा करने के लिए आपको विश्वसनीय आपूर्तिकर्ताओं के साथ ठोस संबंध बनाने की आवश्यकता होती है जो आपके भोजन, नैपकिन और नए मेनू (कई अन्य चीजों के बीच) की अच्छी कीमत देते हैं।

- आपूर्तिकर्ता एक कैफे की जान होता हैं। बिना उत्पाद के आपका कैफे किसी काम का नहीं होगा। जब तक सामान नहीं मिलेगा तब तक व्यवसाय नहीं चलेगा।
- उस क्षेत्र के अन्य रेस्तरां और छोटे व्यवसाय के मालिकों से पूछें कि वे किन आपूर्तिकर्ताओं का उपयोग करते हैं। एक बार जब आप अपने आपूर्तिकर्ताओं का चयन कर लेते हैं तो उनके साथ एक अच्छा कार्य संबंध स्थापित करने और बनाए रखना सुनिश्चित करें। हालांकि बेहतर कीमत या बेहतर सेवा पाने के लिए बदलाव करने से डरना नहीं चाहिए।

भाग 3

व्यवसाय के लिए उद्घाटन



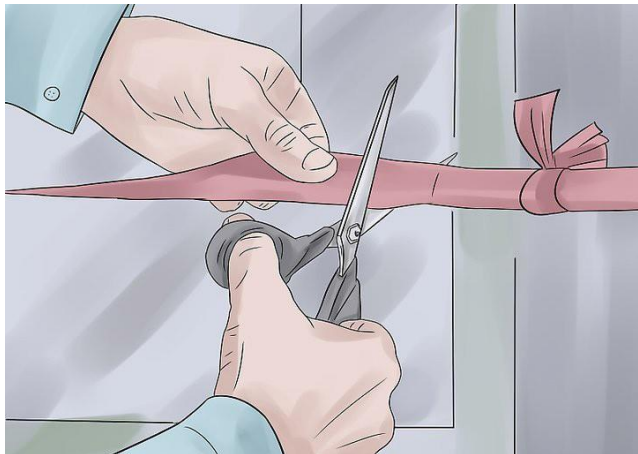
1. अपने कैफे का प्रचार करें। यदि कोई नहीं जानता है कि आप जल्द ही कैफे खोलने जा रहे हैं तो आपके पास ग्राहकों की कमी होगी। जल्दी प्रचार करना शुरू करें। प्रेस रिलीज, सोशल मीडिया, पोस्टर और किसी भी अन्य तरीके का उपयोग करें जिससे आपके अपने नए कैफे व्यवसाय के बारे में लोगों को जानने में मदद मिलेगी।

- अपनी प्रचार सामग्री में अपने ब्रांड की पहचान के अनुरूप बने रहने का प्रयास करें।
- एक छोटा व्यवसाय कैसे खोलें। यह आपके व्यवसाय के उद्घाटन की तैयारी के बारे में जानकारी का एक मजबूत संग्रह प्रदान करता है।
- अपने भव्य उद्घाटन के लिए विपणन बजट की स्थापना करना (जो लोगों को कहना है कि आपका पहले साल का विपणन बजट 20% होना चाहिए)।
- टीवी, रेडियो और समाचार पत्रों की तरह पारंपरिक मीडिया का उपयोग करना।
- सोशल मीडिया, वेबसाइटों और गूगल ऐडवर्ड्स जैसे विज्ञापन प्रौद्योगिकी डिजिटल मीडिया का उपयोग करना।



2. किचन कर्मचारी और वेस्टस्टाफ को काम पर रखें और प्रशिक्षित करें। ये लोग आपके व्यवसाय की रीढ़ होंगे। ग्राहकों की पसंद के अनुसार सब कुछ बनाने के लिए अपने किचन कर्मचारियों पर भरोसा करेंगे और ग्राहकों को एक अनुकूल और सुखद अनुभव देने के लिए अपने वेस्टस्टाफ पर भरोसा करेंगे।

- कैफे व्यवसाय से परिचित होना निश्चित रूप से सहायक है। लेकिन व्यक्तित्व, स्वभाव और दृष्टिकोण पर भी ध्यान दें। पूरी तरह से साक्षात्कार का संचालन करें, और व्यावहारिक प्रश्न पूछें (उदाहरण के लिए, वे कैफे में किसी विशेष व्यक्ति से कैसे बात करेंगे और वे ग्राहक के साथ कैसे प्रतिकूल व्यवहार करेंगे)।
- याद रखें जब आप कैफे में नहीं होते हैं तो आपके कर्मचारी आपके व्यवसाय का चेहरा होंगे।
- एक बार फिर से एक छोटा व्यवसाय कैसे खोलें कर्मचारियों को काम पर रखने के बारे में उपयोगी जानकारी प्रदान करता है, जिसमें नियोजन के रूप में आपकी प्रारंभिक जिम्मेदारियों पर विवरण शामिल है।



3. जब आप पूरी तरह से तैयार हों तब अपना व्यवसाय खोलें। एक बार जब सब कुछ पूरा हो जाता है और आपका व्यवसाय जनता के लिए तैयार है तो इस स्थिति में अपने कैफे का उद्घाटन करें। इस प्रक्रिया में थोड़ी सी समस्या के लिए तैयार रहें, लेकिन इन समस्याओं को हल करें ताकि आपका व्यवसाय सुचारू रूप से चल सके।

- आप चाहते हैं कि आपका आधिकारिक भव्य उद्घाटन यथासंभव त्रुटिपूर्ण हो, इसलिए आप एक बार "सॉफ्ट ओपनिंग" कर सकते हैं।

मेहमानों के एक छोटे समूह को आमंत्रित करें। इसमें सिर्फ दोस्त और परिवार को बुलाएं और अपने कैफे के संचालन के माध्यम से चलाएं। आधिकारिक भव्य उद्घाटन से पहले देखें कि क्या सही है और क्या नहीं।

- अपने भव्य उद्घाटन "भव्य" करने के लिए पर्याप्त विज्ञापन के साथ वह सबकुछ करें जो लोगों को आपकी ओर आकर्षित करता है। आधिकारिक तौर पर उद्घाटन के लिए सबसे अच्छा दिन और समय के बारे में भी सोचें। आपके लक्षित ग्राहकों के आने की सबसे अधिक संभावना कब होगी? एक सुबह? दोपहर के भोजन का समय? सप्ताहांत ब्रंच?



4. उन्हें वापस लाने के तरीके खोजें। ग्राहकों को कैफे तक लाना एक शुरुआत है। अधिकांश कैफे दोबारा आने वाले ग्राहकों पर भरोसा करते हैं। एक महान उत्पाद, अच्छा माहौल, सहायक कर्मचारी और उचित मूल्य सभी की मदद करेंगे, लेकिन ग्राहकों को दोबारा लाने के तरीके खोजने में रचनात्मक होने से न डरें।

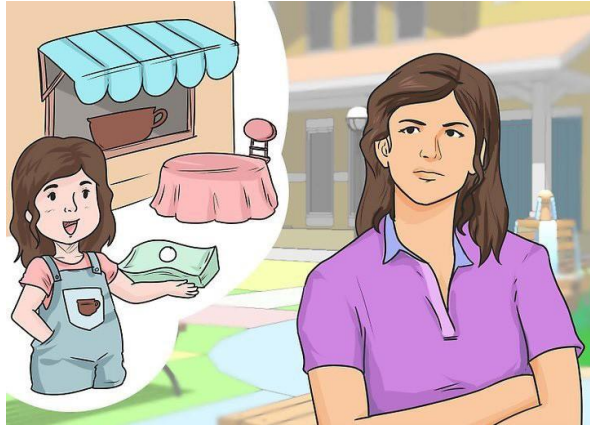
- उदाहरण के लिए एक वफादारी कार्यक्रम की पेशकश करें। यह ग्राहकों को बनाए रखने का एक तरीका नहीं है, यह उन्हें समझने और उनके साथ मजबूत संबंध बनाने का भी एक अच्छा साधन है। एक कार्ड पर सभी स्पॉट के बाद एक मुफ्त कॉफी का लालच छिद्रित होता है जो लोगों को वापस लाने के लिए पर्याप्त हो सकता है जब तक कि यह एक आदत नहीं बन जाती है।
- साधारण पंच-कार्ड या कूपन से परे क्यूआर कोड का उपयोग करके कई वफादारी प्लेटफॉर्म हैं। ये प्लेटफॉर्म वफादारी कार्यक्रम की पेशकश करना बहुत आसान बनाते हैं और वे लागत-प्रभावी भी हैं। जो भी विधि आप उपयोग करते हैं उसे मुफ्त विज्ञापन वस्तुओं के रूप में वफादारी कार्यक्रम जैसा न देखें। बल्कि इसे एक शक्तिशाली विपणन उपकरण के रूप में देखें।

एक छोटे रेस्तरां या कॉफी शॉप को कैसे शुरू करें

एक रेस्तरां या कॉफी की दुकान शुरू करने से बहुत कुछ पूरा हो सकता है। हालांकि इस प्रकार के व्यवसायों को बनाए रखना मुश्किल हो सकता है। लगभग 30% स्वतंत्र रेस्तरां पहले वर्ष के भीतर विफल हो जाते हैं। हालांकि आप व्यवसाय में जितनी समय तक टिके रह सकते हैं, आपके रेस्तरां उतना ही चलेगा। आपको अपने रेस्तरां या कॉफी शॉप की स्थापना की प्रक्रिया में कई बातों को ध्यान में रखना होगा। क्या आपको ऋण की आवश्यकता है? आपको कितने पैसे की आवश्यकता होगी? व्यवसाय कहां होगा? यह आपके जैसे अन्य व्यवसायों के ग्राहकों को कैसे आकर्षित करने वाला है? ये कुछ विचार हैं जिनकी मदद से आपको अपनी योजना बनानी चाहिए और उन्हें एक व्यवसाय के रूप में तैयार करना शुरू करना चाहिए।

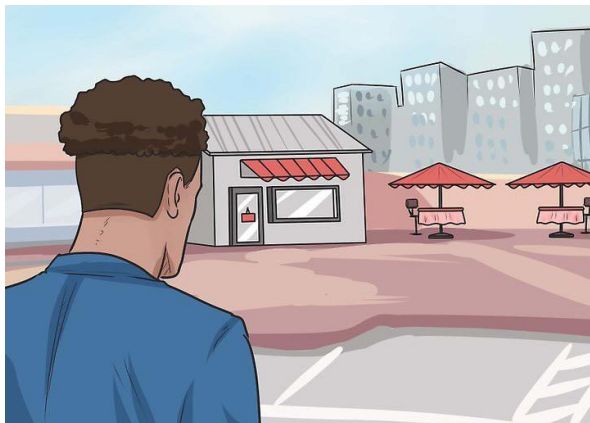
भाग 1

आधार बनाना



1. निर्धारित करें कि क्या आपका व्यवसाय आपके लिए सही है। अधिकांश रेस्तरां और कॉफी शॉप के मालिक जो करते हैं उसके लिए एक जुनून से प्रेरित होते हैं। यह उन्हें कठिन समय और विफलता के जोखिम के माध्यम से बहन करता है और यह सभी छोटे व्यापारिक उपक्रमों के साथ होते हैं। अपने व्यवसाय के लिए एक जुनून होने के अलावा आपको यह सुनिश्चित करना चाहिए कि आपका व्यक्तित्व व्यवसाय के स्वामित्व की अनिश्चितताओं के लिए सही होगा।

- उदाहरण के लिए क्या आप अज्ञात के साथ सहज हैं? क्या आप ऐसे जोखिम उठा सकते हैं जो भुगतान कर सकते हैं या नहीं?
- आप स्वयं-प्रवर्तक होने में कितने सहज हैं? क्या आप अपने व्यवसाय को अजनवियों और अपने समुदाय को "बेच" सकते हैं?
- क्या आप अपने व्यवसाय को बनाए रखने के लिए लंबे या असामान्य घंटे काम करने के लिए तैयार हैं?
- क्या आप अपनी सफलता या असफलता के लिए जिम्मेदार व्यक्ति हैं?
- क्या आप समस्या-समाधान और रचनात्मक सोच का आनंद लेते हैं?



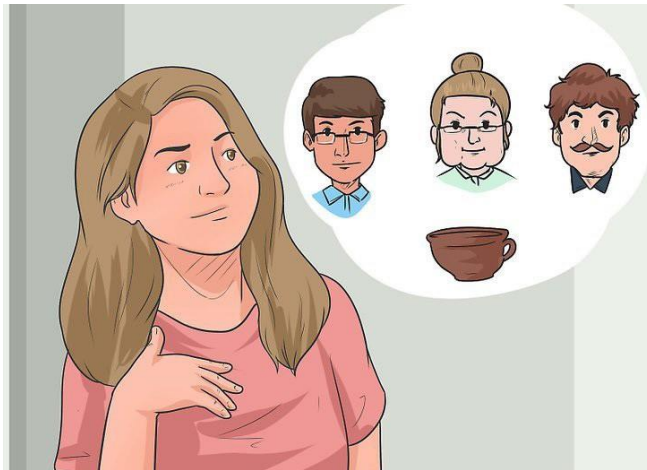
2. माहौल की जांच करें। जिस वातावरण में आप अपने रेस्तरां या कॉफी की दुकान खोलते हैं उसकी सफलता पर इसका महत्वपूर्ण प्रभाव पड़ता है। स्थान जैसे कारकों पर विचार करना बेहद महत्वपूर्ण है। आप व्यवसाय को कितनी तेजी से बढ़ा सकते हैं और जो आपके व्यवसाय को उसके प्रतिद्वंद्वियों से अलग बनाता है।

- आपको यह जानने के लिए बाजार पर अनुसंधान करने की आवश्यकता होगी कि सबसे अच्छा स्थान कहां होगा, आप किस प्रकार के ग्राहकों को आकर्षित कर सकते हैं और ग्राहक की कौन-सी जरूरतें हैं जिन्हें आप पूरा कर सकते हैं।
- उद्योग के आंकड़े प्राप्त करने के लिए नेशनल रेस्तरां असोसिएशन और नेशन रेस्तरां समाचार जैसे स्रोत सहायक हो सकते हैं।



3. क्षेत्र के अन्य छोटे व्यवसाय मालिकों से बात करें। अन्य रेस्तरां और कॉफी की दुकानों के मालिकों के साथ नेटवर्किंग करने से आपको प्रक्रिया के बारे में अधिक समझने में मदद मिलेगी।

- यह उन चुनौतियों और कठिनाइयों के बारे में पूछने के लिए एक अच्छा विचार है। साथ ही साथ उन चुनौतियों से उबरने के लिए उन्होंने किस तरह की रणनीति बनाई।
- याद रखें कि लघु व्यवसाय नेटवर्किंग एक दो-तरफा सड़क है। सुनिश्चित करें कि आप उन लोगों को धन्यवाद देते हैं जो आपके साथ बात करते हैं, और अपने खुद के व्यवसाय के चलने के बाद उन्हें एक बार मदद करने की पेशकश करें। यह आपके व्यवसाय की ओर सद्भावना उत्पन्न करने में भी मदद करेगा।



4. अपने बाजार पर फैसला करें। आपको यह तय करने की आवश्यकता होगी कि आपका लक्षित दर्शक कौन है। हालांकि अधिकांश लोग कभी-कभी बाहर खाते हैं, लेकिन ऐसा कोई तरीका नहीं है जिससे आप सभी से अपील कर पाएंगे। ऐसा करने की कोशिश वास्तव में विफलता का नुस्खा है। उस आला पर ध्यान दें जिससे आपके रेस्तरां या कॉफी शॉप की नींव रखी गई है।

- उदाहरण के लिए एक रेस्तरां जो स्टीक, चीनी भोजन, इटालियन पास्ता और ताजा सीफूड परोसता है वह संभवतः अधिकांश ग्राहकों को भ्रमित करेगा। व्यवसाय जो किसी विशेष क्षेत्र के विशेषज्ञ हैं वे निम्नलिखित ग्राहकों को आकर्षित करने की अधिक संभावना रखते हैं। अपने व्यवसाय के लिए कुछ चीजें चुनें और उन्हें वृद्धिहीन रूप से करें।
- आपको उस क्षेत्र के जनसांख्यिकीय के बारे में भी सोचना चाहिए जहां आप अपना व्यवसाय खोलना चाहते हैं। क्षेत्र में मौजूदा व्यवसाय कौन-कौन से हैं ? मिलेनियल्स जो अक्सर फास्ट / भोजन या क्विकी, स्थानीय रूप से भोजन पसंद करते हैं? परिवार जो अक्सर पैसे और परिवार की सुविधा के लिए मूल्य पर ध्यान केंद्रित करते हैं? पेशेवर जो अक्सर "सही भोजन" अनुभवों पर खर्च करते हैं?
- आप अपने आला और ग्राहकों की पसंद के बीच संतुलन बनाएं रखना चाहते हैं।
- आपको यह भी तय करना चाहिए कि आप "फास्ट फूड" रेस्तरां, मिडस्सेल रेस्तरां या एक अपस्केल रेस्तरां खोलना चाहते हैं। यह जानें कि क्या आपका जनसांख्यिकीय ठीक-ठाक भोजन "अनुभवों" में रुचि रखने की अधिक संभावना रखता है, यह निर्धारित करने में आपकी सहायता करेगा कि किस प्रकार का व्यवसाय सबसे सफल ज्यादा होगा।



5. अपनी अवधारणा को समझें। सभी रेस्तरां को एक "अवधारणा," या ऐसी कोई चीज चाहिए जो ग्राहकों को यह बताएं कि क्या उम्मीद करनी चाहिए। यह महंगा होना जरूरी नहीं है, लेकिन इससे एक स्पष्ट "दृष्टि" पेश होनी चाहिए जो आपके रेस्तरां की पेशकश करेगा।

- उदाहरण के लिए, यदि आप अपनी फ्राइड चिकन और सोल फूड से प्यार करते हैं तो उस परंपरा पर अपने रेस्तरां को केंद्रित करना आपकी "अवधारणा" होगी। आपको अपने सोल फूड रेस्तरां में हैम्बर्गर या कोरियाई भोजन की पेशकश नहीं करनी चाहिए।
- अपने स्थान पर भी विचार करें। उदाहरण के लिए जब आप नदी या समुद्र के पास रहते हैं तो "सीफूड" के आसपास केंद्रित एक रेस्तरां सही होगा। लेकिन अगर आप सीफूड के किसी भी स्रोत से बहुत दूर हैं तो आपको इस अवधारणा पर अपना रेस्तरां नहीं खोलना चाहिए। सामग्री की लागत अधिक होगी और गुणवत्ता खोजना कठिन होगा।
- कॉफी "अवधारणा" वाली दुकानें तेजी से लोकप्रिय हो रही हैं। ग्राहक कॉफी खरीदने में रुचि रखते हैं यदि मूल्य, जैविक और गुणवत्ता सही हो। तय करें कि आप एक "बुटीक" कॉफी अनुभव या एक पारंपरिक "डोनट्स और कॉफी" उद्यम के अधिक होना चाहते हैं। उस पहचान के साथ रहना सुनिश्चित करें।



6. निर्धारित करें कि आप पूरी तरह से शुरुआत करना चाहते हैं या मौजूदा व्यवसाय खरीदना चाहते हैं। जबकि स्वतंत्र रेस्तरां की विफलता आम तौर पर सोचे जाने की तुलना में बहुत कम है। केवल पहले वर्ष में लगभग 30% कारोबार की दर इससे काफी अधिक है। रेस्तरां और कॉफी की दुकानों के मालिक अक्सर व्यवसाय को सौंपने के लिए एक नए मालिक की तलाश करते हैं। यदि व्यवसाय पहले से ही काफी सफल है तो मौजूदा व्यवसाय को खरीदना एक अच्छा विचार हो सकता है।

- यदि आप इस मार्ग को चुनते हैं तो सुनिश्चित करें कि आपको अभी भी यह अपना शोध करना चाहिए कि वह उसे क्यों बेचना चाहता है। क्या व्यवसाय लाभदायक है? क्या इसके पास ग्राहकों की एक स्थिर धारा है? क्या स्वयं रिटायर होना चाहते हैं या क्या व्यवसाय में किसी प्रकार की समस्या चल रही है ?
- एक अन्य विकल्प फ्रेंचाइजिंग है। एक सफल रेस्तरां शृंखला की एक फ्रेंचाइज़ी खोलना तत्काल ब्रांड पहचान प्राप्त करने और एक वफादार ग्राहक आधार तक पहुंचने का एक अच्छा तरीका हो सकता है। हालांकि आप अपने उत्पाद और परिचालन पर उतना नियंत्रण नहीं रखेंगे जितना कि आप एक स्वतंत्र व्यवसाय पर रखते हैं।



7. अपना बजट देखें। रेस्तरां या कॉफी शॉप शुरू करने के लिए स्टार्ट-अप पूंजी की आवश्यकता होती है।

यह आपके स्थान, आपके उद्यम के पैमाने और आपकी संपत्ति में कितने निवेश की आवश्यकता है इसके आधार पर आपको पैसे की आवश्यकता हो सकती है। कई ऑनलाइन कैलकुलेटर हैं जिनका उपयोग आप शुरुआती लागतों का मोटा विचार प्राप्त करने के लिए कर सकते हैं।

- पहली बार में छोटे लक्ष्य रखें। एक बार जब आप अपनी प्रतिष्ठा बना लेते हैं तो आप विस्तार कर सकते हैं। आप एक स्वादिष्ट व्यंजन या पेय प्रकार प्रदान करने पर अपना ध्यान केंद्रित कर सकते हैं।
- क्षेत्र में औसत वेतन और मजदूरी पर भी शोध करें। जब आप अपनी व्यावसायिक योजना लिखते हैं तो आपको इस जानकारी की आवश्यकता होगी।
- कम से कम पहले छह महीने तक लाभ की अपेक्षा न करें। न्यूनतम छह महीने के लिए अपने व्यक्तिगत खर्चों को कवर करने के लिए पर्याप्त धनराशि निर्धारित करें।



8. व्यवसाय योजना लिखें। यूएस स्मॉल बिजनेस एसोसिएशन को अपनी वेबसाइट पर व्यवसाय योजना लिखने के लिए उत्कृष्ट और व्यापक सलाह मौजूद है। एक पूरी तरह से विकसित व्यापार योजना यह सुनिश्चित करेगी कि आपके रेस्तरां या कॉफी की दुकान खोलने की प्रक्रिया शुरू करने के बाद कोई आश्चर्य नहीं होगा।

- एक व्यवसाय योजना में कई तत्व होते हैं। आपके रेस्तरां की पहचान के बारे में बहुत स्पष्ट विचार करना महत्वपूर्ण है। जिसमें यह क्या खाना परोसेंगे, इसका स्थान और इसके दीर्घकालिक और अल्पकालिक लक्ष्य शामिल हैं।
- सभी लागतों का स्पष्ट खंडन प्रस्तुत करें। लीज़ या मॉर्गिज की राशि बताएं, वेतन और मजदूरी का कितना खर्च आएगा, पैकेजों का कितना लाभ होगा, फर्नीचर और उपकरण पर कितना खर्च होगा, आपके खाद्य उत्पादों की लागत कितनी होगी, आदि।
- स्पष्ट विपणन रणनीति विकसित करें। आपको पूरी तरह से स्पष्ट होना चाहिए कि आपका लक्षित बाजार कौन है और आपके व्यवसाय को उन्हें खींचने के लिए क्या कार्रवाई करनी होगी। आपको पता होना चाहिए कि आपके प्रतियोगी कौन हैं और आप उनके साथ कैसे प्रतिस्पर्धा करेंगे। इस विषय में आपको अपने द्वारा उपयोग किए जाने वाले विपणन के प्रकारों की औसत लागत, साथ ही साथ किसी भी लाइसेंसिंग और परमिट आवश्यकताओं को भी प्रस्तुत करना चाहिए।

- अपने मेनू को शामिल करें। सुनिश्चित करें कि आप ठीक से जानते हैं कि आपका रेस्तरां क्या सेवा करेगा। जानिए कि आप किन वितरकों से भोजन खरीदेंगे और कितनी वस्तुओं पर खर्च होगा। मेनू आइटम की कीमत तय करते समय इन लागतों पर विचार करें।



9. **पैसे बचाना शुरू करें।** आपके पास एक ठोस व्यवसाय योजना होने के बाद आपको पैसे बचाने की आवश्यकता होगी। एक रेस्तरां या कॉफी की दुकान शुरू करने के लिए कुछ हजार डॉलर कई सौ हजार डॉलर की आवश्यकता हो सकती है। अपनी आवश्यकता से अधिक उधार या खर्च न करें।

- स्टार्ट-अप नकद के रूप में आप व्यक्तिगत संसाधनों का उपयोग कर सकते हैं। इसमें बचत खाते और क्रेडिट कार्ड शामिल है।
- यदि आपकी व्यवसाय योजना आश्वस्त है तो आप साझेदारी भी कर सकते हैं। बस सुनिश्चित करें कि आप एक स्पष्ट साझेदारी समझौते दस्तावेज तैयार करते हैं।
- यूएस स्मॉल बिजनेस एडमिनिस्ट्रेशन (एसबीए) आपको छोटे व्यवसायों का समर्थन करने के लिए उधारदाताओं और अन्य समर्थक ग्रामों से जोड़ सकता है।

भाग 2

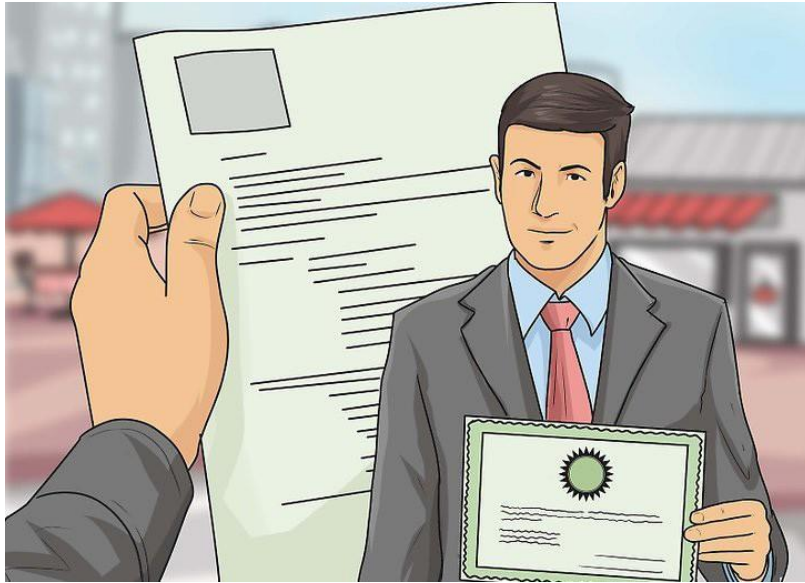
प्रारंभिक निर्णय लेना



1. किसी पेशेवर से सलाह लें। आपको अपने व्यवसाय के लिए किसी विशेषज्ञ के साथ परामर्श करने के लिए किसी प्रकार की कानूनी संरचना की आवश्यकता होगी जैसे कि एक छोटा व्यवसाय वकील या एक छोटा व्यवसाय प्रशासन कार्यालय

आपको यह सुनिश्चित करने में आपकी सहायता करेगा कि आपके व्यवसाय को वह मिलता है जिससे सफलता मिलती है।

- एक व्यवसाय वकील आपको यह पता लगाने में मदद कर सकता है कि आपकी आवश्यकताओं के लिए सबसे अच्छी संरचना क्या होगी। एक वकील आपको परमिट और लाइसेंस प्राप्त करने की प्रक्रिया के माध्यम से मार्गदर्शन करने में सक्षम होगा, साथ ही यह सुनिश्चित करेगा कि आप अपने क्षेत्र में किसी भी नियमों का अनुपालन करते हैं।
- अमेरिका के लघु व्यवसाय प्रशासन के देश भर में जिला कार्यालय हैं जो एक छोटे व्यवसाय को शुरू करने के बारे में मुफ्त परामर्श और सलाह देते हैं। आप उनकी वेबसाइट पर एक स्थानीय कार्यालय पा सकते हैं। उनके पास 900 से अधिक "स्मॉल बिजनेस डेवलपमेंट सेंटर" (एसबीडीसी) हैं जो आपको अपने व्यावसायिक निर्णयों की योजना बनाने और निष्पादित करने में मदद कर सकते हैं।
- कई रेस्तरां और कॉफी शॉप के मालिक एक लिमिटेड लायबिलिटी कंपनी (एलएलसी) का उपयोग करते हैं जो व्यवसाय में परेशानी होने पर आपकी व्यक्तिगत संपत्ति की रक्षा करता है।
- अपने व्यवसाय को "एकमात्र स्वामित्व" के रूप में चलाना आमतौर पर एक अच्छा विचार नहीं होता है, क्योंकि आपकी व्यक्तिगत संपत्ति आमतौर पर लाइन में होती है यदि आपका व्यवसाय देनदारियों को बढ़ाता है।
- आप एक छोटे व्यवसाय लेखाकार से भी परामर्श कर सकते हैं। आपके रेस्तरां का काम इतना अधिक हो सकता है कि आपको बहीखाते को किसी और को सौंपने की आवश्यकता होगी।



2. स्थानीय ज़ोनिंग कानून पर शोध करें। रेस्तरां और कॉफी की दुकानें छोटे व्यवसाय हैं। इसलिए उन्हें एक वाणिज्यिक क्षेत्र के भीतर स्थित होना चाहिए। आगे बढ़ने से पहले आपको आवश्यक परमिट और अन्य दस्तावेज प्राप्त करने होंगे।

- अधिकांश क्षेत्र आपको तब तक भोजन या पेय पदार्थ बेचने की अनुमति नहीं देंगे जब तक आपके पास एक कर्मशियल किचन नहीं होगा। इसका मतलब है कि घर-आधारित व्यवसाय आमतौर पर बाहर होते हैं।
- एसबीए के पास "परमिट मी" टूल है जो आपको यह निर्धारित करने में मदद करेगा कि आपके राज्य को कौन-से लाइसेंस और परमिट की आवश्यकता होगी।



3. अपने स्थानीय खाद्य सुरक्षा कानूनों पर शोध करें। स्थान के आधार पर स्वास्थ्य कोड अलग-अलग होते हैं। लेकिन एक व्यवसाय स्थापित करने के आपको खाद्य सुरक्षा के संबंध में सभी स्थानीय नियमों का पालन करना चाहिए।

- अपना व्यवसाय खोलने के लिए आपको आम तौर पर कम से कम एक महीने पहले अपने आवेदन को अपने स्थानीय पर्यावरण स्वास्थ्य विभाग में जमा करना होगा।
- आपको शराब की बिक्री से जुड़े किसी विशेष नियम के बारे में भी जानकारी होनी चाहिए। जबकि कानून आपके स्थान के आधार पर भिन्न होते हैं, शराब के आस-पास के कानून आम तौर पर जटिल होते हैं। इसलिए सुनिश्चित करें कि आप उन्हें समझते हैं।



4. स्थान का पता लगाएं। आप यह सुनिश्चित करना चाहते हैं कि आपका रेस्तरां या कॉफी की दुकान एक सुविधाजनक, आसानी से सुलभ स्थान पर हो। अक्सर आस-पास के व्यवसाय में अधिक ग्राहकों के आने की संभावना होती है जो आपके व्यवसाय को भी लाभ पहुंचा सकते हैं।

- किसी मौजूदा दुकान की मरम्मत करना फिर से नई दुकान तैयार करने की तुलना में सस्ता होता है।
- आपको पर्चेज के बजाय लीज़ लेना चाहिए, खासकर यदि आपने पहले कभी किसी छोटे रेस्तरां या कॉफी की दुकान का संचालन नहीं किया है।

- अपना स्थान चुनते समय पार्किंग सुविधा, किराए की दरें और शहर / काउंटी अध्यादेश जैसी चीजों पर विचार करना सुनिश्चित करें। उस जगह का इतिहास भी देखें; यदि यहां कई रेस्तरां विफल हो चुके हैं तो जरूर उस जगह में कोई न कोई गड़बड़ होगी।



5. बीमा खरीदें। रेस्तरां और कॉफी की दुकानों में कई क्षेत्र हैं जो दायित्व प्रदान कर सकते हैं, जिसमें श्रमिक सुरक्षा, खाद्य सुरक्षा और शराब देयता शामिल हैं। किसी भी रेस्तरां या कॉफी की दुकान शराब की बिक्री करती है उसे शराब देयता बीमा लेना चाहिए। इससे आपके व्यवसाय को शराब के सेवन से होने वाले गलत परिणाम से मुकदमों या देयता से बचाता है। अधिकांश क्षेत्रों में आपको श्रमिकों के मुआवजे का बीमा भी करवाना होगा।
- आवश्यकता न होने पर भी बीमा एक उत्कृष्ट विचार है। संपत्ति बीमा और सामान्य देयता बीमा आपकी और आपके व्यवसाय की रक्षा करने में मदद करेंगे।

भाग 3

दुकान के लिए सेटअप तैयार करना



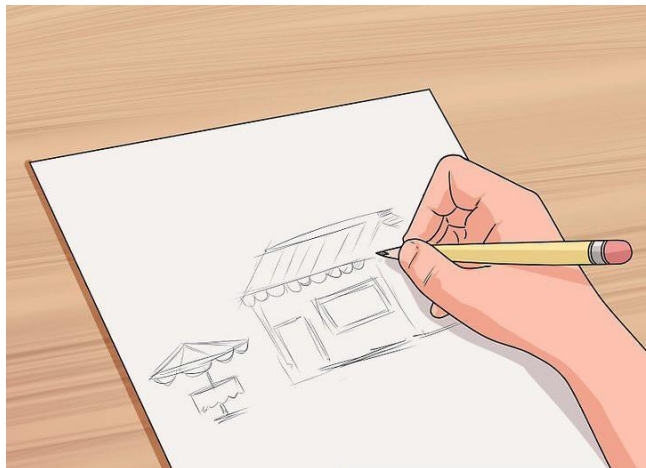
1. अपनी वृत्ति को सुनें। जब आप अपना शोध पूरा कर लेते हैं तो व्यावसायिक निर्णय लेते समय अपनी वृत्ति सुनें। "प्रचलित" या नवीनतम के बारे में चिंता न करें। महत्वपूर्ण चीजों पर ध्यान केंद्रित करें, जैसे कि अच्छी गुणवत्ता वाला भोजन या कॉफी, उत्कृष्ट सेवा और अच्छा स्थान आदि।

- अन्य लोगों को अपने विचारों को अपने पर हावि न होने दें। याद रखें कि एक व्यवसाय के लिए जो चीज काम करती है, जरूरी नहीं है कि वह दूसरे के लिए काम आए। केवल यह सुनिश्चित करें कि आप अपने निर्णयों को अनुसंधान पर आधारित करते हैं।



2. लेने देन करें। आपको सारा पैसा लगाकर एक नई शॉप या रेस्तरां खोलने की आवश्यकता नहीं है। सभी चीजों का पुनः उपयोग करें। रेस्तरां की आपूर्ति की दुकानों से सामान थोक खरीदें। देखें कि ठेकेदार और अन्य सेवा प्रदाता वस्तु विनिमय करते हैं या नहीं।

- यदि आपको अपने व्यवसाय के लिए ब्रांडिंग स्थापित करने की आवश्यकता है तो एक विज्ञापन विभाग के साथ एक स्थानीय डिजाइन स्कूल या विश्वविद्यालय से संपर्क करने पर विचार करें। अक्सर छात्रों को उनके पोर्टफोलियो में इसका उपयोग करने के बदले में आपके लिए उत्कृष्ट कम लागत वाले काम को विकसित करने में खुशी होगी।
- रेफ्रिजरेटर और एस्प्रेसो मशीनों जैसी वस्तुओं को किराए पर लेने से आपके स्टार्ट-अप की लागत में कटौती हो सकती है। इसका मतलब है कि आप कम कीमतों को रखने में सक्षम होंगे, जिसका अर्थ है खुश ग्राहक से हैं।
- आप क्रेगलिस्ट जैसी साइटों पर भी उपकरण ढूंढ सकते हैं। बस यह सुनिश्चित करें कि यह सही स्थिति में हैं।



3. अपनी जगह को ध्यान से डिजाइन करें। आपके रेस्तरां या कॉफी शॉप का भोजन क्षेत्र वह जगह है जहां आपके ग्राहक अपना समय व्यतीत करेंगे। यह आपके रेस्तरां की पहचान को बताता है और आपके ग्राहकों पर आपकी अच्छी छाप छोड़ता है।

आमतौर पर आपके फर्श स्थान का 45-65% भोजन क्षेत्र के लिए समर्पित होगा।

- अपने क्षेत्र के अन्य रेस्तरां या कॉफी की दुकानों पर जाएं। देखें कि ग्राहक स्थान पर सहज महसूस करता है। क्या यह सहज लगता है? कुशल है ?
- सुनिश्चित करें कि आपके पास लचीली सीटिंग है। बड़े समूहों के लिए बूथ को दीवारों के साथ रखा जाना चाहिए। याद रखें कि 40-50% ग्राहक जोड़े में आते हैं। 30% अकेले या एक 3 की पार्टी के रूप में आते हैं। महज 20% मेहमान 4 या अधिक के समूह में आते हैं। दो लोगों के लिए मुख्य रूप से टेबल का उपयोग करें।
- कॉफी की दुकानों के लिए सुनिश्चित करें कि आपके पास एक आराम से बैठने का क्षेत्र है जो काम करने और सामाजिककरण के लिए अनुकूल है। 2-टेबल के साथ कुर्सियों और सोफे का मिश्रण एक आमंत्रित वातावरण बनाएगा जिसमें ग्राहक थोड़ी देर के लिए रहना चाहेंगे।



4. कर्मचारियों को काम पर रखें। जब तक व्यवसाय लाभदायक न हो तब तक ज्यादा कर्मचारियों की भर्ती न करें। आप ऑनलाइन, क्लासिफाईड में विज्ञापन दे सकते हैं।

- एक प्रशिक्षण मार्गदर्शिका बनाएं ताकि आपके कर्मचारियों को पता चले कि उनसे क्या अपेक्षित है। स्पष्ट भूमिकाएं और अपेक्षाएं निर्धारित करने से काम सुचारू रूप से चलेगा।
- कॉफी की दुकानों के लिए अच्छी तरह से प्रशिक्षित बरिस्ता को काम पर रखें। कॉफी की गुणवत्ता कॉफी की दुकानों का सजीव तत्व है। यहां तक कि अगर आप सबसे अच्छा एस्प्रेसो खरीदते हैं लेकिन आपके बरिस्ता को इसे तैयार करने का तरीका नहीं आता है, तो आपकी कॉफी ग्राहकों को आकर्षित नहीं करेगी।
- टर्नओवर से अवगत रहें। यह खाद्य सेवा कर्मचारी के कारोबार के लिए बहुत खतरा है, जहां कर्मचारी कम समय के भीतर एक कंपनी में शामिल होते हैं और छोड़ देते हैं। सुनिश्चित करें कि आपके पास नए लोगों को काम पर रखने के तरीके आते हैं।
- सुनिश्चित करें कि आप अपने स्थानीय श्रम नियमों के बारे में जानते हैं और उनका अनुपालन करते हैं।
- भले ही आप परिवार के सदस्य को काम पर रख रहे हैं। यह सुनिश्चित करें कि प्रत्येक व्यक्ति को अपने कर्तव्यों की स्पष्ट समझ हो। सभी कानून और नियम परिवार के सदस्य के लिए भी लागू होते हैं।

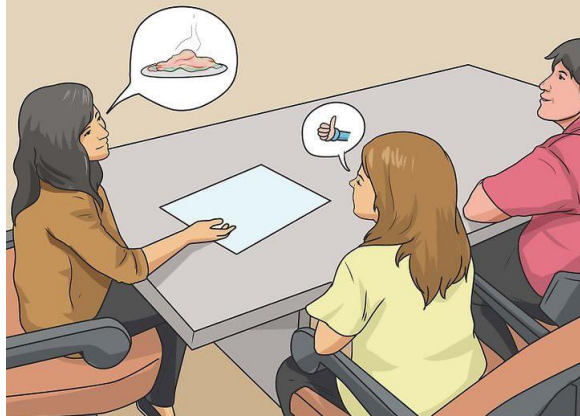


5. जरूरत की हर आपूर्ति की एक सूची बनाएं। आपूर्तिकर्ता चुनने से पहले आपको हर एक उत्पाद को जानना होगा जो आपके व्यवसाय की आवश्यकता होगी। यह "अंडे" और "टेबल" जैसी स्पष्ट वस्तुओं से लेकर "नैपकिन होल्डर" और "टॉयलेट पेपर" जैसे छोटे विवरणों तक होता है। एक व्यापक सूची बनाएं ताकि आप यह जान सकें कि आपके व्यवसाय को प्रत्येक सप्ताह क्या चाहिए होगा।
- इसमें उपकरण जैसे (स्टोव, रेफ्रिजरेटर), फर्निशिंग (लाइट, टेबल, कुर्सियाँ), रात के खाने के बर्तन (ग्लास, प्लेटें, चांदी के बर्तन), और विविध विवरण (कॉकटेल स्टिरर्स, टूथपिक्स) शामिल हैं।



6. अपने आपूर्तिकर्ताओं का पता लगाएं। आप अपने ग्राहकों को उनके पैसे के लिए सर्वोत्तम-गुणवत्ता वाले उत्पाद प्रदान करना चाहते हैं। वहां आपूर्तिकर्ताओं की एक विस्तृत विविधता मौजूद है। इनमें सीफूड विशेषज्ञ से लेकर टॉयलेट पेपर से टी-बोन तक सब कुछ है। यदि आपने अन्य रेस्तरां और कॉफी शॉप मालिकों के साथ बात की है तो आप उनसे सिफारिशें प्राप्त करने में सक्षम हो सकते हैं। सुनिश्चित करें कि आप लागत और गुणवत्ता के बीच संतुलन रखते हैं।
- नेशनल रेस्तरां असोसिएशन की अपनी स्थानीय शाखा द्वारा प्रदान की गई सूची से शुरुआत करें।
 - अपने लोकल बेटर बिजनेस ब्यूरो से किसी भी संभावित आपूर्तिकर्ता की जांच करें। यदि किसी व्यवसाय में शिकायतों का इतिहास है तो यह स्पष्ट है।
 - तुलना करें। मूल्य उद्धरण के लिए पूछें ताकि आप अपनी आवश्यकता और आपूर्तिकर्ताओं के बीच तुलना कर सकें।

- अपने कर्मचारियों की प्रतिभा पर विचार करें। यह आपके कर्मचारी को सीफूड को साफ करना आता है तो यह अधिक लागत प्रभावी हो सकता है, लेकिन यदि आपके पास कोई ऐसा व्यक्ति नहीं है जो जानता है कि यह कैसे करना है तो यह वास्तव में आपका पैसा नहीं बचाएगा। यदि आपके कर्मचारियों के पास ब्रेड-बेकिंग जैसे कौशल हैं तो उनका उपयोग करें।
- सुनिश्चित करें कि आपके द्वारा चुनी गई कंपनी उत्तरदायी है। यदि वे कुछ प्राप्त नहीं कर सकते हैं, तो क्या वे आपको बताएंगे? क्या वे डिलीवरी शेड्यूल के बारे में ईमानदार हैं? क्या वे समय पर पूछताछ का जवाब देते हैं?

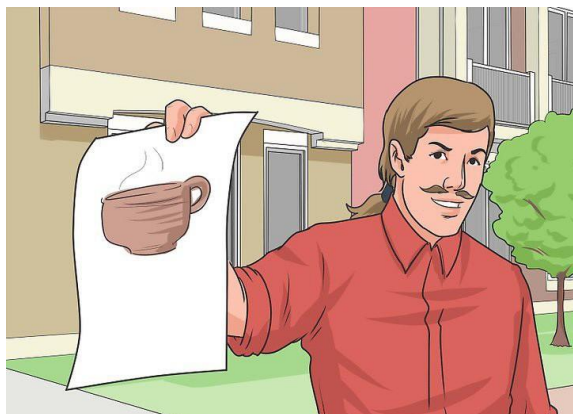


7. दुकान खोलने से पहले अपने मेनू का परीक्षण करें। यहां तक कि सबसे अच्छे मेनू में कई बार थोड़े से बदलाव की जरूरत होती है। उन लोगों के लिए एक छोटी पार्टी होस्ट करें जिनकी राय पर आप भरोसा करते हैं और उनके लिए अपना मेनू प्रस्तुत करें। उनकी प्रतिक्रिया पूछें और आवश्यकतानुसार परिवर्तन करें।

- लोगों को बताएं कि रेस्तरां में कीमत क्या होगी और उनसे पूछें कि वे इसके बारे में कैसे सोचते हैं। आपको अपनी कीमतें नीचे लाने की आवश्यकता हो सकती है या आपको यह जानकर सुखद आश्चर्य हो सकता है कि आप अभी भी मूल्य प्रदान करते समय अधिक शुल्क ले सकते हैं।

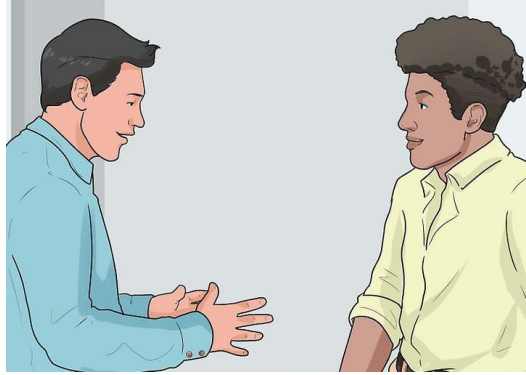
भाग 4

व्यवसाय बढ़ाना



1. अपने व्यापार को बाजार दें। आपकी व्यवसाय योजना में पहले से ही विस्तृत विपणन योजना होनी चाहिए। आपका लक्ष्य आपके व्यवसाय को ग्राहकों के लिए दृश्यमान बनाना और उन्हें आपकी दुकान पर आने के लिए एक सम्मोहक कारण प्रदान करना है। सोशल मीडिया अकाउंट, अपने स्थानीय पत्रों में विज्ञापन चलाएं और मेलों और किसानों के बाजारों जैसे स्थानों पर जाकर खुद को एक सार्वजनिक बनाएं।

- गिफ्ट-सर्टिफिकेट गिववेज़ और "फ्री फूड" प्रचार आपके व्यवसाय पर ध्यान आकर्षित करने के लिए बहुत लोकप्रिय तरीके हैं।
- आप स्थानीय दान, गैर-लाभकारी और पेशेवर संगठनों के लिए गिफ्ट सर्टिफिकेट भी दान कर सकते हैं। यह आपके व्यवसाय के प्रति सद्भावना उत्पन्न करेगा और आपके व्यवसाय को बढ़ाएगा।
- अपने व्यवसाय के लिए अपने स्थानीय खाद्य समीक्षक को आमंत्रित करने पर विचार करें। वह जो लिखते हैं आप उसे नियंत्रित नहीं कर सकते हैं, यह आपके व्यवसाय के लिए प्रेस पाने का एक अच्छा तरीका है।
- लॉयल्टी कार्ड फास्ट-फूड रेस्तरां और कॉफी की दुकानों के लिए काफी अच्छे होते हैं।



2. ग्राहकों के संपर्क में रहें। यदि आपकी दुकान सफलता प्राप्त करती है तब भी आपको प्रयास करना नहीं छोड़ना चाहिए। सर्वेक्षण करें। अपने ग्राहकों से पूछें कि उन्हें क्या पसंद है और वे व्यवसाय के बारे में क्या पसंद नहीं करते हैं। पूछें कि वे आपसे क्या चाहते हैं। पूछें कि वे आपके स्थान, आपके इंटीरियर, आपके मेनू के बारे में क्या महसूस करते हैं। आपके ग्राहक क्या कहते हैं, इस पर ध्यान दें।

- यदि ग्राहक आपके पास सर्वेक्षण लौटाते हैं तो आप मुफ्त उत्पाद या भोजन देकर भी इन सर्वेक्षणों को प्रोत्साहित कर सकते हैं।



3. खर्चों पर नजर रखें। एक बार जब आपका व्यवसाय चल जाता है तो आपके लिए दिन-प्रतिदिन का सबसे बड़ा खर्च भोजन और पेय पदार्थों का खर्च होगा। हालांकि आपको यह सुनिश्चित करना चाहिए कि आपके भोजन और पेय की लागत आपके राजस्व के 25-40% से अधिक तक न बढ़े।

- पेरोल खर्चों का एक और विश्वसनीय हिस्सा है। सामान्य तौर पर पेरोल राजस्व के 20-25% से अधिक नहीं होना चाहिए।



4. अपसेला। यह कॉफी की दुकानों के लिए विशेष रूप से महत्वपूर्ण है जहां औसत लेनदेन काफी छोटा होता है (आमतौर पर, लगभग \$ 3)। सुनिश्चित करें कि आपके पास बहुत सारी सहायक वस्तुएं भी हैं जिसमें पेस्ट्री और मफिन शामिल है। र अपने कर्मचारियों को सभी ग्राहकों को उनकी सिफारिश करने के लिए प्रोत्साहित करें।

- कॉफी आपके साप्ताहिक विक्री की मात्रा के लगभग 40% से अधिक नहीं होनी चाहिए।
- हालांकि ज्यादा सहायक वस्तुएं न रखें। आपको छह प्रकार के क्विक और बारह प्रकार के कुकी रखने की आवश्यकता नहीं है। विक्री बढ़ाने की कोशिश करने से कई बार लाभ में वृद्धि के बिना लागत बढ़ जाती है।

आइसक्रीम की दुकान कैसे शुरू करें

आइसक्रीम उत्तरी अमेरिका में सबसे लोकप्रिय चीजों में से एक है। यह थोड़े से आश्चर्य की बात है कि बहुत सारे पार्लर और विक्रेता हैं जो पारंपरिक आइसक्रीम और फ्रोजन योगर्ट, फ्रोजन कस्टर्ड और इटालियन जिलेटो भी परोसते हैं। यह एक आकर्षक व्यवसाय उद्यम है। क्या आप अपनी दुकान शुरू करने की सोच रहे हैं? यदि हां तो आपको अपनी व्यावसायिक योजना को एक साथ रखने से पहले स्टॉक लेना चाहिए और अपने विकल्पों को तौलना चाहिए। बाजार अनुसंधान, कानून, उपकरण, आपूर्तिकर्ता और औपचारिक व्यापार योजना पर विचार करें।

भाग 1

व्यापार पर शोध करें



1. तय करें कि क्या एक छोटा व्यवसाय आपके लिए है। निश्चित रूप से एक छोटा व्यवसाय चलाना एक महान काम लग सकता है।

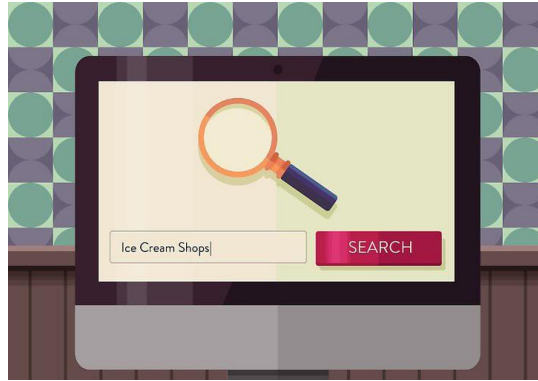
आपको वह विचार विकसित करने होंगे जो आपके व्यवसाय को बढ़ाएंगे। आप स्वयं निर्णय लेते हैं और स्वतंत्र रूप से काम करते हैं, जिसका अर्थ है कि आप मालिक होंगे। आपको चीजों को स्थायी बनाने की संतुष्टि मिलती है। लेकिन यह सभी के लिए नहीं है। वास्तव में एक छोटे से व्यवसाय का संचालन तनावपूर्ण होगा और शायद जितना आप कल्पना करते हैं, उससे कहीं अधिक काम करना पड़ेगा। निर्णय लेने से पहले ध्यान से सोचें कि क्या यह आपके लिए है।

- उदाहरण के लिए क्या आपको चुनौतियां पसंद हैं? क्या आप कठिन परिस्थितियों में कामयाब होते हैं? क्या आप बड़े फैसले लेने में सहज हैं? इस स्थिति में यह व्यवसाय आपके लिए सही होगा।
- दूसरी ओर क्या आप जोखिम का सामना कर रहे हैं? क्या आप अपनी आंत की वृत्ति का अविश्वास करते हैं? क्या आप तनाव और बड़े फैसलों से बचते हैं? आप अपनी योजना पर पुनर्विचार करना चाहते हैं, क्योंकि ये सभी जोखिम, तनाव और निर्णय लेना, छोटे व्यवसाय के स्वामित्व का एक बड़ा हिस्सा हैं।



2. एक व्यापार मॉडल पर निर्णय लें। आपने आगे जाने के लिए चुना है। अगली बात यह तय करना है कि आप किस तरह की आइसक्रीम की दुकान शुरू करना चाहते हैं। आपके पास कुछ विकल्प हैं। उदाहरण के लिए क्या आप एक अप-एंड-वाली दुकान खरीदना या उसमें निवेश करना चाहते हैं, अपनी खुद की शुरुआत करें, या एक फ्रैंचाइज़ी में खरीदें? प्रत्येक विकल्प के जोखिम और लाभ दोनों हैं।

- फ्रैंचाइज़ करने के लाभोंको पढ़ें। कोल्ड स्टोन क्रीमीज़ या बेसकिनरॉबिंस जैसी मूल कंपनी के साथ काम करने से आपको शुरुआत करने में मदद मिलेगी। वे आपको डेकोर में उत्पादों और कर्मचारियों के प्रशिक्षण के लिए उपयोग की जाने वाली सामग्री और खाद्य सामग्री का मार्गदर्शन करेंगे।
- फ्रैंचाइज़ी की लागत अधिक हो सकती है। एक कोल्ड स्टोन क्रीमीरी फ्रैंचाइज़ी के लिए औसत स्टार्ट-अप लागत \$ 261,000 से \$ 405,000 के बीच है।
- अपनी खुद की दुकान शुरू करना एक और विकल्प है। यह कम महंगा हो सकता है। उदाहरण के लिए मौजूदा या बंद आइसक्रीम की दुकान को \$ 50,000 या उससे कम में खरीदना असामान्य नहीं है। लेकिन आपके पास बहुत कम समर्थन होगा। एक फ्रैंचाइज़ी के विपरीत आपको सब कुछ अपने दम पर करना होगा।



3. अनुसंधान करें। आपका व्यवसाय कैसा दिखेगा और यह कैसे काम करेगा इसका एक विस्तृत विचार प्राप्त करें। क्षेत्र के अन्य आइसक्रीम स्टोर, साथ ही साथ फ्रोजन योगर्ट और जिलीटो पार्लर पर शोध करें। वे क्या बेचते हैं? वे अपने उत्पादों का विपणन कैसे करते हैं? वे विज्ञापन कैसे करते हैं? आपको आइसक्रीम उद्योग में गंभीर शोध करने की भी आवश्यकता होगी।

- बाजार अनुसंधान करें। अपने जनसांख्यिकी, अपनी प्रतियोगिता और एक आइसक्रीम की दुकान के संचालन को देखें। आप ग्राहकों के किस समूह को लक्षित कर रहे हैं? बच्चे, शायद या युवा पेशेवर?
- आप अपने क्षेत्र में कितना व्यवसाय करने की उम्मीद कर सकते हैं? आप आइसक्रीम की कीमत कैसे निर्धारित करेंगे? विक्री और मूल्य निर्धारण कई कारणों से भिन्न हो सकते हैं, जिसमें मौसम, आपका स्थान, प्रतियोगियों की उपस्थिति और आपूर्ति शामिल हैं।
- आपको अपनी आवश्यकताओं के लिए उचित आपूर्तिकर्ता खोजने की भी आवश्यकता होगी। कोन, नैपकिन, टॉपिंग और आइसक्रीम सभी को थोक विक्रेताओं या आपूर्तिकर्ताओं से खरीदना होगा।
- यूनाइटेड स्टेट सिक्क्योरिटीज और एक्सचेंज कमिशन वेबसाइट जैसी जगह पर अपना शोध शुरू करने का प्रयास करें। वहां आप उद्योग पर आंकड़े पा सकते हैं। जिनमें से अधिकांश को 5810 या 5812 (खाने की जगह - खुदरा) के रूप में कोडित किया गया है।

भाग 2

व्यवसाय की योजना बनाना



1. लाइसेंस प्राप्त और प्रमाणित हो। आपकी कानूनी आवश्यकताएं आपके शहर या राज्य पर निर्भर करेंगी। उदाहरण के लिए आपको व्यवसाय लाइसेंस की आवश्यकता हो सकती है।

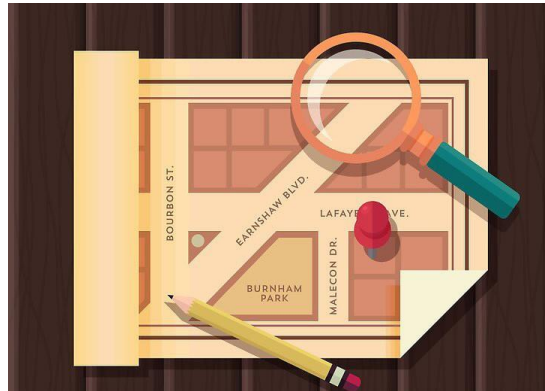
उदाहरण के लिए टोरंटो शहर में आपको या तो एक भोजनालय या एक फूड वेंडिंग ट्रक के लिए लाइसेंस की आवश्यकता होती है और पृष्ठभूमि की जांच, कार्य की स्थिति का प्रमाण और एक लीज़ समझौते की प्रतिलिपि प्रस्तुत करने की आवश्यकता होती है। आपको बीमा का प्रमाण देने के लिए भी कहा जा सकता है। ऐसे आवेदन का शुल्क लगभग \$ 680 है।

- एक भोजनालय शुरू करने के लिए आपको संभवतः अपने स्थानीय स्वास्थ्य विभाग, राज्य विक्री कर एजेंसी और राज्य रोजगार विभाग से एक नियोजक कर आईडी नंबर (यदि आप भर्ती करने की योजना बनाते हैं) के लिए संपर्क करना होगा। फेडरल टैक्स आईडी नंबर प्राप्त करें और साथ ही साथ आईआरएस से संपर्क करना न भूलें।
- जैसा कि आप देख सकते हैं कि एक छोटे से व्यवसाय को शुरू करने में बहुत सारे लीगल रेड टेप हैं। आप एक वकील से परामर्श करने पर विचार कर सकते हैं जो इस व्यवसाय में माहिर है।



2. पता लगाएं कि आपको किन उपकरणों और आपूर्ति की आवश्यकता है और इसकी लागत कितनी होगी। आपके पास अपने भव्य उद्घाटन के लिए सभी उचित उपकरण और आपूर्ति होनी चाहिए। स्थान या स्टोर के प्रकार के आधार पर, यह एक या दो सिंक, एक छोटी आइसक्रीम कैबिनेट और ड्राई स्टोरेज से लेकर कई सॉफ्ट-सर्व मशीन और आइस-क्रीम कैबिनेट, कंप्यूटर और कूलिंग सिस्टम, बैकअप जनरेटर और ड्राई-श्रो विंडो तक हो सकता है।

- यह न भूलें कि उपकरण के अलावा आपको आइसक्रीम, कोन, प्लास्टिक के चम्मच, कटोरे और दिन-प्रतिदिन की आपूर्ति की आवश्यकता होगी।



3. अपने व्यवसाय के लिए एक स्थान निर्धारित करें। अपने व्यवसाय के लिए एक रणनीतिक और व्यवहार्य स्थान पर निर्णय लें। आप तैयार स्रोत जैसे मॉल, पार्क, शहर के केंद्र में दुकान खरीदना चाहेंगे। पहुंच और सुविधा कुंजी है। यह देखें कि क्या पास में कोई मौजूदा आइसक्रीम पार्लर हैं जो आपका प्रतिस्पर्धी हो सकता है। हर छोटी-बड़ी चीज पर ध्यान देना सुनिश्चित करें।

- आपकी दुकान 400 या 4,000 वर्ग फुट से काफी छोटी या बड़ी हो सकती है। याद रखें कि आपको खुदरा स्थान के अलावा आइसक्रीम भंडारण के लिए जगह की आवश्यकता होगी।



4. औपचारिक व्यापार योजना लिखें। आपने अपने शोध और नियोजन में जो कुछ भी सीखा है उसे कागज पर लिख दें। एक व्यावसायिक योजना आपकी दुकान की वित्तीय और व्यावहारिक सफलता का नक्शा तैयार करेगी। यह योजना आपकी मदद करने के लिए किसी बैंक या निवेशक को भी मना सकता है। आपकी योजना को यह रेखांकित करना चाहिए कि आप अपनी बिक्री करने की योजना बना रहे हैं, अपनी परिचालन लागतों को 3 से 5 वर्षों तक रखें।
- आपके द्वारा किए गए बाजार अनुसंधान पर अपने डेटा को आधार बनाएं: इसमें आपके स्थानीय बाजार का आकार, आपकी प्रतियोगिता, आपके मूल्य निर्धारण, आपके विपणन और संचालन की योजना और समग्र उद्योग में रुझान शामिल है। आपूर्ति, लीज या रेंटल एग्रीमेंट, मजदूरी, व्यवसाय बीमा के लिए अपनी अनुमानित लागत शामिल करें।
 - व्यावसायिक योजनाएं आमतौर पर एक निर्धारित प्रारूप का पालन करती हैं। उन्हें एक संक्षिप्त सारांश (एक कार्यकारी सारांश कहा जाता है) से शुरू होना चाहिए और फिर आपकी व्यावसायिक रणनीति और विकास के लिए योजना, आपकी विपणन रणनीति, आपके परिचालन की योजना, मानव संसाधन योजना, वित्तीय प्रक्षेपण, शक्तियों, कमजोरियों और संभव का विश्लेषण (जिसे एक एसडब्ल्यूओटी विश्लेषण कहा जाता है)। आप कनाडा के बिजनेस नेटवर्क की वेबसाइट <http://www.canadabusiness.ca/eng/page/2753/> जैसी वेबसाइट पर अपना प्रारूप देख सकते हैं।

भाग 3

शुरुआत करना



1. व्यवसाय की संरचना करें। एक नया व्यवसाय शुरू करने के हिस्से के रूप में आपको जिसे संरचना करने की आवश्यकता है। इसका मतलब है कि आप एक कानूनी कंपनी का गठन कर रहे हैं। संरचना वह आकार है जिसमें निर्णय लेते हैं, जो चीजों को प्रभावित कर सकता है जैसे कि आप कर या व्यक्तिगत देयता में कितना भुगतान करते हैं, आपके द्वारा किए जाने वाले कागजी कार्यवाही, और आप कैसे पैसे जुटा सकते हैं।
- एकमात्र स्वामित्व संरचना सबसे आम व्यावसायिक संरचना है। यह आपको मालिक और परिचालक के रूप में पूर्ण नियंत्रण प्रदान करता है।

हालांकि आपको व्यवसाय की सभी लागतों के लिए पूर्ण देयता भी अपनानी होगी। यदि आप किसी अन्य व्यक्ति के साथ व्यापार करने जा रहे हैं तो साझेदारी लागू होती है। यह व्यवस्था लागत और मुनाफे को विभाजित करती है।

- कुछ व्यवसाय निगमों का रूप लेते हैं। पहले दो प्रकारों के विपरीत एक निगम लोगों की कानूनी रूप से अलग इकाई है जिसने इसे स्थापित किया है। इस पर अलग से कर लगाया जाता है और किसी व्यक्ति की तरह ही इसे कानूनी रूप से अदालत में जिम्मेदार ठहराया जा सकता है। एक निगम का सबसे बड़ा लाभ यह है कि अगर कुछ गलत हो जाता है तो आप कानूनी दायित्व से बचते हैं। सबसे बड़ा नुकसान यह है कि यह संरचना महंगी है और रिकॉर्ड रखना आसान नहीं होता है।



2. एक व्यवहार्य स्थान खरीदें या लीज़ पर दें। एक रियल एस्टेट ब्रोकर का पता लगाएं जो आपके नए व्यवसाय के लिए उपयुक्त स्थान खोजने और हासिल करने में आपकी मदद करने के लिए वाणिज्यिक विक्री में माहिर है। अपने प्रारंभिक शोध के आधार पर आपके पास पहले से ही एक अच्छा विचार होना चाहिए कि आप कहां जगह लेना चाहते हैं। अब और अधिक शोध करने का समय आ गया है। यदि आपने विचारों का गठन किया है तो भी साइटों के बारे में निष्पक्ष होने की कोशिश करें।

- एक दलाल के साथ भविष्य की विकास योजनाओं को देखने के लिए स्थानीय चैंबर ऑफ कॉमर्स से संपर्क करें। आप पा सकते हैं कि शहर के एक हिस्से में नई परियोजनाएं होंगी जिनके बारे में आपको जानकारी नहीं थी। साथ ही ट्रेफिक काउंट की जांच करें।
- अन्य व्यवसाय मालिकों से बात करें। उनसे पूछें कि उन्हें किसी स्थान पर क्या महत्वपूर्ण लगता है। क्या यह एक पर्यटक क्षेत्र के करीब है। उदाहरण के लिए एक स्कूल या एक पार्क? अपनी सोच में पार्किंग या बड़े पैमाने पर पारगमन की पहुंच को शामिल करना न भूलें।



3. दुकान स्थापित करें और आपूर्ति खरीदें। अब आप दुकाने खोलने वाले हैं।

अब आपको सभी आवश्यक आपूर्ति प्राप्त करने की आवश्यकता है। अपने क्षेत्र में उपकरण आपूर्तिकर्ताओं और ठेकेदारों के साथ मिलें और आइसक्रीम कैबिनेट, फ्रीजर या आपके द्वारा आवश्यक किसी अन्य सामान जैसी चीजों पर रेफरल और उद्धरण मांगें। अन्य व्यवसाय मालिकों से पूछें जिन्होंने सही सजावट प्राप्त की है। अन्य स्टोर पर जाएं और नोट्स लें। देखें कि आपको क्या पसंद है, इसे लिख लें और फिर इसे अपनी फ्लोर योजना में उपयोग करें।

- अपने आइसक्रीम की आपूर्ति प्राप्त करें। ग्राहक के विभिन्न फ्लेवर को समायोजित करने के लिए थोक आइसक्रीम की तुलना और विभिन्न प्रकार के फ्लेवर की स्टॉकिंग करके सर्वोत्तम मूल्यों के लिए खरीदारी करने का प्रयास करें। आपको टॉपिंग, सोडा ग्लास और अन्य सामानों की भी आवश्यकता हो सकती है। इन चीजों के लिए भी उपयुक्त आपूर्तिकर्ताओं का पता लगाएं।



4. कर्मचारियों की भर्ती करें। यदि आप इसे पूरी तरह से अपने दम पर नहीं चलाना चाहते हैं तो आपको कर्मचारी रखने होंगे। लेकिन कहां से शुरू करें? अच्छा कर्मचारी ढल खोजने के लिए आप कई चीजें आजमा सकते हैं। आप एक भर्ती सेवा में जाने की कोशिश कर सकते हैं जो अपने नेटवर्क के माध्यम से आपके लिए उम्मीदवारों को भेजेगा, लेकिन यह शुल्क भी लेते हैं। आप इंटरनेट पर विज्ञापन का वर्गीकरण क्लासिफाइड सेक्शन में, कैम्पस / जॉब फेयर में या खुद कर सकते हैं।

- भर्ती करना केवल एक व्यक्ति को खोजने से कहीं अधिक है। ध्यान रखें कि आपको उन्हें अपने पेरॉल पर रखना होगा और कर उद्देश्यों के लिए उनकी सभी कमाई का रिकॉर्ड रखना होगा, सामाजिक सुरक्षा और अन्य करों को रोकना होगा और हर साल इन नंबरों की रिपोर्ट करनी होगी।
- आपके पास श्रम मानकों, स्वास्थ्य देखभाल और कराधान जैसे क्षेत्रों में कर्मचारियों के लिए अन्य कानूनी दायित्व हो सकते हैं। सुनिश्चित करें कि आप समस्याओं से बचने के लिए कानून के पूर्ण अनुपालन में हैं। अपने कर्तव्यों और अधिकारों को जानने के लिए एक व्यावसायिक वकील से बात करना बेहतर होता है।



5. ट्रेड एसोसिएशन में शामिल होने पर विचार करें। संयुक्त राज्य अमेरिका में आइसक्रीम उद्योग के लिए कम से कम एक राष्ट्रीय व्यापार संघ है, एनआईसीआरए है। एक छोटे व्यवसाय के स्वामी के रूप में इस तरह के संगठन में शामिल होना आपके लिए फायदेमंद हो सकता है। यह आपको आइसक्रीम खुदरा विक्रेताओं के नेटवर्क से जोड़ेगा और साथ ही में आप कोन, टॉपिंग, नट, फ्लेवरिंग और उपकरण के आपूर्तिकर्ता से भी मिल सकते हैं। व्यापार संघ अक्सर लॉबिंग में शामिल होते हैं।

- एनआईसीआरए अपने सदस्यों को लाभ प्रदान करता है, जिसमें मासिक बुलेटिन, एक वार्षिक सम्मेलन में भागीदारी, आइसक्रीम गुणवत्ता परीक्षण, बीमा कार्यक्रम और छात्रवृत्ति के अवसर शामिल हैं, लेकिन सीमित नहीं है।

ऐपेटाइज़र

ऐपेटाइज़र, या स्टार्टर भोजन से पहले परोसा जाने वाला एक छोटा व्यंजन है। कुछ होर्स डी'ओरुवर्स को ठंड में परोसा जाता है। भोजन के हिस्से के रूप में होर्स डोर्युवेर्स को रात के खाने की मेज पर परोसा जा सकता है, या उन्हें बैठने से पहले परोसा जा सकता है। पहले कोर्स के बीच में होर्स डी'ओरुवर्स भी परोसे जाते थे।

यह आमतौर पर एक मुख्य पकवान से छोटा होता है, इसे अक्सर हाथ से (कटलरी के कम से कम उपयोग के साथ) खाया जाता है।

ऐपेटाइज़र कैसे परोसें

सही ऐपेटाइज़र से "ठीक" पार्टी और एक "महान" पार्टी के बीच अंतर आ सकते हैं। अपनी सफलता का अनुकूलन करने के लिए अपने मेहमानों को लुभाने के लिए कई प्रकार के ऐपेटाइज़र चुनें और उन्हें इस तरह से परोसें जो स्वाद और दृष्टि दोनों को प्रसन्न कर दे।

भाग 1

ऐपेटाइज़र चुनें



1. मेहमानों की संख्या के आधार पर चयन की संख्या से भिन्न होगी। एक छोटी डिनर पार्टी के लिए आपको सेवा करने के लिए कम से कम तीन अलग-अलग ऐपेटाइज़र का चयन करना चाहिए। आपकी अतिथि सूची बढ़ने पर यह राशि बढ़ जाएगी।

- 10 से कम मेहमानों के लिए 3 ऐपेटाइज़र की जरूरत होगी।
- यदि आप 10 से 20 मेहमानों को आमंत्रित कर रहे हैं तो पांच अलग-अलग विकल्प प्रदान करें। जब आपकी अतिथि सूची 20 से 40 मेहमानों के बीच हो तो सात ऐपेटाइज़र चयन करें। यदि आपकी अतिथि सूची 40 मेहमानों से अधिक है तो नौ अलग-अलग विकल्प प्रदान करें।
- आपको नौ से अधिक विभिन्न ऐपेटाइज़र प्रदान करने की आवश्यकता नहीं है, चाहे आपकी अतिथि सूची कितनी भी बड़ी हो।



2. कई ऐपेटाइज़र चुनें। ऐपेटाइज़र को विभिन्न श्रेणी में बांटा जा सकता है। एक से अधिक परिवारों के चयनों को चुनकर आप अपने मेहमानों के स्वादबोध को जगाने और उन्हें कोर्स के लिए तैयार करने के लिए पर्याप्त विविधता प्रदान करेंगे।

- केवल एक ही श्रेणी से चुना ऐपेटाइज़र मेहमानों को भूख लगने के समय तक एक निश्चित स्वाद के प्रति बहुत ऊब बना सकता है।
- सामान्य तौर पर ऐपेटाइज़र को पांच परिवारों में वर्गीकृत किया जा सकता है। जिसमें गार्डन, स्टार्च, प्रोटीन, सैक्स, और डीप / स्प्रेड शामिल है।
- गार्डन ऐपेटाइज़र में सब्जियां, फल, आलू और जैतून शामिल हैं।
- स्टार्च ऐपेटाइज़र में फिंगर सैंडविच, डंपलिंग, पिज्जा, फ्राइलो पेस्ट्री, ब्रूशेटा, ब्रेडस्टिक्स, क्रैकर्स और बन्स शामिल हैं।
- प्रोटीन ऐपेटाइज़र में मीटबॉल, स्लाइस मीट, स्कीवर्ड मीट, चिकन विंग्स, सुशि और अंडे के व्यंजन शामिल हैं।
- सैक्स ऐपेटाइज़र में नट्स, चिप्स, प्रेट्ज़ेल, पनीर क्यूब्स और पॉपकॉर्न शामिल हैं।
- डिप्स और स्प्रेड में गुआमकोल, रेलिश, प्रीजर्व, कंपाउंड बटर और किसी भी अन्य स्प्रेड में क्रैकर, फल या सब्जियां शामिल हैं।



3. मेन कोर्स। अपने ऐपेटाइज़र का चयन करने से पहले आपको अपने मेन कोर्स की योजना बना लेनी चाहिए। एक बार जब आप यह निर्धारित कर लेते हैं तो आपको उन ऐपेटाइज़र का चयन करना चाहिए जो जो पैलेट को अपरिहार्य बगैर तैयार कर देते हैं।

- पूर्णता अनिवार्य रूप से विपरीत है। यदि आपका मेन कोर्स समृद्ध खाद्य पदार्थों से भरा होगा तो सुनिश्चित करें कि आपके अधिकांश ऐपेटाइज़र काफी हल्के और ताज़ा हैं। इसके विपरीत यदि आप अपने मेन कोर्स के रूप में एक हल्के पकवान बनाते हैं तो अच्छे ऐपेटाइज़र विकल्प चुनें।
- फ्लेवर को बार-बार न दोहराएं। आप एक थीम के आसपास काम कर सकते हैं। लेकिन अपने भोजन के प्रत्येक कोर्स में समान सटीक फ्लेवर का उपयोग करके अपने मेहमानों के पैलेट को जल्दी से सुस्त कर सकते हैं। उदाहरण के लिए यदि आप चीज़ रखते हैं तो आपको चीज़ से जुड़े ऐपेटाइज़र प्लैटर नहीं रखना चाहिए।



4. सुंदरता पर विचार करें। महान ऐपेटाइज़र आंख और पेट दोनों को खुश करते हैं। अपने मेहमानों की आंखों को पकड़ने के लिए विषम रंगों और आकृतियों वाले ऐपेटाइज़र चुनें।

- उदाहरण के लिए पीले चीज़ बोल्ल, चमकीले रंग के फलों के साथ अच्छी तरह से मेल खाता है। कुंद किनारों के साथ फिंगर सैंडविच गोल मीटबॉल, अंडे, या सुशी रोल के साथ अच्छी तरह से मेल खाता है।
- इसी तरह तापमान और बनावट भी अलग-अलग होनी चाहिए। गर्म और ठंडे दोनों ऐपेटाइज़र शामिल करें। नरम या मलाईदार चयन के साथ कुरकुरे खाद्य पदार्थों को मिलाएं।



5. कम से कम एक कन्वीनियंस आइटम शामिल करें। कन्वीनियंस आइटम सरल ऐपेटाइज़र हैं जिन्हें तैयारी की आवश्यकता नहीं होती है। ये विकल्प लागत-प्रभावी और सेवा करने में आसान दोनों हैं।

- यदि आप वास्तव में अपने मेहमानों को प्रभावित करना चाहते हैं तो आपके ऐपेटाइज़र को केवल कन्वीनियंस आइटम से अधिक होना चाहिए, लेकिन अकेलान कन्वीनियंस आइटम एक स्वागत योग्य विकल्प है। एक मानक गाइड के रूप में एक-में-तीन ऐपेटाइज़र विकल्पों को एक सरल विकल्प बनाने पर विचार करें।

- सरल विकल्पों में टंडी सब्जियां, क्रैकर, चीज़ क्यूब्स, नट्स और चिप्स शामिल हैं। ये खाद्य पदार्थ आपके मेहमानों के लिए अच्छे विकल्प हैं। इसके अलावा, अप्रयुक्त भाग को आमतौर पर बाद के लिए सहेजना आसान होता है।

भाग 2

ऐपेटाइज़र तैयार करें



1. अपने मेहमानों के लिए तैयार करें। इससे कोई फर्क नहीं पड़ता कि आपने कितने मेहमानों को बुलाया है और आपके पास कितने ऐपेटाइज़र विकल्प हैं, आपको अपने द्वारा अपेक्षित मेहमानों की अधिकतम संख्या के आसपास कुल राशि की योजना बनानी चाहिए। मानक नियम प्रत्येक व्यक्ति के लिए चार से छह टुकड़े परोसना है।

- अगर आप एक शाम के इवेंट की योजना बना रहे हैं जो मेन कोर्स प्रदान नहीं करता है और पार्टी में केवल ऐपेटाइज़र होगा तो आपको प्रत्येक व्यक्ति के लिए 10 से 15 व्यंजन बनाने चाहिए।
- समय की मात्रा भी इस आंकड़े को बदल सकती है। उदाहरण के लिए यदि आप ऐपेटाइज़र कोर्स को दो घंटे या उससे अधिक समय तक चलने देने की योजना बनाते हैं, तो हर दो घंटे में लगभग 10 टुकड़े खाने वाले मेहमानों पर योजना बनाएं।
- प्रत्येक ऐपेटाइज़र की तैयारी के लिए निर्धारित करने के लिए विकल्पों की संख्या से टुकड़ों की कुल संख्या को विभाजित करें। उदाहरण के लिए यदि 30 मेहमान हैं तो आपको प्रति अतिथि लगभग 150 टुकड़े और लगभग सात अलग-अलग चयनों की आवश्यकता होगी। इसका मतलब है कि आपको प्रत्येक ऐपेटाइज़र के लगभग दो दर्जन (या अधिक सटीक 21 से 22) टुकड़ों को तैयार करने की आवश्यकता होगी।



2. पहले से पकाना शुरू करें। किसी भी ऐपेटाइज़र के लिए जिसे पकाने या इकट्ठा करने की आवश्यकता होती है। जितनी जल्दी हो सके वास्तविक तैयारी करें। अग्रिम में एक दिन आदर्श है।

- ऐपेटाइज़र जिन्हें गर्म परोसे जाने की आवश्यकता होती है। उन्हें जल्दी से तैयार किया जाना चाहिए और मेहमानों के पहुंचने के बाद इसे दोबारा गर्म करना चाहिए।

- यह सुनिश्चित करने के लिए कि ऐपेटाइज़र कुरकुरे हैं। इसके लिए आपको ओवन में खाना पकाना चाहिए। माइक्रोवेव में किसी भी चीज को पकाने से बचें, भले ही ऐसा करने के निर्देश क्यों न हों।
- कुछ ऐपेटाइज़र को आपको अग्रिम में बेक नहीं करना चाहिए। वह पदार्थ जो प्रशोधित होने के बाद गीले हो जाते हैं जैसे कि सूफ्ले या जो मीट क्रिस्पी बैटर से बना होता है। जितनी तैयारी आप पहले दिन में कर सकते हैं, उसके बाद ऐपेटाइज़र को बेक करें, बेकिंग के लिए पर्याप्त समय की योजना बनाकर मेहमान के आने से तुरंत पहले इसे बना लें। इन ऐपेटाइज़र को ओवन में गर्म रखना जारी रखें।



3. इसे आकर्षक बनाएं। ऐपेटाइज़र को आकर्षक होना चाहिए। लेकिन जिस तरह से आप ऐपेटाइज़र की व्यवस्था करते हैं उसे भी आकर्षक होने की आवश्यकता होती है। अनूठे तरीके से खाद्य पदार्थों की व्यवस्था करने या सर्विंग प्लैटर सजाने पर विचार करें।

- भोजन के छोटे पूरक टुकड़ों को एक साथ रखने के लिए टूथपिक्स और छोटे प्लास्टिक के स्क्यूअर का उपयोग करें। यहां तक कि आप एक ही उद्देश्य को पूरा करने के लिए पतली प्रेटज़ेल स्टिक का भी उपयोग कर सकते हैं जब तक कि आप उन्हें उन विकल्पों के साथ जोड़ दें जो अच्छी तरह से मेल खाते हैं जैसे कि चीज़ और स्लाइस मीटा।
- ऐपेटाइज़र के लिए जिन्हें छोटे व्यंजनों के अंदर समाहित करने की आवश्यकता होती है, जैसे पास्ता सलाद और फलों के सलाद, उन्हें परोसने के लिए एक गैर-पारंपरिक व्यंजन का चयन करें। विकल्पों में मार्टिनी ग्लास, ऑरेंज पील शेल, चाय के कप और कैंडल होल्डर शामिल हैं।
- प्लैटर को सजाना न भूलें। गैर-खाद्य सजावट में डेली और सजावटी प्लेसमेट्स शामिल हो सकते हैं। खाद्य सजावट में हरी पत्ती सलाद, अजवायन और खाद्य फूल शामिल हैं।

भाग 3

ऐपेटाइज़र परोसें



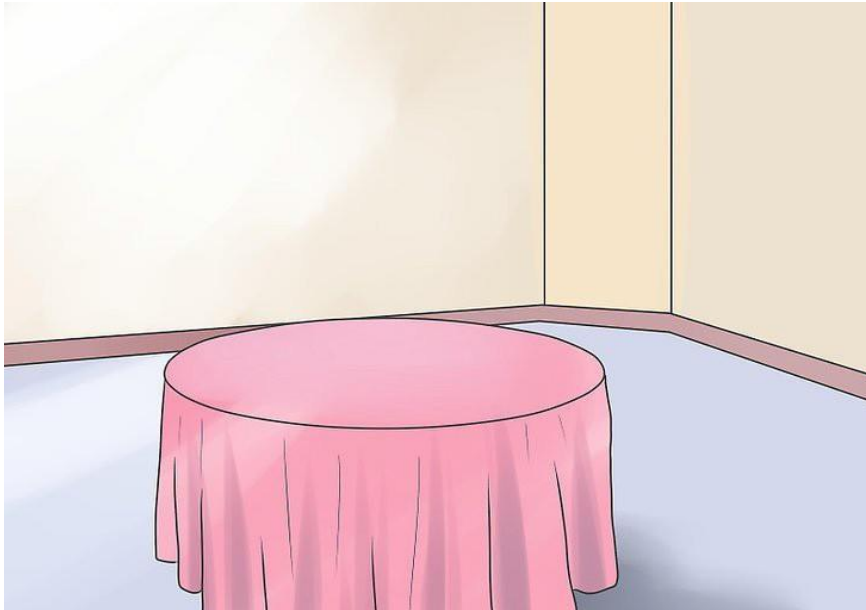
1. जानें कि ऐपेटाइज़र कब परोसना है। वास्तव में पार्टी शुरू होने से पहले ठंडे ऐपेटाइज़र को सेट किया जाना चाहिए। गर्म ऐपेटाइज़र को एक बार बाहर निकालना चाहिए। मेहमानों का आगमन के दौरान यह प्रक्रिया जारी रखें।

- गर्म ऐपेटाइज़र को स्वयं परोसें, भले ही आपकी मदद करने के लिए लोग मौजूद हों। ऐसा करने से आपको अपने मेहमानों के साथ बातचीत करने का मौका मिलेगा।
- क्रिस्पी ऐपेटाइज़र और और पिघले हुए पर्दार्थों को ताजा परोसा जाना चाहिए। अन्य गर्म विकल्प जैसे कुकड वेजीटेबल डिश को आमतौर पर गुणवत्ता को प्रभावित किए बिना कमरे के तापमान पर परोसा जा सकता है।



2. ट्रे पर कुछ ऐपेटाइज़र परोसें। कोल्ड ऐपेटाइज़र को बाहर टेबल पर रखा जा सकता है, लेकिन गर्म ऐपेटाइज़र को ट्रे पर ताजा परोसा जाना चाहिए।

- एक ट्रे पर खाद्य पदार्थों की सेवा करना आपके लिए अपनी पार्टी में प्रत्येक अतिथि के लिए ऐपेटाइज़र को ले जाना आसान बनाता है, जिससे आपको अटेंडेंट के रूप में अपने कर्तव्यों को पूरा करने का मौका मिल जाता है।
- ट्रे आपके मेहमानों को उनमें से एक बैच के माध्यम से जाने के बाद रसोई में ऐपेटाइज़र को फिर से भरना आसान बनाती है।
- यदि आपके पास सर्विंग ट्रे नहीं है तो आप एक सजाने वाली बेकिंग शीट या कटिंग बोर्ड जैसी किसी चीज का उपयोग कर सकते हैं।



3. ऐपेटाइज़र रखने के लिए एक कमरे को साफ करें। लोगों के लिए कुछ ऐपेटाइज़र विशेष रूप से कोल्ड ऐपेटाइज़र को बाहर रखा जा सकता है।

इन चयनों में आपके मेहमान सरल विकल्पों को अधिक चुनेंगे। इसलिए आपको इस क्षेत्र को बहुत अधिक भीड़ से बचाने के लिए उनके आसपास थोड़ा अतिरिक्त स्थान रखना चाहिए।

- सरल विकल्प जिन्हें मेहमानों द्वारा किसी भी असेंबली की आवश्यकता नहीं होती है और यह अधिक लोकप्रिय होते हैं। इसके विपरीत लोग कम खाते हैं जब उन्हें स्वयं ऐपेटाइज़र डालना पड़ता है। उदाहरण के लिए स्वयं फिंगर सैंडविच बनाना।



4. ड्रिक्स सेट करें। आपके मेहमानों को ऐपेटाइज़र के साथ ड्रिंक पीने की जरूरत होगी। एक अलग ड्रिंक टेबल स्थापित करें जहां उन्हें वह मिल सके जिसकी उन्हें आवश्यकता है।

- पंच के बाउल एक सामान्य विकल्प हैं लेकिन वे अधिक व्यावहारिक नहीं हो सकते हैं। जो मेहमान पहले से ही ऐपेटाइज़र की प्लेट बनाते हैं उन्हें ड्रिंक मिलाने के लिए संघर्ष करना पड़ेगा।
- एक बेहतर विकल्प पहले से ही मापे गए पेय पदार्थों को निर्धारित करना होगा। आपकी पार्टी की प्रकृति के आधार पर हल्का कॉकटेल उपयुक्त हो सकता है या आप एक गैर-अल्कोहल पंच पसंद कर सकते हैं।
- यदि आप इस बारे में चिंतित हैं कि सभी मेहमानों को पर्याप्त रूप से पीने को मिलें तो इस स्थिति में आपको पर्याप्त तैयार ड्रिंक बनाकर रखनी चाहिए। ताकि सभी मेहमानों को कम से कम एक ड्रिंक पीने का मौका मिल सके। किसी भी व्यक्ति के लिए ड्रिंक के पीछे एक पंच बाउल या पिचर रखें।

फूड सर्विंग और प्रेजेंटेशन

फूड सर्विंग ग्राहकों के लिए भोजन का प्रावधान है। ड्रिंक, सूप, सलाद, डेजर्ट आदि कुछ मुख्य प्रकार के खाद्य पदार्थ हैं जो कैटरर्स द्वारा परोसे जाते हैं। अध्याय रणनीतिक रूप से भोजन की विभिन्न किस्मों और उनकी प्रेजेंटेशन के प्रमुख घटकों और प्रमुख अवधारणाओं को शामिल करता है।

फूड सर्विस

फूड सर्विस (यूएस अंग्रेजी) या कैटरिंग उद्योग (ब्रिटिश अंग्रेजी) उन व्यवसायों, संस्थानों और कंपनियों को परिभाषित करता है जो घर के बाहर तैयार किए गए भोजन के लिए जिम्मेदार हैं। इस उद्योग में रेस्तरां, स्कूल और अस्पताल के कैफेटेरिया, खानपान संचालन और कई अन्य प्रारूप शामिल हैं।

जो कंपनियों की खाद्य पदार्थ की आपूर्ति करती है उन्हें फूड सर्विस डिस्ट्रीब्यूटर कहा जाता है। फूड सर्विस डिस्ट्रीब्यूटर छोटे माल (रसोई के बर्तन) और खाद्य पदार्थ बेचते हैं। कुछ कंपनियां उपभोक्ता और खाद्य पदार्थों दोनों संस्करणों में उत्पादों का निर्माण करती हैं। उपभोक्ता संस्करण आमतौर पर खुदरा बिक्री के लिए विस्तृत लेबल डिजाइन के साथ व्यक्तिगत आकार के पैकेज में आता है। खाद्य पदार्थ संस्करण को बहुत बड़े औद्योगिक आकार में पैक किया गया है और अक्सर उपभोक्ता संस्करण के रंगीन लेबल डिजाइनों की कमी होती है।

वाइन कैसे परोसें

वाइन परोसने की प्रक्रिया कला का रूप है। यदि यह सही तरीके से नहीं परोसा जाता है तो खराब सेवा आसानी से शराब की विशेषताओं को बदल सकती है। यदि आप वाइन परोसने के सर्वोत्तम तरीकों को सीखने में रुचि रखते हैं तो निम्नलिखित सुझावों पर विचार करें।

भाग 1

बोतल खोलना



1. वाइन बोतल को खोलने की कला को सीखें। बाजार में कई प्रकार के बोतल ओपनर मौजूद हैं। इसलिए वह चुनें जो आपके लिए सबसे अच्छा हो।

इसे तोड़े बिना, कॉर्क के टुकड़े को बोतल में छोड़े बिना इसे आसानी से कॉर्क को निकालने का अभ्यास करें।

- वैकल्पिक रूप से वाइन के साइड स्कू कैप के साथ खरीदें।

भाग 2

तापमान?



1. आपके द्वारा परोसी जा रही वाइन और उसके तापमान के बारे में जानें। सभी वाइन को अलग-अलग तापमान पर परोसा जाता है। जहां कुछ वाइन ठंडी अच्छी लगती हैं। वहीं अन्य वाइन को इष्टतम आनंद के लिए कमरे के तापमान पर परोसा जाना चाहिए। वाइन को गलत तापमान पर परोसने से स्वाद और सुगंध नष्ट हो सकती है।

- शैंपेन, स्पार्कलिंग वाइन, पिनोट ग्रीगियो, साँविग्रॉन ब्लॉक, व्हाइट जिनफैडेल और अन्य व्हाइट वाइन को 35 से 40 डिग्री फारेनहाइट (1.67 से 4.44 डिग्री सेल्सियस) पर परोसें। इसे रेफ्रिजरेटर में एक घंटे और आधा के लिए ठंडा करने के लिए रख दें। 20 मिनट तक आईस बकेट में रखना भी पर्याप्त होगा। स्वीट डेजर्ट वाइन और ड्राय शेरी को उसी तरीके से परोसा जाना चाहिए।
- विटेज-डेटेड शैंपेन, हाई क्वालिटी बबली और बैरल-एज्ड, फुल बॉडिड बैरल फर्मेंटेड वाइन जैसे व्हाइट बरगंडी और चारडॉनाय को भी एक घंटा और आधे से पहले ठंडा किया जाना चाहिए। फिर उन्हें परोसने से करीब 20 मिनट पहले बाहर निकालना चाहिए। परोसने के लिए आदर्श तापमान 55 डिग्री (12.78 डिग्री सेल्सियस) या सेलर तापमान होना चाहिए। यह विटेज वाइन और गुणवत्ता वाले वाइन के स्वाद को बढ़ाएगा।
- 65 डिग्री फारेनहाइट (18.33 डिग्री सेल्सियस) या प्रशीतन के 20 मिनट के बाद रेड वाइन परोसें।

भाग 3

वाइन को सांस लेने दें



1. पता करें कि किन-किन वाइन को परोसने से पहले सुगंध के लिए ऑक्सीजन की आवश्यकता होती है। हालांकि सभी वाइन को सांस लेने से फायदा नहीं होता है। उदाहरण के लिए बोर्डेक्स वाइन को परोसने से लगभग एक घंटे पहले सांस लेनी चाहिए। बोतल खोलते ही ज्यादातर वाइन परोसी जा सकती है।
 - वाइन को सांस लेने की अनुमति देते समय इसे पहले एक डिक्केटर या गिलास में डालें, क्योंकि वाइन एक बोतल में अच्छी तरह से सांस नहीं ले सकती है।
 - वाइन को ज्यादा देर तक सांस न लेने दें। इससे सुगंध और स्वाद फीका पड़ सकता है।

भाग 4

वाइन परोसना



1. डिक्केटर में वाइन परोसें। यह न केवल देखने में बेहद सुंदर होते हैं। बल्कि ये वाइन के स्वाद में सुधार करते हैं। एज्ड वाइन को डिक्केटर में परोसे जाने से लाभ होता है क्योंकि यह वाइन में मौजूद गंदगी को दूर करता है और वाइन को सांस लेने में मदद करता है।



2. आप जिस प्रकार की वाइन परोस रहे हैं, उसके आधार पर वाइन गिलास का चयन करें। याद रखें कि जब आप वाइन परोस रहे होते हैं तो आपको इसे जगह देने की आवश्यकता होती है।

- विशेष रूप से वाइन के विभिन्न गुणों को उजागर करने के लिए डिजाइन किए गए गिलास की विभिन्न शैलियां मौजूद हैं। उदाहरण के लिए पारंपरिक वाइन ग्लास में एक बड़े कटोरे का आकार होता है। जब गिलास में यह एक चौथाई भर जाता है तो बची हुई जगह में इसे घुमाने और ऑक्सीजन लेने की अनुमति देता है।



3. एक ही गिलास में एक नई वाइन न परोसें। यदि आपने वाइन की एक बोतल खत्म कर ली है और दूसरी खोल दी है तो गिलास को बदल दें ताकि आप वाइन के स्वाद की अखंडता को न खो दें।



4. यदि मेहमानों या ग्राहकों को सीधे परोस रहे हैं:

- वाइन को होस्ट के सामने पेश करें और वाइन के लेबल होस्ट की तरफ होना चाहिए।
- वाइन ब्रांड, वाइन का प्रकार और बोतल के वर्ष का वर्णन करें। इससे यह पता चलता है कि आपने सही वाइन का चयन किया है।
- जब मेहमान वाइन के लिए हां कह देता है तो इसे खोलें और कॉक को उनके वाइन ग्लास के सामने रखकर या होस्ट को सौंपकर होस्ट को पेश करें। कॉक यह संकेत दे सकता है कि वाइन अच्छी या बुरी है।
- वाइन चखने के लिए होस्ट के गिलास में कम मात्रा में डालें। यदि होस्ट इंगित करता है कि वाइन स्वीकार्य है तो आपको होस्ट के गिलास में अधिक वाइन नहीं डालनी चाहिए। ऐसा इसलिए क्योंकि सभी मेहमानों को वाइन का पर्याप्त भाग मिलना चाहिए।
- वाइन परोसते समय आपको वाइन का लेबल मेहमानों की तरफ करना चाहिए। आपको केवल एक चौथाई गिलास या लगभग 3 आउंस डालना चाहिए। आप अधिक वाइन भी डाल सकते हैं लेकिन पहले यह सुनिश्चित करें कि सभी को पर्याप्त वाइन मिली है। घड़ी की सूई के अनुसार सबसे पहले महिलाओं को वाइन परोसें। आखिरी वाइन का गिलास होस्ट के लिए होना चाहिए।
- यदि 5 से अधिक मेहमान हैं तो दो बोतलों पर्याप्त होगी।

कैसे एक पूर्ण पाठ्यक्रम भोजन फुल कोर्स -मील कैसे परोसें

फुल कोर्स-मील एक ऐसा भोजन होता है जिसमें तीन से अधिक कोर्स होते हैं। ये भोजन आमतौर पर किसी के सम्मान में या किसी विशेष इवेंट के लिए होते हैं। फुल-कोर्स मील की मेजबानी करने के लिए अपने मेनू की पहले से ही योजना बनाएं। तय करें कि आप कितने कोर्स परोसना चाहते हैं और वे क्या होंगे। अगला, खाना पकाने शुरू करने से पहले टेबल सेट करें। इससे आपको समय की बचत होगी और भोजन परोसे जाने से पहले आप अपने मेहमानों के साथ आराम कर सकते हैं। अंत में प्रत्येक कोर्स को परोसना शुरू करें। एक नया कोर्स परोसने से पहले गंदे प्लेटों को साफ करें और सुनिश्चित करें कि आपके मेहमानों के पास पानी और वाइन के लिए गिलास हैं।

भाग 1

शुरुआत करना



1. अग्रिम में अपने मेनू की योजना बनाएं। मल्टीपल कोर्स डिनर को पकाने में बहुत समय लगता है। यदि आप आगे की योजना बनाते हैं,

आपके पास हर कोर्स को पकाने के पर्याप्त समय होगा। अपना मेनू बनाते समय एक या दो वस्तुएं चुनें जिन्हें ताजा तैयार किया जाएगा और दूसरे व्यंजन को पहले से ही पकाया जाएगा।

- सूप, पास्ता सॉस, ग्रेवी और ब्रेड को पकाया जा सकता है और मील से एक दिन पहले संग्रहीत किया जा सकता है।
- ऐसे रेसिपी का चयन करें जो खाना पकाने के विभिन्न उपकरणों का उपयोग करते हैं। उदाहरण के लिए यदि आपका सारे भोजन को ओवन में पकाया जाना है तो आपको दूसरा व्यंजन पकाने के लिए इंतजार करना पड़ेगा।



2. खाना पकाने शुरू करने से पहले टेबल सेट करें। इससे आपको अपने मेहमानों के आने पर बिना रुके भोजन तैयार करने के लिए काफी समय लगेगा। आपके टेबल को सेट करने का तरीका इस बात पर निर्भर करेगा कि आपने कितने कोर्स की योजना बनाई है। उदाहरण के लिए:

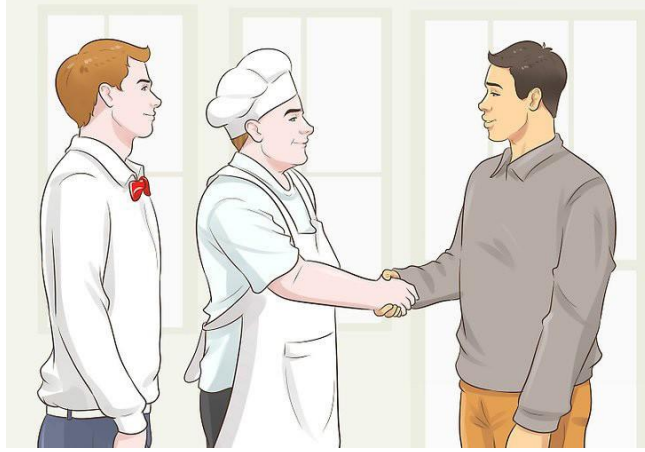
- हर कुर्सी पर एक प्लेसमेट और एक चार्जर्ड प्लेट सेट करें। चार्जर्ड प्लेट तब तक रहेगी जब तक कि डेजर्ट कोर्स नहीं परोसा जाता।
- चार्जर्ड प्लेट के ऊपर क्षैतिज रूप से डेजर्ट बर्तन रखें।
- उपयोग किए जाने वाले क्रम में बर्तन सेट करें। पहले इस्तेमाल होने वाले सिल्वरवेयर बाहर की तरफ जाते हैं और जिनका अंतिम उपयोग किए जाएगा वे प्लेट के बगल में होते हैं।
- गॉब्लट और वाइन के गिलास को जगह के शीर्ष-दाएं कोने के पास रखा जाता है।
- अन्य कोर्स के समाप्त होने के बाद डेजर्ट की प्लेटें और कॉफी कप आमतौर पर लाए जाते हैं।



3. तैयार भोजन को सही तापमान पर रखें। सलाद या गैज़्याचो जैसे ठंडे व्यंजनों को प्लास्टिक ट्रेप से ढका जा सकते हैं और इसे रेफ्रिजरेटर में संग्रहीत किया जा सकता है।

गर्म व्यंजन को फाँडल के साथ कवर किया जा सकता है और गर्म रहने के लिए ओवन में रखा जा सकता है। सुनिश्चित करें कि आपका ओवन सबसे कम तापमान पर सेट है।

- अधिकांश ओवन में एक "गर्म" सेटिंग होती है। यह सेटिंग आपके भोजन को बिना जलाए गर्म रखेगी।

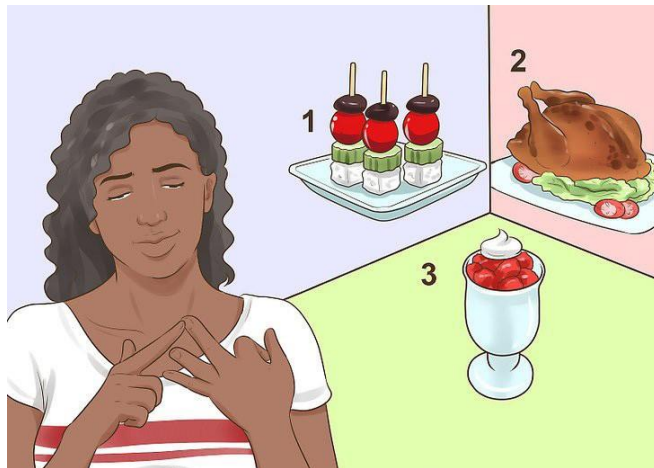


4. काम पर रखने पर विचार करें। फुल-मील कैटरिंग करना मंहगा हो सकता है। हालांकि अगर आप खाना पकाने, साफ करने और भोजन परोसने के लिए किसी और को काम पर रखते हैं तो आप किचन में काम करने के बजाय अपने मेहमानों के साथ अपनी शाम का आनंद ले पाएंगे।

- यदि आप फुल सर्विस कैटरिंग का खर्चा नहीं उठा सकते हैं तो स्थानीय कैटरिंग कंपनियों से पूछें कि क्या उनके पास केवल सर्विस पैकेज है। आप खाना पकाएंगे लेकिन वेटर आपके घर आएंगे और भोजन परोसेंगे।

भाग 2

कोर्स चुनना



1. यह तय करें कि आप कितने कोर्स परोसना चाहते हैं। एक फुल-कोर्स मील में तीन से बीस कोर्स हो सकते हैं। हालांकि अधिकांश आधुनिक होस्ट और होस्टेस खुद को छह कोर्स तक सीमित रखते हैं। यदि आप बहुत कोर्स रखते हैं तो आपके पास सब कुछ ठीक से तैयार करने या अपने मेहमानों के साथ समय बिताने का समय नहीं हो सकता है। याद रखें कि प्रत्येक कोर्स के लिए प्लेट, कटोरे और सिल्वरवेयर की आवश्यकता होगी।

सुनिश्चित करें कि आपके पास अपने कोर्स को परोसने के लिए पर्याप्त बर्तन हैं।

- एक तीन-कोर्स मील में आमतौर पर एक ऐपेटाइज़र, एक मेन कोर्स और एक डेजर्ट होता है।
- चार-कोर्स मील में एक सूप, एक ऐपेटाइज़र, एक मेन कोर्स और एक डेजर्ट शामिल हो सकते हैं।
- पांच-कोर्स मील में एक सूप, एक ऐपेटाइज़र, एक सलाद, एक मेन कोर्स और एक डेजर्ट शामिल हो सकते हैं।
- छह-कोर्स मील में आम तौर पर एक अम्यूस-बुच, एक सूप, ऐपेटाइज़र, एक सलाद, एक मेन कोर्स और एक डेजर्ट शामिल हो सकते हैं।

सात-कोर्स मील में एक अम्यूस-बुच, एक सूप, ऐपेटाइज़र, एक सलाद, एक मेन कोर्स और एक डेजर्ट और कॉफी या चाय के साथ एक मिग्राईज शामिल है।



2. अम्यूस-बुच परोसें। यह कोर्स आमतौर पर सूप या ऐपेटाइज़र से पहले प्रस्तुत किया जाता है और छोटे ऐपेटाइज़र प्लेटों पर परोसा जाता है। इन व्यंजनों में भोजन के एक या दो दिलकश टुकड़े होते हैं जो आने वाले स्वादों का संकेत दे सकते हैं। लोकप्रिय अम्यूस-बुच व्यंजन में शामिल हैं:

- मलाईदार तले हुए अंडे
- हर्ब-इनफ्रयूस्ड क्रीम चीज़ को टोस्टेड क्रोस्टिनी पर डाला जाता है।
- मलाईदार ब्राई के छोटे वेजेज पर भुने हुए आड़ू के स्वाइस।



3. सूप कोर्स प्रस्तुत करें। यह कोर्स आमतौर पर ऐपेटाइज़र से पहले या एपी पेटेज़र के स्थान पर परोसा जाता है।

यह व्यंजन एक छोटे से सूप के कटोरे में परोसा जाता है और एक गोल सूप स्पून के साथ खाया जाता है। आपकी सूप की पसंद मौसम के अनुसार भिन्न हो सकती है। उदाहरण के लिए:

- गर्मियों में एक ठंडे गैज़पाचो सूप परोसने पर विचार करें।
- सर्दियों में एक गर्म मलाईदार लॉबस्टर बिस्क परोसें।



4. ऐपेटाइज़र वितरित करें। इस कोर्स को यूरोप के कई हिस्सों में आन्ट्रे के रूप में जाना जाता है क्योंकि यह भोजन में मेन कोर्स पेश करता है। ये व्यंजन आम तौर पर छोटे ऐपेटाइज़र प्लेटों में परोसे जाते हैं और इसमें मांस, मौसमी सब्जियों, स्टार्च और सांस होता है। उदाहरण के लिए:

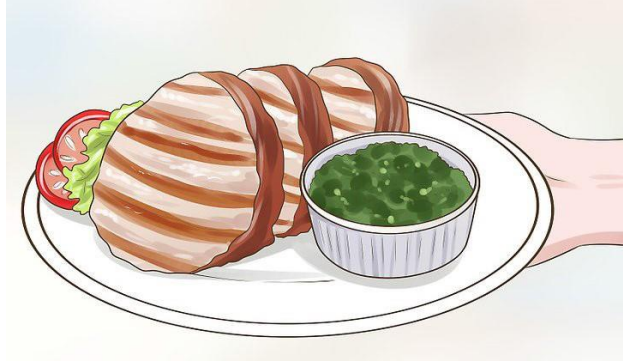
- फ्राइड रैवियोली के कुछ टुकड़ों को मरिनारा सांस के किनारे परोसें।
- ब्रेडक्रंब और सीज़निंग के साथ बेकड मटन मशरूम परोसें।
- अपने मेहमानों को टैटार सांस के साथ कुछ छोटे क्रैब केक दें।



5. सलाद कोर्स परोसें। यूरोप के कुछ हिस्सों में सलाद कोर्स मेन कोर्स के बाद परोसा जाता है। हालांकि पहले सलाद परोसना आम होता जा रहा है। सलाद कोर्स में आमतौर पर मौसमी सब्जियां होती हैं, जिनमें एक स्वादिष्ट होता है। आम विकल्पों में शामिल हैं:

- ताजा गार्डन सलाद को टमाटर, प्याज, लेटिस टार्ट विनग्रेट परोसें।

- टैंगी ग्रीक सलाद के साथ जैतून, लेटिस, लाल प्याज और फेटा चीज़ परोसें।
- एक मीठा और खट्टा दक्षिण पूर्व एशियाई पपीता सलाद परोसें।



6. मेन कोर्स परोसें। मेन कोर्स को डिनर प्लेट पर परोसा जाता है। यह कोर्स आम तौर पर एक मौसमी सब्जी साइड डिश और ब्रेड के साथ बेक्ड, फ्राइड या रोस्टेड प्रोटीन का संयोजन है। यदि आप ब्रेड परोसते हैं तो जगह के ऊपरी-बाएं कोने में ब्रेड डिश और बटर नाइफ प्रदान करें। मुख्य कोर्स में शामिल हैं:

- हर्टी पास्ता को चिकन मछली या वील कटलेट के साथ परोसें।
- आलू, गाजर, और प्याज के साथ टेंडर रोस्ट का एक टुकड़ा परोसें।
- क्रीम स्पिनिच के साथ ग्रील्ड पोर्क टेंडरलॉइन मडैल्यन परोसें।



7. डेजर्ट परोसें। डेजर्ट कोर्स एक छोटे ऐपेटाइज़र प्लेट पर समर्पित डेजर्ट स्पून या फॉर्क के साथ परोसा जाता है। इस कोर्स में आमतौर पर केक, पाई, या अन्य मीठे पकवान और एक डेजर्ट वाइन होती है। हालांकि कुछ लोग डेजर्ट के बजाय चीज़ और क्रैकर परोसना पसंद करते हैं। उदाहरण के लिए:

- विभिन्न प्रकार के नरम और कठोर चीज़ के साथ चीज़ बोर्ड बनाएं। इसमें ब्राइ, गौडा और ब्लू चीज़ शामिल है। चीज़ बोर्ड को गर्म, टोस्टेड क्रैकर के साथ परोसें।
- वेलवेट चॉकलेट केक का एक छोटा टुकड़ा और एक गिलास स्वीट पोर्ट वाइन परोसें।
- अपने मेहमानों को टार, स्वीट लेमन बार और ड्राय व्हाइट वाइन परोसें।

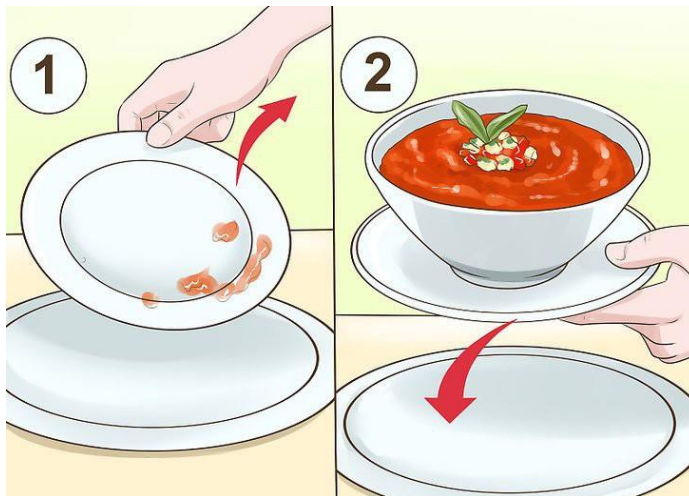


8. मिग्राईज परोसें। एक मिग्राईज एक छोटा, खाने योग्य डेजर्ट है। इसे चाय या कॉफी के साथ परोसा जाता है। यह कोर्स भोजन के अंत का प्रतीक है। आम मिग्राईज में शामिल हैं:

- केक के छोटे सजे हुए स्क्वेर, जिसे पेटिट फोरस कहा जाता है।
- मिनिएचर बटरी मेडेलीन बिस्कुट।
- फ्रेंच मैकरॉन।

भाग 3

कोर्स परोसना



1. हर प्लेट को अलग-अलग रखें। एक बार जब सभी मेहमान खाना समाप्त कर लेते हैं तो गंदे बर्तनों को इकट्ठा करें, चार्जर और किसी भी अप्रयुक्त सिल्वरवेयर को छोड़ दें। चार्जर पर सीधे तैयार पकवान रखकर तुरंत अगला कोर्स परोसें।

- प्लेटों पर भोजन की व्यवस्था करने के लिए कोर्स के बीच किचन में थोड़े पूर्ववर्ती समय के लिए योजना बनाएं।
- चार्जर मेज पर तब तक रहता है जब तक डेजर्ट नहीं परोसा जाता है।



2. विचार करें ड्रिंक कैसे परोसी जाएगी। एक फुल-कोर्स मील परोसते समय अधिकांश होस्ट या होस्टेस पानी के गिलास और एक गिलास वाइन प्रदान करते हैं। यदि आपके पास एक कमरा है तो टेबल पर पानी और वाइनकी बोतलों को रखकर स्वयं ड्रिंक परोसें। मेहमान इसे स्वयं भी अपने लिए परोस सकते हैं। यह आपके समय की बचत करेगा और आप प्रत्येक कोर्स के दौरान आराम महसूस करेंगे।

- यदि आप टेबल पर पिचर या वाइन की बोतल नहीं रखना चाहते हैं तो आपको मेहमानों के गिलास में स्वयं दोबारा ड्रिंक डालनी पड़ेगी।
- यदि आपने वेट स्टाफ को नियुक्त किया है तो वे मेहमानों को दोबारा ड्रिंक परोसेंगे।



3. डेजर्ट से पहले सभी बर्तन साफ कर लें। एक बार जब डेजर्ट कोर्स तैयार हो जाता है तो किसी भी ब्रेड प्लेट, मेन कोर्स प्लेट, सिल्वरवेयर और चार्जर को हटा दें। टेबल पर प्लेसमेंट के शीर्ष पर डेजर्ट सिल्वरवेयर रख दें। इससे आपके मेहमान डेजर्ट का पूरी तरह से आनंद ले पाएंगे।

- कुछ लोग इस कोर्स के दौरान डेजर्ट वाइन, पोर्ट, ब्रांडी या स्काॅच की पेशकश करना पसंद करते हैं।

कैसे आइसक्रीम परोसें आइसक्रीम कैसे परोसें

आइसक्रीम एक मलाईदार, समृद्ध जमा हुआ मिष्ठान है जो फ्लेवर और स्वीटेड मिल्क फैट से बना होता है। कई वर्षों से आइसक्रीम बेहद लोकप्रिय हो रही है और लोगों ने अलग-अलग प्रकार से आइसक्रीम बनाना और परोसना सीख लिया है।

यदि आप अपनी आइसक्रीम को एक नए रचनात्मक तरीके से परोसने के लिए तैयार हैं, तो यह विषय आपके लिए है। आप विभिन्न प्रकार प्रदान करके आइसक्रीम और आम टॉपिंग भी परोस सकते हैं।

भाग 1

आइसक्रीम परोसने के सामान्य तरीके



1. आईस सनडे बनाएं। एक आइसक्रीम सनडे एक ऐसा भोजन है जिसमें आमतौर पर कई आइसक्रीम डाली जाती है और इसे आइसक्रीम टॉपिंग, साँस और सिरप से पूरा किया जाता है। अपने आप को आइसक्रीम सनडे का तोहफा दें और आइसक्रीम परोसने का सही तरीका है। डेजर्ट का सबसे अच्छा हिस्सा यह है कि यह अनुकूलन योग्य, इस तथ्य के अलावा कि यह आइसक्रीम से बना है। आइसक्रीम के फ्लेवर, साँस और टॉपिंग के बीच हर किसी को खुश करने के लिए एक संयोजन होता है।

- एक प्रकार की आइसक्रीम बनाते समय विभिन्न प्रकार की आइसक्रीम का उपयोग करने पर विचार करें जैसे कि चॉकलेट और पंकिन या वेनिला और स्ट्रॉबेरी का मिश्रण हो सकता है।
- अपने पसंदीदा टॉपिंग जैसे कि व्हीप्ड क्रीम, नट्स, स्वीट साँस, ताजे या सूखे मेवे, चॉकलेट चिप्स, स्ट्रिकल्स आदि से गार्निश करें।



2. आइसक्रीम कोन पर परोसें। कोन पर आइसक्रीम को परोसना सबसे आम तरीका है।

एक आइसक्रीम कोन एक सूखा, शुगर कोन है जिसमें आमतौर पर एक वेफर प्रकार की बनावट होती है। आइसक्रीम कोन कुरकुरे होते हैं और कई आइसक्रीम फ्लेवर से मेल खाता है। आइसक्रीम कोन को पिघली हुई चॉकलेट में डुबोया जा सकता है और फिर कई तरह के टॉपिंग में घुमाया जा सकता है। जबकि शुगर कोन आइसक्रीम प्रकार का सबसे लोकप्रिय प्रकार है, आप इसका उपयोग भी कर सकते हैं:

- प्रेट्ज़ेल कोन : एक प्रेट्ज़ेल आकार का आइसक्रीम कोन नरम या कठोर दोनों हो सकता है। प्रेट्ज़ेल कोन नमकीन और खुशबूदार होते हैं और चॉकलेट, वेनिला, पीनट बटर या कुकी डो क्रीम के साथ परोसे जा सकते हैं।
- कुकी कोन : एक कोन जो कुकीज डो जैसे चॉकलेट चिप, एम एंड एम, जिंजरब्रेड या शुगर कुकी डो से बनता है। डो को एक कोन के आकार में रोल किया जाता है और फिर बेक किया जाता है। ठंडा होने के बाद आप आइसक्रीम को कोन पर रख सकते हैं।
- चॉकलेट कोन: चॉकलेट के स्वाद वाले कोन में कोको पाउडर मिलाया जाता है। ये कोन बिल्कुल सामान्य आइसक्रीम कोन की तरह होते हैं, लेकिन यह गहरे भूरे रंग के होते हैं और इनमें चॉकलेट का स्वाद होता है।
- डोनट कोन : एक कोन जो डोनट डो से बना होता है और फिर इसे कोन का आकार दिया जाता है। डो को तेल में तला जाता है और ठंडा होने के बाद इसे आइसक्रीम परोसने के लिए इस्तेमाल किया जा सकता है।



3. आइसक्रीम सैंडविच पर आइसक्रीम परोसें। आइसक्रीम सैंडविच बनाने के लिए दो वेफर्स, कुकीज़ और बिस्कुट को एक साथ रखा जाता है। लोग अपने सैंडविच के लिए एक अलग आधार का उपयोग करके अद्वितीय आइसक्रीम सैंडविच बनाने का आनंद लेते हैं। सैंडविच बनाते समय आप सैंडविच को चॉकलेट चिप्स, नट्स या स्प्रिंकल्स जैसे टॉपिंग में रोल कर सकते हैं। आइसक्रीम सैंडविच बनाना आसान है और इन्हें बनाने के कई तरह के तरीके हैं। इन उदाहरणों में शामिल:

- कुकी आइसक्रीम सैंडविच: दो कुकीज़ (आमतौर पर चॉकलेट चिप कुकीज) को एक साथ आइसक्रीम की स्कूप पर दबाया जाता है। आम तौर पर बड़े सैंडविच के लिए जंबो कुकीज़ का उपयोग करना सबसे अच्छा होता है। इस सैंडविच को बनाते समय वनीला आइसक्रीम का सबसे ज्यादा उपयोग किया जाता है, लेकिन चॉकलेट और कुकीज डो का भी उपयोग किया जा सकता है।
- पाउंड केक आइसक्रीम सैंडविच: पाउंड केक के दो टुकड़ों को धीरे से आइसक्रीम के एक स्कूप पर एक साथ दबाया जाता है। आप एक अलग और स्वादिष्ट स्वाद के लिए विभिन्न प्रकार के पाउंड केक फ्लेवर जैसे बेरी या चॉकलेट का उपयोग करना पसंद कर सकते हैं।

- वाफल या पैनकेक आइसक्रीम सैंडविच: दो पके हुए वाफल या पैनकेक्स को धीरे से आइसक्रीम के दो स्कूप्स पर एक साथ दबाया जाता है। गर्म वाफल होने पर आमतौर पर आइसक्रीम को थोड़ा पिघलाने की सलाह दी जाती है। आप थोड़ा क्रंच और अधिक स्वाद के लिए आइसक्रीम में टॉपिंग जोड़ सकते हैं। सैंडविच के लिए चॉकलेट, वेनिला, कुकीज डो, पीनट बटर और स्ट्रॉबेरी जैसे फ्लेवर अच्छे होते हैं।
- चुरों आइसक्रीम सैंडविच: आइसक्रीम के स्कूप के साथ चुरों के दो टुकड़ों को दबाया जाता है। वनीला, कुकीज डो, चॉकलेट और मिंट चॉकलेट चिप जैसे फ्लेवर चुरों आइसक्रीम सैंडविच के साथ अच्छे से मिलते हैं। घर का बना चुरों आमतौर पर इस सैंडविच के लिए सबसे अच्छा होता है।
- रिट्ज क्रैकर आइसक्रीम सैंडविच: दो रिट्ज क्रैकर के लिए दो बड़ी चम्मच आइसक्रीम पर्याप्त होती है। इस प्रकार की आइसक्रीम सैंडविच दिलकश है और कुछ लोग बेकन या गार्लिक जैसे अद्वितीय आइसक्रीम फ्लेवर का उपयोग करने का आनंद लेते हैं। आप सामान्य प्रकार के आइसक्रीम फ्लेवर जैसे वेनिला या चॉकलेट का भी उपयोग कर सकते हैं। सैंडविच को स्प्रिंकल्स में भी रोल किया जा सकता है या पिघली हुई चॉकलेट में डुबोया जा सकता है।
- ब्राउनी आइसक्रीम सैंडविच: ब्राउनी के एक टुकड़े के साथ वेनिला और चॉकलेट आइसक्रीम का एक चम्मच पर्याप्त होगा। आइसक्रीम सैंडविच को कभी-कभी स्प्रिंकल्स, चॉकलेट चिप्स, नट्स जैसे लकी चार्म्स के साथ रोल किया जाता है।



4. आइसक्रीम फ्लोट बनाएं। एक आइसक्रीम फ्लोट (जिसे कोक फ्लोट या रूट बीयर फ्लोट भी कहा जाता है) कई सालों से एक क्लासिक डेजर्ट के रूप में लोकप्रिय है। एकदम सही फ्लोट बनाने के लिए सॉफ्ट ड्रिंक और आइसक्रीम का मिश्रण या कुछ रोमांचक बदलाव जैसे कि व्हीप्ड क्रीम या चेरी को शीर्ष पर डाल सकते हैं। अगली बार जब आप खुद को कोई तोहफा देना चाहें या पार्टियों और समारोहों में इसे परोसें तो कोक फ्लोट का आनंद लें।

- आइसक्रीम फ्लोट बनाते समय ज्यादातर लोग वेनिला आइसक्रीम का उपयोग करते हैं, लेकिन आप चॉकलेट या कुकी डो का भी उपयोग कर सकते हैं।
- आइसक्रीम फ्लोट के लिए सर्वोत्तम प्रकार के सॉफ्ट ड्रिंक के लिए रूट बीयर कोक या क्रीम सोडा अच्छे विकल्प हैं। हालांकि आप किसी भी सोडे का उपयोग कर सकते हैं।



5. आइसक्रीम केक बनाएं। आइसक्रीम केक एक ऐसा केक है जिसे आइसक्रीम के साथ शामिल किया गया है। इसमें केक, आइसक्रीम और आइसिंग या फ्रॉस्टिंग की परतें शामिल होती हैं। आप एक आइसक्रीम केक पर कई तरह के टॉपिंग जोड़ने का आनंद ले सकते हैं जैसे कि फल, चॉकलेट चिप्स, नट्स, व्हीप्ड क्रीम, स्वीट सॉस, स्प्रिंकल्स आदि। आप रचनात्मक भी हो सकते हैं और एक अद्वितीय स्वादिष्ट आइसक्रीम केक के लिए विभिन्न प्रकार के केक और आइसक्रीम फ्लेवर का उपयोग कर सकते हैं।



6. पकी हुई ब्राउनी पर आइसक्रीम डालें। ताजा बेकड, गर्म ब्राउनी पर एक स्कूपफुल आइसक्रीम मिलाने से स्वादिष्ट डेजर्ट बनता है। आप आइसक्रीम सैंडविच बनाने के लिए ब्राउनीज के दो टुकड़ों का इस्तेमाल कर सकते हैं या आइसक्रीम को परोसने के लिए ब्राउनी वाउल्स ब्रेक कर सकते हैं।

- आइसक्रीम के साथ चॉकलेट के ऊपर चॉकलेट सिरप को डालने से अतिरिक्त चॉकलेट स्वाद मिलता है।



7. कपकेक के ऊपर आइसक्रीम डालें। पके हुए कपकेक जो गर्म होते हैं और आइसक्रीम को कपकेक के ऊपर डाला जाता है। यह एक बेहद स्वादिष्ट डेजर्ट होता है।

विभिन्न प्रकार के कपकेक और आइसक्रीम फ्लेवर का उपयोग किया जा सकता है और बहुत सारे टॉपिंग भी मिलाएँ सकते हैं। आइसक्रीम को कपकेक में भरा जा सकता है या इसे कपकेक के ऊपर रखकर परोसा जा सकता है।

- आप आइसक्रीम कपकेक कोन भी बना सकते हैं। आइसक्रीम कोन में कपकेक बेटर डालें और ओवन में बेक करें। इसके पर आइसक्रीम डालें और आनंद लें!



8. आइसक्रीम एस'मोर बनाएं। आइसक्रीम एस'मोर इसके नाम के अनुसार यह अधिक आइसक्रीम से बना है। एस'मोर दो ग्राहम क्रैकर , रोस्टेड मार्शमैलो, चॉकलेट का एक टुकड़ा और आइसक्रीम से बनता है। एस'मोर को तब तक जमने देना चाहिए जब तक कि वह ठोस न हो जाए।

- एस'मोर को पिघली हुई चॉकलेट में डुबोया जा सकता है और अन्य टॉपिंग के साथ रोल किया जा सकता है।



9. फ्राइड आइसक्रीम बनाएं। फ्राइड आइसक्रीम आइसक्रीम को परोसने का एक लोकप्रिय तरीका है। आइसक्रीम को तब तक जमाया जाता है जब तक कि यह ठोस न हो जाए और फिर आटे, एक अंडे और क्रस्ट क्रैकर्स के साथ कवर किया जाता है। एक बार गहरी तली हुई आइसक्रीम में एक कुरकुरा शैल होता है जो गर्म और मीठा होता है।

भाग 2

आइसक्रीम परोसने के रचनात्मक तरीके



1. आइसक्रीम पाई बनाना। ठंडा, मलाईदार और मीठा; एक आइसक्रीम पाई को बेक करने की आवश्यकता नहीं है और इसे बनाना और तैयार करना आसान होता है। आइसक्रीम पाई के कई रूप हैं और बहुत से लोग चॉकलेट सिरप, कैरमल सॉस, मिंट कैंडी और पीनट बटर चिप्स डालकर पाई का आनंद लेते हैं।

- अधिकांश आइसक्रीम पाई में एक ग्राहम क्रैकर क्रस्ट होते हैं क्योंकि यह सबसे आसान है।
- आइसक्रीम को सेब, आड़ू, या स्ट्रॉबेरी पाई जैसे फ्रूट पाई पर भी परोसा जा सकता है।



2. चॉकलेट टैकोस पर आइसक्रीम परोसें। चॉकलेट टैकोस आमतौर पर चॉकलेट आइसक्रीम कोन के समान सामग्री से बने होते हैं। टैकोस आइसक्रीम में आम तौर पर वेनिला या चॉकलेट मिलाया जाता है। आप पिघली ही चॉकलेट में टैकोस को डुबो सकते हैं और एक अतिरिक्त मीठे स्वाद के लिए कुछ टॉपिंग छिड़क सकते हैं।



3. आइसक्रीम ब्रेड बनाएं। आइसक्रीम ब्रेड के लिए केवल आइसक्रीम और आटे की आवश्यकता होती है। यह ब्रेड बेहद नरम होती है। एक असाधारण स्वाद के लिए शीर्ष पर आइसक्रीम डालकर परोसें और किसी भी अन्य टॉपिंग को भी जोड़ने के लिए स्वतंत्र महसूस करें।



4. आइसक्रीम को बार में आकार देकर परोसें। आइसक्रीम बार आइसक्रीम के बार होते हैं। इसमें डंडी लगी होती है, यह जमा हुआ होता है। यह पिघली चॉकलेट या अन्य टॉपिंग में डुबोए जाते हैं। चॉकलेट और टॉपिंग की परत आइसक्रीम को पिघलने से रोकती है, जिससे यह धीमी गति से पिघलता है जिससे आपको इसे खाते समय इसके पिघलने की चिंता नहीं होगी।



5. कापुचीनो में आइसक्रीम मिलाएं। अपने पसंदीदा आइसक्रीम का एकचम्मच और व्हिप्ड क्रीम और अन्य टॉपिंग के साथ गार्निशिंग करके कापुचीनो को ठंडा करें। आइसक्रीम पिघल जाएगी और आपकी ड्रिंक का स्वाद मलाईदार और समृद्ध होगा, जायके का बहुत विस्तार होगा।

- एक कापुचीनो के लिए सबसे अच्छे प्रकार की आइसक्रीम वेनिला, चॉकलेट, केक बैटर, मिंट चॉकलेट चिप और स्ट्रॉबेरी है।



6. आइसक्रीम मिल्कशेक बनाएं। आइसक्रीम मिल्कशेक अपनी आइसक्रीम के स्वाद को बढ़ाने और परोसने का एक शानदार तरीका है। कई प्रकार के फ्लेवर मौजूद हैं और प्रत्येक प्रकार की आइसक्रीम एक अलग प्रकार का मिल्कशेक बना सकती है। उदाहरण के लिए अपने मिल्कशेक के लिए ओरियो आइसक्रीम का उपयोग करके एक स्वादिष्ट ओरेओ मिल्कशेक बना सकते हैं। मीठेपन के लिए अपनी स्मूदी में जमे हुए या ताजे फल जोड़ने के लिए स्वतंत्र महसूस करें।

- एक अद्वितीय और स्वादिष्ट स्वाद के लिए अपने मिल्कशेक में कई प्रकार की आइसक्रीम डालें।
- बार जब आपका मिल्कशेक बन जाए तो गार्निश के लिए ऊपर से एक चम्मच आइसक्रीम डालें।



7. कुकी कप में आइसक्रीम परोसें। कुकी कप छोटे आकार के कप होते हैं जो कुकी डो से बने होते हैं। कुकी डो को एक मिनी कप के आकार में रोल किया जाता है और फिर बेक किया जाता है। ठंडा हो जाने पर आइसक्रीम को कप में डालकर परोसा जा सकता है।

- कुकी कप बनाते समय ज्यादातर लोग चॉकलेट चिप कुकी डो का उपयोग करते हैं। लेकिन अन्य प्रकार जैसे कि एम एंड एम, जिंजरब्रेड, और शुगर कुकी डो भी उपयोगी हो सकते हैं।



8. गर्म चॉकलेट या गर्म कोको के ऊपर आइसक्रीम डालकर परोसें। यह तरीका बेहद लोकप्रिय है। आइसक्रीम एक ही बार में पिघल जाएगा और गर्म ड्रिंक के कारण मलाईदार हो जाएगा।

- आइसक्रीम के ऊपर मार्शमेलो और चॉकलेट सिरप जोड़ने से स्वादिष्ट हॉट चॉकलेट आइसक्रीम फ्लोट बन सकता है।



9. पका हुए या बेकड फल पर आइसक्रीम डालें। आइसक्रीम को पके हुए या बेकड सेब, आड़ू, स्ट्रॉबेरी, ब्लूबेरी, अनानास, आम, ब्लैकबेरी और रसभरी के शीर्ष पर परोसा जाता है, जिससे फलों का स्वाद दस गुना बेहतर हो जाता है। परोसते समय फलों के स्वाद वाली आइसक्रीम अच्छी होती है। लेकिन चॉकलेट और वेनिला का भी उपयोग किया जा सकता है।



10. आइसक्रीम ब्लिज़र्ड बनाएं। एक आइसक्रीम ब्लिज़र्ड चॉकलेट, फल, स्ट्रिंकल्स, कैंडी, नट्स आदि के साथ परोसे जाने वाला आइस क्रीम ड्रिंक है। इसमें विभिन्न प्रकार के आइसक्रीम ब्लिज़र्ड होते हैं और यह स्वादिष्ट होता है। अधिक स्वादिष्ट टॉपिंग की आइसक्रीम के एक अतिरिक्त चम्मच के साथ गार्निश किया गया, यह ब्लिज़र्ड आइसक्रीम बनाने का एक शानदार तरीका है।



11. आइसक्रीम को ट्राइफल में परोसें। ट्राइफल एक डेजर्ट है। इसमें पुडिंग और केक होता है। इसे, आइसक्रीम के साथ एक ट्राइफल गिलास में परोसा जाता है।

आइसक्रीम ट्राइफल को ठंडा, समृद्ध स्वाद के कारण बेहद स्वादिष्ट बना देती है। विभिन्न केक, पुडिंग, टॉपिंग और आइसक्रीम फ्लेवर डालकर आप अलग-अलग प्रकार के ट्राइफल बना सकते हैं।

- एक नरम और मीठे ट्राइफल के लिए पाउंड केक एक अच्छा विकल्प है। इसे आइसक्रीम के साथ परोसा जाता है।

भाग 3

टॉपिंग के साथ आइसक्रीम परोसना



1. आइसक्रीम के ऊपर चॉकलेट चिप्स डालें। चॉकलेट चिप्स चॉकलेट के छोटे टुकड़े या चॉकलेट के टुकड़े होते हैं। कुछ चॉकलेट चिप्स छोटे आकार के हो सकते हैं जबकि अन्य जंबो चिप्स हो सकते हैं। चॉकलेट चिप्स आइसक्रीम पर परोसने के लिए गार्निश का काम कर सकता है। विशेष रूप से बुनियादी आइसक्रीम जैसे चॉकलेट, वैनिला आदि। इसका इस्तेमाल मिंट, बेकन या कुकी डो आइसक्रीम पर भी किया जा सकता है।

- अपनी आइसक्रीम पर विभिन्न प्रकार के चॉकलेट चिप्स जैसे व्हाइट, मिल्क या व्हाइट चॉकलेट चिप्स का उपयोग करने के लिए स्वतंत्र महसूस करें।



2. विभिन्न प्रकार के ताजे फलों के साथ आइसक्रीम परोसें। ताजे फल जैसे सेब, आड़ू, केला, नाशपाती, अनानास, ब्लूबेरी, स्ट्रॉबेरी, चेरी, अंगूर,

या ब्लैकबेरी को आइसक्रीम के साथ परोसा जा सकता है। फलों को मीठा स्वाद देने के लिए बेक या पकाया भी जा सकता है।

- यदि आप ताजे फल का उपयोग नहीं करना चाहते हैं, तो आप सूखे फल जैसे किशमिश का भी उपयोग कर सकते हैं। यह ताजे फल के रूप में मीठा या रसदार नहीं होता है, लेकिन यह स्वादिष्ट होगा।



3. आइसक्रीम के ऊपर छोटी या सोर कैंडी डालें। कुछ एम एंड एमएस, सोर पैचिस, नर्डस, गमी बियर, गमी बॉर्म, कैंडी कॉर्न और कैंडी ड्रॉप्स को आइसक्रीम पर डालकर इसका स्वाद खट्टा और मीठा हो सकता है। इसे लेमन आइसक्रीम या सादे आइसक्रीम के साथ भी परोसा जा सकता है।



4. पके हुए बेकन बिट्स को आइस क्रीम के ऊपर छिड़कें। ठंडी, मीठी आइसक्रीम के ऊपर नमकीन बेकन बिट्स आपके आइसक्रीम पर मजेदार टॉपिंग बना सकते हैं। बेकन बिट्स चॉकलेट, वेनिला, गार्लिक और बेकन आइसक्रीम के साथ परोसे जा सकते हैं। यह आपकी आइसक्रीम के स्वाद को दोगुना बढ़ा देता है।



5. पॉपकॉर्न के साथ आइसक्रीम परोसें। चाहे वह मक्खन, कैरमल या फिर चॉकलेट हो। पॉपकॉर्न कुरकुरे होते हैं और पॉपकॉर्न के मीठे प्रकार आइसक्रीम के स्वाद को बढ़ा देते हैं।

पॉपकॉर्न आपकी आइसक्रीम में एक नया स्वाद ला सकते हैं और यह आपकी आइसक्रीम के लिए एक नया टॉपिंग हो सकता है।



6. आइसक्रीम पर स्प्रिंकल छिड़कें। स्प्रिंकल रंगीन शुगर स्टैंड होते हैं जो छोटे और कुरकुरे होते हैं। स्प्रिंकल आइसक्रीम के लिए एक आम और लोकप्रिय हैं, लेकिन यह एक मजेदार और रंगीन होते हैं। स्प्रिंकल सभी आकृतियों और आकारों में आते हैं। इसलिए अपनी आइसक्रीम को बेहतर बनाने के लिए स्वतंत्र महसूस करें और विभिन्न रंगों और आकारों को जोड़ें।

- स्प्रिंकल का मजेदार और रचनात्मक हिस्सा यह है कि वे लगभग हर आइसक्रीम फ्लेवर के साथ मेल खाते हैं क्योंकि स्प्रिंकल कलर शुगर स्टैंड की किस्म होती हैं। चाहे फ्लेवर कोई भी हो, आइसक्रीम के अपने अगले कटोरे पर इसे छिड़कने के लिए स्वतंत्र महसूस करें।



7. आइसक्रीम पर नट्स डालें। पेकान, काजू, पिस्ता, मूंगफली, बादाम, पाइन नट्स और अखरोट को आप आइसक्रीम के ऊपर डाल सकते हैं। नट्स थोड़े नमकीन और कुरकुरे होते हैं जो आपकी आइसक्रीम में एक नया स्वाद जोड़ते हैं। नट्स को आइसक्रीम में पूरी तरह से मिलाया जा सकता है या उन्हें छोटे टुकड़ों में काटा जा सकता है।

- आप आइसक्रीम में चॉकलेट के लिए चॉकलेट नट्स मिला सकते हैं।



8. आइसक्रीम को अनाज से गार्निश करें। ड्राई नाश्ता अनाज जैसे लकी चार्म, राइस क्रिस्पी, चीयरियोस, मिनी व्हीट, फ्रूट पेबल्स और कॉर्नफ्लेक्स सभी आइसक्रीम के लिए अच्छी टॉपिंग बनाते हैं। अनाज कुरकुरे और मीठे होते हैं जो आइसक्रीम के साथ एक अच्छा संयोजन बनाते हैं।



9. आइसक्रीम के ऊपर सॉस डालें। स्वीट सॉस जैसे स्ट्रॉबेरी, नारियल, अनानास, चॉकलेट और पीनट बटर सभी आपकी आइसक्रीम के लिए स्वादिष्ट टॉपिंग बनाते हैं। एक स्वादिष्ट मिठास को बढ़ावा देने के लिए आइसक्रीम पर अपने पसंदीदा सॉस का एक बड़े चम्मच डालें।



10. आइसक्रीम पर व्हीप्ड क्रीम डालें। व्हीप्ड क्रीम को तब तक फेंटा जाता है जब तक कि यह हल्की और फूल न जाएं। आमतौर पर एक मीठे स्वाद के लिए शुगर और वेनिला मिलाया जाता है। इसे आइसक्रीम के परोसा जाता है। यह एक अविश्वसनीय डेजर्ट बना सकता है जो पूरी तरह से स्वादिष्ट है।

फूड प्रेजेंटेशन



एक पतली भरी हुई पैनकेक जिसमें चॉकलेट साँस, व्हीप्ड क्रीम और पाउडर चीनी के साथ एक प्लेट पर प्रस्तुत किया जाता है



विस्तृत रूप से सजाया जन्मदिन का केक

फूड प्रेजेंटेशन अपनी सौंदर्य अपील को बढ़ाने के लिए भोजन को संशोधित, प्रसंस्करण, व्यवस्था या सजाने की कला है।

खाद्य पदार्थों की दृश्य प्रस्तुति को अक्सर भोजन के कई अलग-अलग चरणों में शेफ द्वारा किया जाता है। इसमें मीट या सब्जियों को काटने से लेकर मीट या सब्जियों को डालने तक, पीट में इस्तेमाल किए जाने वाले साँचे की शैली तक होता है। भोजन को स्वयं विस्तृत रूप से सजाए गए केक के रूप में सजाया जा सकता है, कभी-कभी सजावटी मूर्तियों के साथ सबसे ऊपर, साँस के साथ, बीज, पाउडर या अन्य टॉपिंग के साथ छिड़का जाता है। इसे खाद्य या अखाद्य पदार्थ के साथ गार्निश किया जा सकता है।

ऐतिहासिक रूप से भोजन की प्रस्तुति का उपयोग धन और शक्ति दिखाने के रूप में किया जाता है। इस तरह के प्रदर्शन अक्सर अपने जायके के विपरीत एक व्यंजन रचना की जटिलता पर जोर देते हैं। उदाहरण के लिए प्राचीन स्रोत इसकी सौंदर्य अपील को बढ़ाने के लिए भोजन में कीमती धातुओं और खनिजों को जोड़ने वाले रोमन भोज के मेजबानों को याद करते हैं। इसके अतिरिक्त मध्ययुगीन अभिजात वर्ग ने मूर्तिकला व्यंजनों और जीवित जानवरों दावतों में शामिल किया। ये भोज अपने मेजबान की संस्कृति और संपन्नता को दिखाने के लिए मौजूद थे और इसलिए सामाजिक वर्ग से बंधे थे। समकालीन भोजन सौंदर्यशास्त्र शेफ की स्वायत्तता को दर्शाता है जैसे कि नोबेल भोजन और जापानी बेंटो बक्से आदि। व्यंजन अक्सर सरलीकृत और जटिल दोनों डिजाइनों को शामिल करते हैं। फ्रांसीसी नोबेले भोजन जैसे विचार के कुछ स्कूल अतिसूक्ष्मवाद पर जोर देते हैं, जबकि अन्य आधुनिक सौंदर्य सिद्धांतों के आधार पर जटिल रचनाएं बनाते हैं। कुल मिलाकर फूड प्रेजेंटेशन सामाजिक प्रवृत्तियों और मान्यताओं को दर्शाती है।

एक प्लेट पर भोजन कैसे प्रस्तुत करें

जब आप भोजन रखते हैं, तो लक्ष्य एक भोजन अनुभव बनाना है जो सभी इंद्रियों को प्रभावित करता है। जब भोजन स्वादिष्ट लगता है तो शरीर वास्तव में अधिक तरल पदार्थ पैदा करता है जो पोषक तत्वों के अवशोषण में सहायता करते हैं। इसलिए आप यह भी कह सकते हैं कि सुंदर भोजन सामान्य भोजन की तुलना में अधिक पौष्टिक होता है जो आकर्षक नहीं लगता है। रेस्तरां-गुणवत्ता की प्रस्तुति प्राप्त करने के लिए, चमकीले रंग, अच्छी तरह से पका हुआ भोजन के साथ शुरुआत करें। अपनी दृश्य अपील को बढ़ाने के लिए भोजन को परत करें और विषम रंगों और बनावट के साथ खेलें। अंत में इसे अगले स्तर तक ले जाने के लिए स्वादिष्ट जड़ी बूटियों या मसालों के साथ प्लेट को गार्निश करें। यह विषय बताता है कि आपके द्वारा पकाया जाने वाला अगला भोजन कैसा दिखने वाला है।

भाग 1

सुंदर भोजन के साथ शुरुआत करना



1. एक रंग योजना से बचें। जब रंगों में उच्च स्तर की विषमता होती है तो भोजन की एक प्लेट सबसे अधिक आकर्षक लगती है। बिना किसी चटनी के सादे दलिया या पास्ता के व्यंजन परोसने की कल्पना करें। भले ही ओटमील या पास्ता को मक्खन और मसालों जैसी स्वादिष्ट सामग्री के साथ तैयार किया गया है। लेकिन यह स्टार्च के एक सादे व्यंजन जैसा दिखता है।

ताजे लाल जामुन या एम्बर मेपल सिरप के साथ ओट परोसें, या पास्ता को ग्रीन पेस्टो और कटा हुए चेरी टमाटर के साथ परोसें। इसे आप पूरी तरह से अलग भोजन का अनुभव बना सकते हैं। इससे कोई फर्क नहीं पड़ता कि आप परोस रहे हैं, अधिक विषमता वाले रंग जोड़ने के तरीकों के बारे में सोचें।

- जब आप भोजन की योजना बना रहे हों तो उन रंगों के बारे में सोचें जिन्हें आप प्लेट में रखना चाहते हैं। आप हर भोजन में इंद्रधनुष के सभी रंगों का प्रतिनिधित्व करने में सक्षम नहीं हो सकते हैं, लेकिन जितना संभव हो उतना रंग के लिए अपने आप को चुनौती दें।
- यदि आपको लगता है कि आप कई तरह के रंग-विरंगे खाद्य पदार्थ परोसने वाले हैं, जैसे कि ग्रिल्ड चिकन और मेश किए हुए आलू तो दो फल और सब्जियां जोड़ना रंग जोड़ने का एक शानदार और आसान तरीका है। आपकी प्लेट में साग, संतरे, लाल, प्यूरी, ब्लूज़, पिंक और पीला संभवतः फल और सब्जियों का रूप लेते हैं।
- यदि आप सुनिश्चित नहीं हैं कि रंग कैसे जोड़ा जाए तो गार्निश का उपयोग करें। ताजा मिर्च, अजमोद, डिल या मिंट के छिड़काव से लगभग किसी भी दिलकश व्यंजन को अच्छी तरह से परोसा जाता है। नींबू और लाइम वेजेज को पोल्ट्री और सीफूड व्यंजनों के साथ परोसा जा सकता है।



2. सब्जियों के चमकीले रंगों को बाहर लाएं। जिस तरह से आप अपनी सब्जियों को पकाते हैं, वह भोजन के समग्र दृश्य प्रभाव पर बहुत अधिक असर डालता है। जिन्हे अधिक पकाया जाता है वह अपना रंग खो देते हैं और उन चीजों की तुलना में कम स्वादिष्ट लगते हैं जो केवल कोमलता के बिंदु तक पकाते हैं। नाजुक, कमजोर सब्जियों से बचने के लिए उन्हें तब तक पकाने का लक्ष्य रखें जब तक कि वे थोड़े कुरकुरे के साथ उज्वल न हों। यहां कुछ तरीके दिए गए हैं:

- उन्हें उबालने के बजाय हल्के से भाप दें। सब्जियों को भाप देना उन्हें स्वादिष्ट बना सकता है, जबकि उबालने से विपरीत प्रभाव पड़ता है। उदाहरण के लिए ब्रोकली लें: ब्रोकली को भाप देने से यह ताजा, चमकीला हरा हो जाता है और प्रत्येक फ्लोरेट अपने आकार और बनावट को बनाए रखता है। ब्रोकली को उबालने से एक मृदु बनावट और एक रंग निकलता है जो कि प्लेट पर सुंदर नहीं दिखता है। गाजर, हरी बीन्स और कई अन्य सब्जियों को भी केवल भाप दें।
- उन्हें थोड़ा तेल या मक्खन के साथ भूनें। जब वे तेल या मक्खन में थोड़ा सा कैरमलाइज़ करने की अनुमति देते हैं, तो भुनी हुई या साबुत सब्जियां काफी स्वादिष्ट लगती हैं। सब्जी के चमकीले नारंगी या हरे रंग की भूरी, खस्ता जगहों से ऑफसेट होती है। यह सब्जियों को पकाने का एक स्वादिष्ट तरीका है।



3. अपने मांस को सींचें और उसे आराम करने दो। कई मांस व्यंजन सबसे स्वादिष्ट लगते हैं जब मांस को सींचा गया हो। भूरा, खस्ता सायरन के साथ ग्रिल्ड सैल्मन के एक स्टेक या टुकड़े की दृष्टि से आपके मेहमान के मुंह में पानी आने लगेगा। अपने मांस को निचोड़ने के अलावा, आपको इसे काटने से पहले कई मिनट तक आराम करने देना चाहिए। यह रस को मांस में वापस अवशोषित करने की अनुमति देता है ताकि वे पूरी प्लेट पर फैले नहीं।

- मांस का पता लगाने के नियम के अपवाद हैं। उदाहरण के लिए यदि आप ब्रेड्ड बीफ़ परोस रहे हैं तो आपको मांस को स्वादिष्ट बनाने के लिए रचनात्मक तरीकों के बारे में सोचना होगा। भले ही यह कुरकुरा न हो। चटनी के साथ इसे परोसना दृश्य रुचि को जोड़ने का एक अच्छा तरीका है।



4. तले हुए खाद्य पदार्थों को ध्यान से पकाएं। कम पके हुए या ज्यादा तले हुए खाद्य पदार्थों को एक आकर्षक तरीके से पेश करना मुश्किल होता है। तले हुए खाद्य पदार्थ एक प्लेट पर सुंदर दिख सकते हैं, लेकिन उन्हें अच्छी तरह से भूनना जरूरी है। तेल को दूर करने की योजना बनानी चाहिए ताकि यह बाकी पकवान में न मिल जाए। तले हुए खाद्य पदार्थों को तब तक पकाएं जब तक वे सुनहरे भूरे रंग के न हो जाएं, फिर अतिरिक्त तेल को सोखने के लिए कागज के तौलिये के साथ प्लेट पर सूखा दें। अन्यथा भोजन प्लेटों पर ग्रीस की लकीर छोड़ देगा।

- गर्म तेल से निकाले जाने के बाद तले हुए खाद्य पदार्थ अक्सर भूरे रंग को होते हैं। खाद्य पदार्थों की सावधानीपूर्वक पकाएं ताकि वह जले नहीं।
- तले हुए खाद्य पदार्थों को धीरे से उठाएं ताकि जब आप उन्हें प्लेट में तैयार करें तो वह स्वादिष्ट लगे। उदाहरण के लिए यदि आपको यह जांचने की आवश्यकता है कि क्या तला हुआ चिकन का एक टुकड़ा सही आंतरिक तापमान पर पहुंच गया है तो मांस थर्मामीटर को उस जगह पर चिपका दें, जहां परिणामस्वरूप छेद दिखाई नहीं देगा।



5. बनावट को ध्यान में रखें। बनावट और रंग से पता चलता है कि प्लेट पर खाना कितना स्वादिष्ट लगता है। यदि आपका भोजन बहुत अधिक चिकना, बहुत सूखा, गन्दा, सख्त या अन्यथा मुश्किल से चबाना और निगलने वाला दिखता है तो इससे कोई फर्क नहीं पड़ता कि यह कितना रंगीन दिखता है। भोजन को अच्छी तरह से पकाएं ताकि यह सही बनावट पर आ जाए।

- जिस तरह से आप खाना पकाने के बाद और प्लेट पर रखने से पहले इसे संभालते हैं। यह इसकी बनावट को प्रभावित कर सकता है। पास्ता, उदाहरण के लिए पानी में पकाया जाना चाहिए या खाना पकाने के बाद थोड़ा सा तेल में तला जाना चाहिए ताकि यह चिपक न जाए। तले हुए खाद्य पदार्थों को एयरटाइट लिड से नहीं ढंकना चाहिए क्योंकि भोजन से निकलने वाली गर्मी भाप में बदलनी समाप्त हो जाएगा और भोजन को गीला हो जाएगा।
- अगर यह बहुत सूखा दिखता है तो तेल या पानी का छिटा इसके सूखेपन को दूर कर सकता है।



6. दिलचस्प आकृतियों के साथ प्रयोग। उदाहरण के लिए अपनी सब्जियों को दिलचस्प आकृतियों में काटना सरल को विशेष बना सकता है। एक आइसक्रीम स्कूप को चावल या मसले हुए आलू के गुंबद बनाने के लिए नियोजित किया जा सकता है। आप आकर्षक आकार बनाने के लिए अद्वितीय आकार के व्यंजनों के अंदर सब्जियों, डेजर्ट, पॉट पीज़ और अन्य खाद्य पदार्थों को पका और परोस सकते हैं।

भाग 2

सही तरीके से परोसना



1. जब संदेह हो, तो सफेद प्लेटें चुनें। सफेद प्लेटें आपके द्वारा परोसे जा रहे भोजन के साथ नेत्रहीन प्रतिस्पर्धा नहीं करती हैं। वे इसके विपरीत प्रदान करते हैं, जिससे रंग उज्वल दिखाई देते हैं और बनावट अधिक रोचक होती है। इस कारण से दुनिया भर के रेस्तरां में शेफ के लिए सफेद व्यंजन मानक विकल्प हैं। प्लेट का आकार उसके रंग जितना मायने नहीं रखता है।

- कहा जाता है कि कुछ अपवाद मौजूद हैं। यदि आपके पास एक पैटर्न या एक निश्चित रंग योजना के साथ विशेष प्लेटों का एक सेट है तो उनका उपयोग करना सही होता है। बस सुनिश्चित करें वे आपके द्वारा परोसे जा रहे भोजन को पूरक करें।
- टेबल के बाकी हिस्सों को भी ध्यान में रखना न भूलें। कटलरी, गिलास और लिनेन टेबल भोजन के समग्र स्वरूप को बढ़ाएंगे।
- दिलचस्प टेबलवेयर की तलाश में एशियाई किराने की दुकानों, शिल्प या फ्ली मार्केट और एंटीक स्टोर्स पर जाएं। आप इन सभी स्रोतों से बहुत ही रोचक टेबलवेयर पा सकते हैं।



2. तैयार प्लेट की कल्पना करें। विचार करें कि साइड डिश के संबंध में मुख्य भाग कैसे प्रस्तुत करें। यह पार्सी, मांस, एक फ्लैन या किसी अन्य चीज का टुकड़ा हो सकता है। इस पर विचार करें कि यह प्लेट पर सबसे अच्छा कहां दिखेगा।

यह भी विचार करें कि सबसे अच्छा प्रभाव कैसे मिलता है। उपस्थिति और समरूपता भोजन के पतले, मोटे टुकड़े से प्रभावित होते हैं। आपको जल्द ही यह पता चल जाएगा कि क्या सही और आप अपने पसंदीदा रेस्तरां से सुझाव ले सकते हैं।



3. पोर्शन साइज सीमित करें। भोजन के साथ प्रत्येक प्लेट का केवल दो तिहाई हिस्सा भरें। बाकी प्लेट को खाली छोड़ देना चाहिए। नकारात्मक स्थान भोजन के साथ विषमता प्रदान करेगा जिससे यह अधिक स्वादिष्ट लगेगा। यदि भोजन के साथ थाली भरी हुई है तो भोजन स्वयं को मनभावन नहीं लगेगा। मानक सर्विंग आकारों को ध्यान में रखें और भोजन के प्रत्येक भाग की सही मात्रा परोसने का लक्ष्य रखें।

- एक सामान्य नियम के रूप में प्लेट पर भोजन का आधा हिस्सा सब्जियों से युक्त होना चाहिए। एक चौथाई मांस या किसी अन्य प्रोटीन से युक्त होना चाहिए। एक चौथाई में स्टार्च शामिल होना चाहिए।

बर्तन के केंद्र में भोजन रखना शुरू करें और वहां से बाहर की ओर काम करें, ताकि भोजन प्लेट के बीच में केंद्रित हो।



4. रूल ऑफ ऑर्ड्स का पालन करें। एक प्लेट पर तत्वों की एक विषम संख्या होने से एक समान संख्या होने की तुलना में अधिक नेत्रहीन अपील होती है। यह धारणा बनाता है कि भोजन का टुकड़ा दूसरों द्वारा तैयार किया जा रहा है। यह ध्यान रखें कि क्या आप विभिन्न प्रकार के भोजन परोस रहे हैं या एक ही भोजन के एक से अधिक टुकड़े परोस रहे हैं। उदाहरण के लिए यदि आप स्कैल्पस परोस रहे हैं तो 4 के बजाय 3 या 5 परोसें।



5. विभिन्न बनावट के साथ प्रयोग करें। बनावट विषमता बनाना आंख को आकर्षित करने का एक अच्छा तरीका है। एक प्लेट पर बहुत नरम या कुरकुरे खाद्य पदार्थ अप्रभावी होते हैं, लेकिन दोनों का एक संयोजन स्वादिष्ट होता है। उदाहरण के लिए एक प्लेट में सिल्की मशरूम रिसोट्टो का शैलो पूल शामिल हो सकता है। जिसके ऊपर सीर्ड सैल्मन और कुरकुरे स्कैल्यन रखा जाता है। तीन अलग-अलग बनावट एक मनभावन भोजन अनुभव बनाने के लिए सामंजस्य करते हैं। तत्वों में से एक को छोड़ना कम आकर्षक प्रस्तुति प्रदान करता है।

- एक डिश में कुछ क्रंच जोड़ने के लिए इसे क्रस्ट, रोस्टेड नट, बादाम या पेपिट्स के साथ टॉपिंग करें।
- क्रेमी फ्रेची और गोट चीज़ के कुछ टुकड़े व्यंजनों में एक नरम, मलाईदार बनावट जोड़ सकते हैं। व्हीप्ड क्रीम या पेस्ट्री क्रीम मीठे व्यंजनों में एक नरम तत्व जोड़ने का एक अच्छा तरीका है।



6. ऊंचाई के लिए परतदार खाद्य पदार्थ का उपयोग करें। रेस्तरां में भोजन की व्यवस्था देखना आम बात है, लेकिन घर के रसोइये आमतौर पर इसकी कोशिश नहीं करते हैं। एक व्यंजन में ऊंचाई जोड़ना साधारण से तेजस्वी तक ले जा सकता है। अपनी प्रस्तुति को और अधिक पेशेवर बनाने के लिए स्टैकिंग और लेयरिंग विधियों का उपयोग करके अपने पाक कौशल को दिखाने से डरें।

- भोजन को परतों का रूप देना बेहद आसान होता है। उदाहरण के लिए कबाब को चावल के ढेर पर परोसें, या मसले हुए आलू के ढेर पर ग्रील्ड स्वीर्डफिश परोसें।

- आप सॉस का उपयोग परत के रूप में भी कर सकते हैं। ऊ जूस, मरीनारा या जिस भी सॉस आप भोजन के केंद्र में उपयोग कर रहे हैं। पूल के अन्य तत्वों की व्यवस्था करें।
- खाद्य पदार्थों को बड़ा दिखाने का उद्देश्य रखें। उदाहरण के लिए सलाद को चिकना करने के बजाय को फुलाने से वह बड़ा दिखाई देता है। एक समतल परत में पेश करने के बजाय अस्पृगस का स्टैक बनाएं।



7. सॉस का इस्तेमाल समझदारी से करें। यदि आप एक करी, स्टू या स्मूदी कैसरोल परोस रहे हैं तो आप इसकी चटनी को सूखा सकता हैं, फिर जब आप भोजन को प्लेट में डालेंगे तो सही मात्रा में डालें। इस तरह आप सॉस की मात्रा को नियंत्रित कर सकते हैं और भोजन बनाने के लिए इसका उपयोग कर सकते हैं। एक सपाट थाली पर एक तरीदार सब्जी अच्छी नहीं लगती है। इसलिए इसे चावल, पास्ता या आलू जैसी किसी चीज़ के साथ परोसें।



4. खाद्य शैली प्रचलन से अवगत रहें। याद रखें कि कुछ वर्षों या महीनों के भीतर भी शैलियों में परिवर्तन होता है, इसलिए वर्तमान विचारों के लिए कुकिंग मैगज़ीन, कुकिंग या फूड वेबसाइट और कुकिंग शो की जांच करके अप-टू-डेट रहें। हमेशा खाद्य शैली से अवगत रहें। खाना परोसने के तरीके बदलते रहते हैं। कौन-सा भोजन किस तरीके से परोसा जाएगा, इस बारे में अपने ज्ञान को व्यापक करें। आपको हमेशा नई-नई शैलियों को जानना चाहिए। इससे आप अपने भोजन की सुंदरता और स्वाद दोनों को बेहतर बना सकते हैं।

भाग 3

एपेटाइज़िंग टच जोड़ना



1. भोजन के स्वाद को बढ़ाने वाले गार्निश का उपयोग करें। मानक गार्निश से परे सोचें, क्लासिक ड्राय की तरह, तले हुए अंडे के एक डिश के बगल में परोसा जाने वाला मोटा अजमोद आदि। शायद यह हरे रंग का संकेत जोड़ता है। लेकिन क्या यह वास्तव में भोजन की सुंदरता को बढ़ाता है? इसके बजाय थोड़ा प्याज डालें या ताजा डिल का छिड़काव करें। कोई फर्क नहीं पड़ता कि आप क्या परोस रहे हैं, सुनिश्चित करें कि गार्निश वास्तव में प्लेट को अव्यवस्थित करने के बजाय भोजन को बेहतर बनाता है।

- यदि आप लेमन या लाइम के वेज के साथ भोजन परोसते हैं तो उन्हें पतले वेज में बदलने के बजाय पतला, सुंदर ट्विस्ट बनाने पर विचार करें। यह भोजन को वास्तव में उसकी प्लेट के किनारे तक ले जाने के बजाय गार्निश का उपयोग करने के लिए लुभा सकता है!
- अलग प्रकार की गार्निश का उपयोग करें। चिकन के ऊपर दालचीनी का एक छीटा या सलाद के ऊपर अनार डालें। ऐसे गार्निश चुनें जो स्वाद और रंग दोनों को जोड़ दें।
- कई व्यंजनों में फूल एक स्वीकार्य गार्निश या एक बड़े अखाद्य पत्ती हैं जो भोजन के नीचे बैठते हैं। व्यापक पश्चिमी संस्कृति में यह अनुशंसा की जाती है कि प्लेट पर अखाद्य कुछ भी नहीं परोसा जाए। साथ ही चूंकि कुछ गार्निश स्वाद को प्रभावित कर सकते हैं। इसलिए ध्यान से चुनें।



2. सॉस का इस्तेमाल करना। गार्निशिंग का एक और तरीका केंद्र में सॉस या तरल पदार्थ डालना। स्वादिष्ट व्यंजनों के लिए, यह रीमूलेड, पेस्टो या सुगंधित तेल का एक छोटा निचोड़ हो सकता है। मीठे व्यंजनों के लिए चॉकलेट फिनिश, फ्रूट जैम या क्रेम एंजिलाइज़ डाल सकते हैं।

- अपने भोजन पर साँस डालने के बजाय स्क्वीज़ बोतल में रखने पर विचार करें। ताकि आप एक सुंदर पैटर्न बना सकें। यदि आपके पास स्क्वीज़ बोतल नहीं है तो साँस को प्लास्टिक फूड स्टोरेज बैग में रखें। इसे एक कोने में से एक छोटे टुकड़े में काट लें और बैग के माध्यम से साँस को निचोड़ें।
- अति न करें। भोजन के मुख्य भाग को प्रबल किए बिना इसमें रंग, स्वाद और बनावट का एक स्पर्श जोड़ें।



3. सुनिश्चित करें कि प्लेट साफ है। अपने भोजन को खूबसूरती से पेश करने के लिए देखें कि आपकी प्लेट साफ है। उंगलियों के निशान और धब्बे के लिए प्लेट के किनारों की जांच करें। एक प्लेट के किनारों को साफ करने का एक शानदार तरीका सफेद सिरका के पानी के साथ एक कप पानी में एक पेपर तौलिया डुबाना है। प्लेट के रिम को पोंछें ताकि कोई भी खाद्य अवशेष या प्रिंट दिखाई न दें। यह आपकी प्रस्तुति को एक पेशेवर स्पर्श प्रदान करता है।

भाग 4

जटिल व्यंजन प्रस्तुत करना



1. पास्ता को स्वादिष्ट बनाते हैं। यह एक स्वादिष्ट तरीके से पेश करने के लिए मुश्किल भोजन में से एक है। सुनिश्चित करें कि इसे पकाने के बाद पास्ता नम रहता है, ताकि यह चिपचिपा न हो। पास्ट को उठाने के लिए चिमटे का उपयोग करें और उन्हें एक घुमावदार तरीके से प्लेट पर रख दें। इसे तब तक करें जब तक कि पास्ता घुमावदार रूप में ना आ जाए। साँस को पास्ता के केंद्र से डालें। इसे सूखने न दें।

- यदि आप पास्ता को प्रोटीन के साथ परोस रहे हैं, तो इसे पास्ता के ढेर पर आकर्षक रूप से व्यवस्थित करें।

उदाहरण के लिए यदि भोजन में झींगा शामिल है तो पास्ता के टुकड़ों के अंदर रखने के बजाय उसे पास्ता के ऊपर रखें।

- परोसने से पहले आप पास्ता को गार्निश कर सकते हो।



2. "ब्राउन" भोजन परोसें। मशरूम सूप या सब्जी स्टू की क्रीम स्वादिष्ट लग सकती है। लेकिन यह एक कटोरे में या प्लेट पर उबाऊ रूप से तटस्थ दिखती है। आप कैसे टैन या ब्राउन रंग ला सकते हैं? एक गार्निश जोड़ना महत्वपूर्ण है। सूप या स्टू के स्वाद के आधार पर, कटे हुए अजवायन के फूल, सेज के तले हुए टुकड़े, हरा प्याज या एक और हरी हर्ब जोड़ने पर विचार करें।

- सूप और स्टू आसानी से गिर सकता है। इसलिए परोसने से पहले अपनी कटोरे या प्लेट के किनारे को साफ करना सुनिश्चित करें।
- कैसरोल भूरे रंग की तरफ भी निकल सकता है। ताजा सलाद साग के एक गुच्छा के साथ उन्हें परोसना तटस्थ दिखने वाले भोजन को अधिक आकर्षक बना सकता है।



3. उन डेजर्ट की खूबसूरती बढ़ाएं जो दिखने में कम सुंदर लगते हैं। ऐसा हो सकता है कि आपने अपनी दादी की प्रसिद्ध ब्राउनी रेसिपी बनाई हो और आप डिश को कम भूरे रंग का दिखाना चाहते हैं। चॉकलेट, कोबलर और रोज़ केक जैसे बेकड डेजर्ट को स्वाद बढ़ाने के लिए थोड़ा बढ़ावा देने की आवश्यकता हो सकती है। इनमें से एक सुझाव आजमाएं:

- एक साफ आकार बनाने के लिए कुकी कटर का उपयोग करें। एक तारा या पत्ती के आकार का ब्राउनी आपके मूल वर्ग की तुलना में अधिक दिलचस्प लगेगा।

- इसे पुदीने के साथ परोसें। कुछ ताजी टहनी का इस्तेमाल करना डेजर्ट को सुंदर और स्वादिष्ट बनाने का एक शानदार तरीका है।
- शीर्ष पर कोको, दालचीनी या पाउडर चीनी छिड़कें। आपके द्वारा बनाए गए डेजर्ट में रंग के विपरीत पाउडर चुनें।
- शीर्ष पर क्रस्ट पेपरमिंट छिड़कें। इससे ऐसा लगेगा कि आपने अपने डेजर्ट में पिंक ग्लिटर डाले हैं।
- ग्लिटर के बारे में बात करते हुए इसमें खाने योग्य ग्लिटर का इस्तेमाल करें।
- जब अन्य सभी विफल हो जाते हैं तो इसे व्हीप्ड क्रीम के एक भंवर के साथ प्लेट पर रखें। आप एक मनभावन आकार बनाने के लिए एक तारे का आकार बना सकते हैं।

अच्छी गार्निशिंग कैसे करें

गार्निश एक दिलचस्प फैशन प्रवृत्ति है। कभी-कभी इसका उद्देश्य विशाल जटिल असाधारण होता है, कुछ अधिक सरल या वास्तव में गैर-मौजूद होते हैं! यहां एक सरल गार्निशिंग के लिए एक सरल श्रेणी तैयार करने का तरीका बताया गया है।

स्टेप



1. उस पहले प्रभाव पर विचार करें जिसे आप बनाना चाहते हैं। आप क्या कर सकते हैं और कैसे करना है, इसके बारे में सोचना सबसे महत्वपूर्ण कारक है और वस्तुतः कुछ भी खाद्य पर्दाथ एक गार्निश हो सकता है।



2. जिस तरह से इसका प्रभाव है उस पर विचार करें। भोजन आपकी इंद्रियों को प्रभावित करता है। आपको इस प्रकार से गार्निश करना चाहिए :

- दृश्य प्रभाव (आकार, रंग, दृश्य बनावट जैसे चमकदार या सुस्त या अंत में इसका आकार)
- स्वाद प्रभाव (कटी हुई जड़ी-बूटियां या पिसे हुए मसाले)
- गंध प्रभाव (जैसे नारंगी या नींबू उत्तेजकता, सुगंधित हर्ब या गार्लिक बटर)
- बनावट प्रभाव (जैसे सूप पर क्रिस्पी क्राउटन)
- क्या यह एक मिश्रण देता है?



3. विचार करें गार्निश कैसे खाया जाएगा। इसका उद्देश्य भोजन में सुधार करने के लिए गार्निश प्राप्त करना है। लेकिन यह भोजन का हिस्सा भी होना चाहिए।



4. फ्लेवर विचार करें। यदि यह भोजन के साथ अच्छा नहीं लगता है तो इसका कोई मतलब नहीं है। यदि यह जायके को जोड़ता है या फ्लेवर को बढ़ाता है, तो आप सही दिशा में जा रहे हैं, लेकिन असंगत फ्लेवर (जैसे कि एक डेजर्ट पर तला हुआ गार्लिक) या अखाद्य गार्निश पूरी तरह से पका हुआ भोजन नष्ट कर सकते हैं।



5. इन विकल्पों पर विचार करें :

- नींबू, नारंगी या लेमन स्लाइस या आधा स्लाइस, वेज, सेगमेंट और जेस्ट। यहां तक कि रस को सुगंधित के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है। यह आपके भोजन में सुगंध प्रदान कर सकते हैं।
- कटी हुई जड़ी-बूटियां जैसे अजमोद, तुलसी, अजवायन।
- लेमन ग्रास , थाइम, रोजमैरी के छोटे गुच्छे रख सकते हैं।
- आकृतियों के बारे में सोचें। फल और सब्जियों को पतले पट्टी, टुकड़े, फूल या अन्य आकृतियों में काटा जा सकता है। कुछ टुकड़ों (जैसे पतली गाजर के टुकड़े या हरी वसंत प्याज की पत्ती के टुकड़े) को ठंडे पानी में रखा जाता है। पिघलने के बाद चॉकलेट की एक पतली परत बनाना, साथ ही पेस्ट्री, फॉन्डेंट और अन्य मोल्ड करने योग्य सामग्री से आकृतियां बनाना आसान है।
- वेजीटेबल फैन बनाने के लिए एवोकैडो, स्ट्रॉबेरी, गेरकिस, आम और खीरे का इस्तेमाल किया जा सकता है। खीरे जैसी बड़ी वस्तुओं के लिए सबसे सरल विधि में उन्हें आधी लंबाई में काटा जाता है, फिर कट को भी लंबा बनाते हैं (सामान्य टुकड़ों की तरह नहीं), लगभग अंत तक, लेकिन उत्पाद को पूरी तरह से छोड़ देते हैं। फिर एक समतल चाकू का उपयोग करके टुकड़े को बाहर निकालने के लिए एक कोण पर दबाव डालें।
- जिलेटिन उत्पाद भी एक अच्छा आधार या गार्निश बनाते हैं। साधारण जिलेटिन के साथ एक गर्म फ्लेवर वाले तरल जैसे कि क्लीयर बीफ स्टॉक, हर्ब इन्फ्यूशन (एक चाय बनाने की तरह) या स्वीट सिरप को मिलाकर (पैक उत्पादों को अलग-अलग करने के लिए कितना जोड़ने का अनुपात देगा)। वे स्पष्ट, रंगीन या अपारदर्शी (क्रीम जोड़ने के साथ) होते हैं जिन्हें प्लेट पर डाला जा सकता है और उसे ठंडा करने के लिए फ्रिज में रखता जाता है ताकि वह क्लीयर मिरर जैसे लेक की तरह दिखे। फिर इसे एक सांचे में रखकर क्यूब्स में काटा जाता है ताकि यह गहने की तरह नजर आए।
- ब्रेड गार्निश, क्यूबेड, डायमंड या ट्रायंगल (आदि) में कटौती की एक विस्तृत विविधता बनाता है। ये फिर रंग, स्वाद और कुरकुरापन के लिए लो ओवन में तला या टोस्ट किया जाता है। उन्हें चीज़, मसालों और फ्लेवर के साथ सीज किया जा सकता है।



6. भोजन की परतें बनाने के बारे में सोचें। जबकि आप रूढ़िवादी होने का लक्ष्य रखते हैं , परतें आवश्यक या न्यूनतम अतिरिक्त सामग्री के साथ एक चतुर प्रभाव बना सकती हैं।



7. पीलर, जेस्टर, मेलन बॉलर, ऐप्पल कोर कटर, कुकी कटर और अन्य उपकरणों के साथ प्रयोग करें।



8. अन्य प्रभाव प्रकार के गार्निश पर विचार करें।



9. जब आप भोजन खाने के लिए बाहर जाते हैं तो गार्निशिंग पर ध्यान दें या एक खाद्य पत्रिका पढ़ें और देखें कि क्या आप अपने दोस्तों या परिवार के लिए ऐसा कर सकते हैं।



10. अधिक जानकारी के लिए कुकिंग क्लास में जाने पर विचार करें।

सूप के लिए गार्निश कैसे बनाएं

कई सूप गार्निश के लिए बेहतर सौदा होता है। इसे एक कठिन अतिरिक्त प्रक्रिया बनाने की कोई आवश्यकता नहीं है; आमतौर पर केवल काटकर आप सूप में एक सुंदर अतिरिक्त आयाम जोड़ सकते हैं।

स्टेप



1. जड़ी-बूटियों का प्रयोग करें। यह सूप को गार्निश 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 सीफूड शैली सूप पर कटे हुए अजमोद का उपयोग करें।
- कई अलग-अलग प्रकार के सूप पर कटे हुए प्याज का उपयोग करें। याद रखें कि यह एक प्याज का स्वाद जोड़ देगा। इसलिए सुनिश्चित करें कि यह सूप को बेहतर बनाता है।
- मलाईदार या सीफूड सूप पर थोड़ा कटे हुए डिल छिड़कें। डिल एक बहुत मजबूत स्वाद है और यह हर किसी को पसंद नहीं आता है। इसलिए इसका उपयोग सावधानीपूर्वक करें।
- ताजा सूप और एशियाई प्रेरित सूप के लिए हाथ से फटे पुदीने का इस्तेमाल करें। पुदीने का ताजा स्वाद सूप को बेहतर बना देता है।

- धनिया / सिलंट्रो की ताजा टहनी एशियाई / मध्य और दक्षिण अमेरिकी शैली के सूप के लिए एक अच्छा विकल्प है। ताजा होने पर धनिया का स्वाद काफी मजबूत होता है, इसलिए जांच लें कि यह सभी को पसंद है।



2. चीज़ का उपयोग करें। बच्चों को चीज़ बेहद पसंद होता है। इसलिए अगर आप परोसने से पहले इस पर थोड़ा चीज़ डाल देते हैं तो बच्चों बेहद खुश हो जाएंगे। यदि आप सूप पर ब्रेड या टोस्ट का एक टुकड़ा रखते हैं तो उसके ऊपर चीज़ डालें; आप अतिरिक्त स्वाद और स्वादिष्ट बनावट के लिए चीज़ को ऊपर से भी ग्रिल कर सकते हैं।

- ब्लू चीज़ का उपयोग सावधानी से करें; सभी लोगों को इसकी गंध या स्वाद पसंद नहीं होता है।



3. हर्ती सूप के लिए कटे हुए उबले अंडे डालें। कटा हुआ अंडा सूप में प्रोटीन का एक अतिरिक्त स्वाद स्रोत जोड़ देगा।



4. क्रीम का प्रयोग करें। एक समय था जब क्रीम की एक बूँदा भी उत्तम दर्जे के सूप के लिए आवश्यक थी। लेकिन अब कहा जाता है कि यह कम लोकप्रिय है, इसलिए सुनिश्चित करें कि यह सूप के स्वादों से मेल खाता है। आप रनी क्रीम का उपयोग कर सकते हैं और इसे एक अच्छे सर्पिल पैटर्न में शीर्ष पर घुमा सकते हैं, या आप सूप के बीच में व्हीप्ड, सॉल्टी क्रीम का उपयोग कर सकते हैं। यदि आप क्रीम नहीं चाहते हैं तो इसके बजाय सोर क्रीम या दही का उपयोग करें।

- नॉन-डेयरी क्रीम खरीदी जा सकती है।



5. तेल डालें। एक्सट्रा वर्जिन ऑलिव ऑइल (ईवीओओ) या एक सुगंधित तेल चुनें और इसे सूप के शीर्ष पर घुमाएं। यह स्वाद जोड़ देगा और यह अच्छा भी लगता है।



6. क्राउटन करें। इस गार्निश के लिए थोड़े अतिरिक्त प्रयास की आवश्यकता होती है लेकिन यह अक्सर कुरकुरे, तैलीय बनावट के साथ होता है जो पूरे सूप के अनुभव को एक साथ खींचता है और इसे स्वाद की अनुभूति में बदल देता है। क्राउटन बनाने के लिए यहां देखें।

- फ्लेवर्ड क्राउटन दिलचस्प स्पर्श बना सकते हैं; उन्हें दालचीनी या काली मिर्च मसाले के साथ भूनने पर विचार करें।
- सूप के शीर्ष पर अन्य कुरकुरे शैली के परिवर्धन में तले हुए प्याज के टुकड़े, कुरकुरे आलू के क्रिस्प्स / चिप्स (बैग के निचले भाग में टुकड़े बहुत अच्छे होते हैं), छोटे टुकड़ों में टूटे हुए कॉर्न चिप्स, पॉपकॉर्न या फ्राइड शामिल हैं।



7. मेवे और बीज छिड़के। नट और बीज कच्चे हैं या भुने हुए, नमकीन या सुगंधित, वे सूप को एक नया रूप दे 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।

- डुकाह नट और बीज के मिश्रण के लिए एक अच्छा विकल्प बनाता है।

भोजन को गार्निश कैसे करें

यह जानने के लिए कि भोजन को कैसे गार्निश किया जा सकता है। यह किसी के लिए भी भ्रमित हो सकता है जिसने अतीत में कभी भी गार्निशिंग नहीं की हो। गार्निश अक्सर एक सरल, रंगीन घटक के रूप में सबसे अच्छा होता है। इसलिए आपको यह महसूस नहीं होता है कि आपको अपने भोजन के साथ ओक जोड़ी बनाने के लिए एक नया नुस्खा तैयार करना होगा। यदि आप अधिक शामिल विचारों की तलाश कर रहे हैं तो किसी भी प्रकार के आन्ट्रे या डेजर्ट के लिए प्रयास करने के लिए बहुत सारे रचनात्मक विकल्प हैं।

तरीका 1

गार्निश का चयन करना



1. जब भी संभव हो, खाद्य गार्निश का उपयोग करें। गार्निश केवल सजावट के लिए नहीं होती हैं; वे भोजन में नए स्वाद और बनावट जोड़ सकते हैं। खाने योग्य गार्निश का उपयोग खाने से पहले गार्निश निकालने की परेशानी से भी बचाता है।



2. सभी अखाद्य गार्निश को आसानी से पहचान योग्य और हटाने योग्य बनाएं। कॉकटेल छतरियां और जन्मदिन वाली मोमबत्तियां अखाद्य गार्निश के सामान्य उदाहरण हैं जिन्हें खाद्य सामग्री से बदलना मुश्किल है।

हालांकि ये वस्तुएं स्पष्ट रूप से अखाद्य हैं और आसानी से भोजन से हटा दी जाती हैं। इसलिए इन्हें खाने की संभावना कम है। सुनिश्चित करें कि आप इन विशेषताओं को साझा करने वाले किसी अन्य अखाद्य सामग्री का उपयोग करते हैं।



3. तय करें कि फ्लेवर या ब्लैंड में से किस का उपयोग करना है। ब्लैंड डिश में जड़ी-बूटियों या मसालों का उपयोग किया जाता है। लेकिन हर गार्निश के लिए एक मजबूत स्वाद की आवश्यकता नहीं होती है। यदि भोजन में पहले से ही एक जटिल स्वाद है तो आम तौर पर स्वादिष्ट गार्निश से बचने के लिए यह एक अच्छा विचार है जो अन्य अवयवों के साथ टकरा सकता है।



4. रंग और बनावट में भिन्नता। एक रंग चुनें जो भोजन के रंग के साथ विपरीत होता है। इससे गार्निश अधिक दिखाई देता है और आकर्षक लगता है। इसी तरह एक कुरकुरे सब्जी का एक छोटा टुकड़ा एक नरम भोजन में विविधता जोड़ता है।

- दो-घटक गार्निश को एक प्लेट पर बारी-बारी से परतों में रखा जा सकता है। जिससे दो रंगों के बीच विपमता बन सकता है। टमाटर और खीरे के टुकड़े या जिलेटिन क्यूब्स के दो अलग-अलग रंग आजमाएं।



5. भोजन पर गार्निश की व्यवस्था करें। गार्निश भोजन की पृष्ठभूमि को विपरीत पृष्ठभूमि पर आसानी से पकड़ सकते हैं। यदि भोजन में कई रंग हैं तो गार्निश को सीधे प्लेट या कटोरे पर रखें। अधिकांश गार्निश सफेद टेबलवेयर पर अच्छी तरह से दिखाई देते हैं। लेकिन चमकीले रंग के गार्निश अंधेरे सिरेमिक भोजन के लिए अच्छे विकल्प हैं।

- याद रखें कि गार्निश आमतौर पर मुख्य भोजन पर जोर देने के लिए किया जाता है, न कि स्वयं के लिए एक कला परियोजना बन जाती है। अंतराल पर व्यवस्थित गार्निश के दो या तीन टुकड़े एक निरंतर सीमा या बड़े डेर की तुलना में अधिक आकर्षक लग सकते हैं।



6. तापमान को ध्यान में रखें। गर्म भोजन के बगल में जमे हुए गार्निश पिघल सकते हैं। यहां तक कि अगर इसके आकार को खोने का खतरा नहीं है, तो एक गर्म सूप के साथ खाने के लिए एक बड़ा, ठंडा गार्निश अप्रिय हो सकता है और एक गर्म गार्निश को ठंडे डेजर्ट के साथ नहीं परोसा जा सकता है।

तरीका 2

फलों के साथ गार्निशिंग करना



1. जानें कि फलों के गार्निश का उपयोग कब करें। अधिकांश फल मीठे होते हैं और डेजर्ट और सलाद को सजाने के लिए छोटी मात्रा में इनका उपयोग किया जाता है। खट्टे फल, जैसे नींबू, मछली और हल्के स्वाद वाले मांस के साथ-साथ अन्य फलों और डेजर्ट में रंग और स्वाद जोड़ने के लिए उत्कृष्ट होते हैं।
 - खट्टे फलों को केवल पतले हलकों, वेजेज या ट्रिब्लॉक में काटकर आकर्षक गार्निश बनाया जा सकता है। अन्य फलों को तैयार करने की लिए नीचे देखें।



2. फल को साधारण वर्ग में काटें। नारंगी कीवी सेगमेंट जैसे विविध आंतरिक उपस्थिति के साथ एक फर्म फल चुनें। फल के केंद्र से एक आयताकार ब्लॉक काट लें, फिर इसे सपाट वर्गों में काट लें।
 - विविधता के लिए विभिन्न रंगों के कई फलों का उपयोग करें। इनमें से कुछ एक सादे उपस्थिति के फल हो सकते हैं। कैंटालूप या आम को वर्ग में काटें या मेलन बॉलर का उपयोग करें।



3. एक स्ट्रॉबेरी फैन बनाएं। स्ट्रॉबेरी को धोकर सुखा लें। एक पारिंग चाकू का उपयोग करके स्ट्रॉबेरी की नोक से ऊपर की ओर चार या पांच भाग बनाएं, लेकिन तने के चारों ओर एक छोटा सा टुकड़ा छोड़ दें। जिस प्लेट को आप सजाने की इच्छा रखते हैं उसमें स्ट्रॉबेरी फैन रख दें।



4. एक मारासिनो चेरी को फूल के आकार में काटें। फल के माध्यम से एक चेरी को दो-तिहाई काटें। चेरी को मोड़ें और दो और कट करें, उन्हें एक-दूसरे से अलग किए बिना चेरी को छह "पंखुड़ियों" में विभाजित करें। पंखुड़ियों को फैलाएं और उन्हें दबाएं।
- वैकल्पिक रूप से कैंडिड फल या अन्य खाद्य सामग्री के एक छोटे से टुकड़े को केंद्र में जोड़ें और उसके नीचे एक या दो पुदीने के पत्ते रखें।



5. शक्करयुक्त फलों के गार्निश बनाएं। किसी भी फर्म फल को धोएं। फिर उसे टिशू पेपर से पोछ लें।

अंडे की सफेदी को एक कटोरे में अलग करें और इसे तब तक फेंटे जब तक यह झागदार न हो जाए। फलों पर अंडे के सफेद भाग को एक पतले, यहां तक कि कोट में ब्रश करें, फिर एक ठंडी उपस्थिति के लिए सफेद दानेदार चीनी छिड़के।



6. एप्पल स्वान बनाएं। यदि आपके पास थोड़ा अधिक समय है और एक तेज चाकू है तो एक एप्पल स्वान डिजाइन बनाने का प्रयास करें। इसके बजाय बड़े मूली या अन्य कठोर बड़े फल या सब्जियों का उपयोग किया जा सकता है।

- अन्य जटिल डिजाइन विशेष अवसरों के लिए सेंटरपीस या गार्निश के रूप में काम कर सकते हैं। आप ऑनलाइन थर्ड फ्रूट कार्विंग इन्स्ट्रक्शन या फूड आर्ट पा सकते हैं।

तरीका 3

सब्जी, फूल, और हर्ब के साथ गार्निशिंग



1. सुगंधित व्यंजनों के लिए इन सामग्रियों का उपयोग करें। सब्जियां और फूल सलाद, मांस, सब्जी व्यंजन, पास्ता और चावल के लिए उत्कृष्ट गार्निश बनाते हैं। यदि आप सुनिश्चित नहीं हैं कि कौन सी सब्जी या फूल का उपयोग करना है तो उस एक को चुनें जो भोजन में एक घटक के रूप में इस्तेमाल किया गया था, या हल्के स्वाद वाली सब्जी जैसे खीरे का इस्तेमाल करें।



2. एक गाजर या खीरे से एक फूल बनाएं। एक खीरे या गाजर के आधे हिस्से को धो लें और किसी भी गंदी या ऊबड़ त्वचा को छील लें। सब्जी की लंबाई को कम करने के लिए एक धारदार चाकू का उपयोग करें। लेकिन इसे पूरी तरह से न काटें। गाजर या खीरे के चारों ओर "पंखुड़ियों" की एक श्रृंखला बनाने के लिए दोहराएं। यदि जगह है तो उसी तरह पंखुड़ियों की एक दूसरी आंतरिक परत बनाएं। मोटे भीतरी भाग को हटा दें और धीरे से पंखुड़ियों को बाहर की ओर झुकाएं।



3. टोमेटो रोज़ बनाना। एक छोर से दूसरे छोर तक टमाटर की त्वचा को लंबे, घुमावदार तरीके से छीलें। जिससे यह संकरा हो जाए। त्वचा की इस पट्टी को घुमाएं फिर इसे फूल के आकार के रूप में छोड़े दें। इसे जगह में रखने के लिए घुमावदार परतों के बीच संकीर्ण अंत को अंदर डालने की आवश्यकता हो सकती है ताकि यह जगह में सुरक्षित रहे।



4. सब्जी के छल्ले की एक श्रृंखला बनाएं। सफेद प्याज, बेल पेपर और यहां तक कि खीरे को भी आसानी से छल्ले में काटा जा सकता है।

प्रत्येक को छल्ले में काटकर प्लेट पर सजाएँ। यह बेहद आकर्षक लगता है।



5. प्याज की गार्निश बनाने के लिए फूड कलर का उपयोग करें। एक सफेद प्याज को खंडों में काटें। लेकिन उन्हें एक साथ रखने के लिए आधार पर जड़ छोड़ दें। प्याज को गर्म पानी में डुबोकर रखें और प्याज की गंध को कम करें। फिर इसे बीस या तीस मिनट के लिए फूड कलर में भिगोए ताकि यह एक आकर्षक, मटमैले रंग का हो जाए।



6. खाद्य फूल चुनें। Violets, गुलाब, geraniums, marigolds, और nasturtiums खाद्य फूलों के सभी उदाहरण हैं, लेकिन कुछ फूलों को विषाक्त होने से पहले, उन्हें भोजन में जोड़ने से पहले अन्य फूलों को देखें। सड़कों या प्रदूषण के अन्य स्रोतों के पास उगने वाले फूलों को कभी न खाएं, जिन फूलों पर पीएस-टाइडस का उपयोग किया गया है, या अज्ञात प्रजातियों के फूल। केवल कुछ फूल खाद्य होते हैं, और यहां तक कि पाचन संबंधी मुद्दों को पैदा करने से बचने के लिए भी इनका उपयोग संयम से किया जाना चाहिए। सभी ने कहा, एक फूल खिलना एक साथ उपलब्ध सबसे आसान और सबसे आकर्षक गार्निश में से एक है।

- एक फूल का स्वाद विविधता, वर्ष का समय और जिस वातावरण इसे लगाया गया था उसके अनुसार बदल सकता है। गार्निशिंग के इस्तेमाल करने से पहले पंखुड़ी को चख लें। आपको ऐसा इसलिए करना चाहिए ताकि यह आपके भोजन का स्वाद न बिगाड़ दें।



7. उपयोग जड़ी बूटियों की एक टहनी। सबसे सरल और सबसे सामान्य गार्निश में से एक अजमोद की टहनी है। यह समृद्ध, भावपूर्ण या भारी स्वाद वाले व्यंजनों के लिए एक बढ़िया अतिरिक्त है, क्योंकि यह इसे हल्का, अधिक प्राकृतिक तत्व के साथ संतुलित करता है। आप दौनी के पत्तों, पुदीना या अन्य जड़ी-बूटियों का भी उपयोग कर सकते हैं, लेकिन पहले अखाद्य तनों को हटाने के लिए याद रखें।

- कभी-कभी, जमीन जड़ी बूटियों या मसालों का एक छिड़काव सभी एक डिश की जरूरत है। पपरिका, मिर्च पाउडर, और हल्दी सभी चमकीले रंग के होते हैं जो अपने आप को गार्निश करने के लिए पर्याप्त हैं।

तरीका 4

के साथ गार्निशिंग मिष्ठान सामग्री



1. आकृतियाँ बनाने के लिए ड्रेज़लड चॉकलेट का उपयोग करें। आप पिघले चॉकलेट या चॉकलेट सिरप का उपयोग करते हुए, डेसर्ट या प्लेटों पर ज़िग ज़ैग को सीधे टपका सकते हैं। अधिक जटिल डिजाइनों के लिए, पिघल चॉकलेट पर पाइपिंग का प्रयास करें एक बेकिंग शीट जिस पर लच्छेदार कागज होते हैं। लगभग दस मिनट के लिए, या चॉकलेट को ठंडा और जमने तक शीट को रेफ्रिजरेटर या फ्रीजर में सावधानी से स्थानांतरित करें। इन डिजाइनों को आइसक्रीम में लंबवत रूप से प्रोप करें या सर्व करने से ठीक पहले किसी भी ठंडी मिठाई पर उन्हें बिछा दें।

- गहरे, सफेद, और दूध चॉकलेट एक विविध उपस्थिति बनाने के लिए।



2. चॉकलेट में फल डुबोएं। स्ट्रॉबेरी, अंगूर, या किसी भी फल के क्यूब्स को चॉकलेट में डुबोया जा सकता है और उन्हें अपने आप में स्वादिष्ट मिठाई बनाने के लिए ठंडा किया जा सकता है। उन्हें कटार पर चिपका दें और उन्हें कटे हुए तरबूज के दूसरे सिरे को फलों के सलाद या किसी अन्य मिठाई में चिपकाकर पंखे के आकार में व्यवस्थित करें।



3. चीनी कोट खाद्य फूल। कीटनाशकों के बिना उगाए गए एक खाद्य फूल का उपयोग करें, अधिमानतः एक सुखद खुशबू के साथ। एक अंडे का सफेद भाग जब तक यह फोम करता है, तब फूल को कोट करने के लिए एक ब्रश का उपयोग करें। फूल के ऊपर सफेद दानेदार चीनी छिड़कें, और चावल के हलवे या अन्य मिठाइयों के लिए टॉपिंग के रूप में उपयोग करें।



4. सांचों में रंगीन जिलेटिन का प्रयोग करें। किसी भी सुगंधित तरल को जिलेटिन पाउडर, हर्बल चाय से लेकर फलों के रस में मिलाया जा सकता है। जिलेटिन पैकेजिंग पर निर्देशों के अनुसार गरम करें, फिर जिलेटिन सेट होने तक मोल्ड्स और चिल में डालें। यदि आपके पास कोई सजावटी सांचे नहीं हैं, तो जिलेटिन को क्यूब्स, हीरे या अन्य आकृतियों में मैनुअल रूप से काटें।

- तुम भी सूप स्टॉक या दिलकश का उपयोग कर सकते हैं जंगली जिलेटिन बनाने के लिए पानी में हर्ब।

विभिन्न प्रकार के टेबलवेयर

कटलरी, ग्लासवेयर, बर्तन और नैपकिन का सेट टेबलवेयर का हिस्सा है। टेबल की सजावट किसी भी भोजन का हिस्सा है, लेकिन उत्सव के अवसरों के लिए विस्तृत टेबल सेटिंग्स की आवश्यकता होती है। कैटरिंग उद्योग के संबंध में सारणी पर मौजूदा ज्ञान को व्यापक बनाने के लिए अध्याय में चर्चा किए गए विषयों का बहुत महत्व है।

टेबलवेयर



चैटस्वर्थ हाउस में एक बड़ी निजी डिनर पार्टी में रखी गई औपचारिक डाइनिंग टेबल

टेबलवेयर एक टेबल सेट करने, भोजन को परोसने के लिए उपयोग किया जाने वाला डिशिज़ या डिशवेयर है। इसमें कटलरी, ग्लासवेयर, सर्विंग डिश के साथ-साथ सजावटी प्रयोजनों के लिए अन्य उपयोगी सामान शामिल हैं। संस्कृति, धर्म, भोजन की संख्या, भोजन और अवसर के अनुसार वस्तुओं की गुणवत्ता, प्रकृति, विविधता और संख्या भिन्न होती है। उदाहरण के लिए, मध्य पूर्वी, भारतीय या पॉलीनेशियन खाद्य संस्कृति कभी-कभी डिशिज़ तक सीमित होती है। जिसमें व्यक्तिगत प्लेटों में ब्रेड या पत्तियों के रूप में उपयोग करते हैं। विशेष अवसर आमतौर पर उच्च गुणवत्ता वाले टेबलवेयर में परिलक्षित होते हैं।

"डिनरवेयर" वह शब्द है जिसका उपयोग टेबलवेयर को संदर्भित करने के लिए किया जाता है और "क्रॉकरी" सेरेमिक डिश को संदर्भित करता है। जो चीनी मिट्टी के बरतन और बोन चाइना से अलग होता है, जो फ्रांस में सेवरेस, डेनमार्क, इंग्लैंड में रॉयल डॉल्डन, या आयरलैंड में बेलोक पॉटरी, जर्मनी में मीसेन, रॉयल कोपेनहेगन जैसे निर्माताओं द्वारा उत्पादित किया जाता है। डिशिज़ के सेट को टेबल सर्विस, डिनर सर्विस या सर्विस सेट के रूप में जाना जाता है। टेबल सेटिंग्स या प्लेस सेटिंग्स औपचारिक और अनौपचारिक भोजन के लिए उपयोग किए जाने वाले डिशिज़, कटलरी और कांच के बने पदार्थ हैं। आयरलैंड में ऐसी वस्तुओं को आमतौर पर डेल्फ़ के रूप में संदर्भित किया जाता है, यह शब्द अंग्रेजी भाषा का शब्द है जो डेल्फ़्ट शब्द की वर्तनी है जिस शहर काफी अधिक डेल्फ़्टवेयर आया है। सिल्वर सर्विस या बटलर सर्विस एक बटलर या वेटर के लिए भोजन परोसने के तरीके हैं।



अकेले व्यक्ति के लिए रखी गई टेबल

टेबल सेट करना टेबलवेयर की व्यवस्था करने के लिए संदर्भित करता है, जिसमें प्रत्येक डिनर के लिए अलग-अलग प्लेस सेटिंग्स शामिल हैं, साथ ही टेबल को अवसर के लिए उपयुक्त तरीके से सजाते हैं। टेबलवेयर और टेबल की सजावट आम तौर पर विशेष अवसरों के लिए अधिक विस्तृत होती है। असामान्य भोजन स्थानों की मांग टेबलवेयर को अनुकूलित किए जाने की है।

सही डिनरवेयर कैसे चुनें

डिनरवेयर चुनना सबसे महत्वपूर्ण भोजन निर्णयों में से एक हो सकता है। शादी से पहले डिनरवेयर चुनना, वर्तमान डिनरवेयर को बदलना, या डिनरवेयर को संभाल कर रखना हो। आपका यह निर्णय कुछ ऐसा परिभाषित करेगा जिसे आप सालों तक हर दिन इस्तेमाल करने की संभावना रखते हैं। डिनरवेयर का चयन करते समय सौंदर्य, वित्तीय और भौतिक निर्णय महत्वपूर्ण हैं। आपके पास पहले से मौजूद डिशिज़ से ही आप शुरुआत कर सकते हैं।

भाग 1

मूल बातों को समझना



1. अपने वर्तमान डिनरवेयर का मूल्यांकन करें। क्या यह मायने रखता है कि आपका नया डिनरवेयर आपके पुराने सामान से मेल खाता है या नहीं?

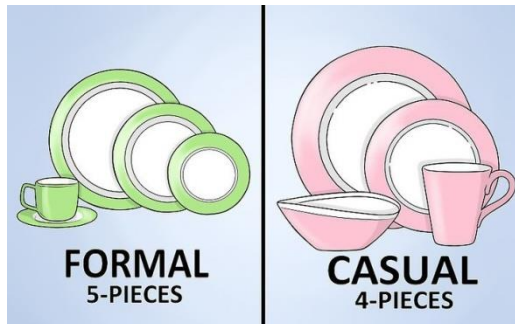
यदि ऐसा है तो आपको सामग्री, रंग या पैटर्न द्वारा समन्वय करने की आवश्यकता होगी। जब तक आप अपने डिनरवेयर को पसंद नहीं करते हैं तब तक अस बात पर विचार करें कि आप इसका इस्तेमाल कैसे करेंगे।



2. परिभाषित करें कि आपके नए बर्तन का उपयोग किस सीमा तक होगा। उदाहरण के लिए क्या आप नियमित रूप से इन डिशिज़ का उपयोग करने की योजना बनाते हैं? यदि हां तो आप कम सामान्य लेकिन अटूट सामग्रियों जैसे मेटल या लैमिनेट देखना चाहिए। यदि आप छुट्टियों के दौरान केवल एक औपचारिक सेट का उपयोग करेंगे तो आप रंगों के साथ समन्वय कर सकते हैं।

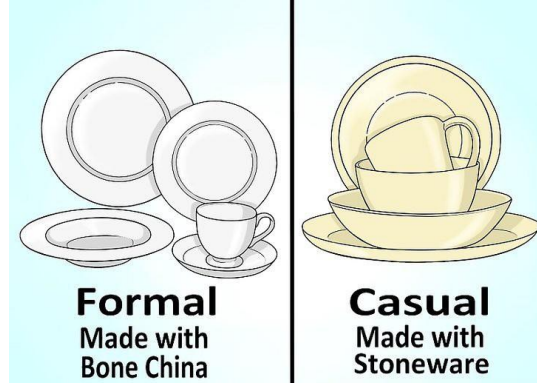


3. तय करें कि आपको सेट चाहिए या नहीं। डिनरवेयर अक्सर 5-पीस (औपचारिक) और 4-पीस (आकस्मिक) सेट में आते हैं। इस बात पर विचार करें कि क्या आप चाहते हैं कि आपके सभी डिशिज़ इस तरह से मेल खाएं, क्योंकि अधिकांश खुदरा विक्रेता डिनरवेयर के "खुले स्टॉक" की पेशकश करते हैं, जिसका अर्थ है कि आप सेट के बजाय एक अकेला बर्तन खरीद सकते हैं। यदि आप चाहें तो आप अलग-अलग रंगों, पैटर्न, बनावट और आकृतियों को मिला सकते हैं और मेल कर सकते हैं।



4. तय करें कि आप आकस्मिक या औपचारिक डिनरवेयर की तलाश में हैं या नहीं। संभवतः प्रत्येक का पूरा सेट होना आवश्यक नहीं है, हालांकि यह पारंपरिक हो सकता है। सिद्धांत रूप से आकस्मिक डिनरवेयर मजबूत होते हैं और रोजमर्रा के उपयोग के लिए डिज़ाइन किए गए हैं,

जबकि औपचारिक डिनरवेयर अधिक नाजुक होते हैं, लेकिन बहुत अधिक अतिव्यापन है। यदि आप एक अच्छा पैटर्न पाते हैं तो आप एक टिकाऊ, सुंदर सेट खरीद सकते हैं।

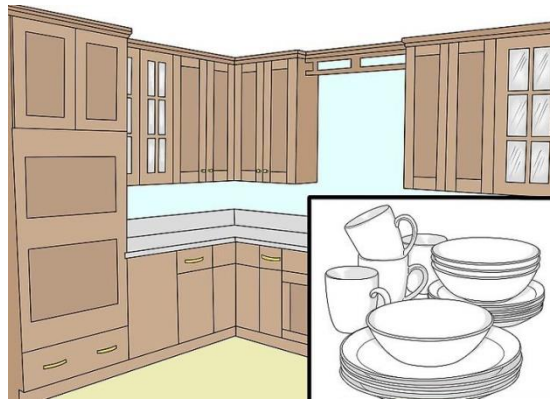


5. स्थायित्व, मूल्य और इच्छित उपयोग के आधार पर अपनी सामग्री चुनें। औपचारिक डिनरवेयर आमतौर पर बोन चीन और चीनी मिट्टी के बरतन के साथ बनाए जाते हैं; आकस्मिक डिनरवेयर भी स्टोनवेयर या मिट्टी के बरतन हो सकते हैं।

- पॉर्सिलेन सबसे सख्त सिरेमिक है; बोन चीन मजबूत होते हैं क्योंकि यह ओक्स-बोन-एश द्वारा दृढ़ होते हैं। दोनों प्रकार अपेक्षाकृत महंगे हैं, और अक्सर डिशवॉशर या माइक्रोवेव उपयोग के लिए आदर्श नहीं होते हैं क्योंकि इन्हें प्रतिस्थापित करना कठिन है। कई निर्माता अब डिशवॉशर-, माइक्रोवेव और ओवन-सेफ बोन चाइना और पॉर्सिलेन की पेशकश करते हैं।
- आकस्मिक डिनरवेयर मजबूत, डिशवॉश और माइक्रोवेव करने योग्य होना चाहिए; आदर्श रूप से यह 400-500F तक सुरक्षित होना चाहिए। इस तरह के टुकड़े पारंपरिक रूप से प्रायः स्टोनवेयर या मिट्टी के बरतन (क्रीम वेयर, माजोलिका, फेनेंस, डेल्फ्ट) से बने होते हैं, जो बोन चीन या पॉर्सिलेन की तुलना में कम मजबूत और कम महंगे होते हैं। हालांकि पॉर्सिलेन और सस्ती बोन चीन आकस्मिक डिनरवेयर काफी आम है।

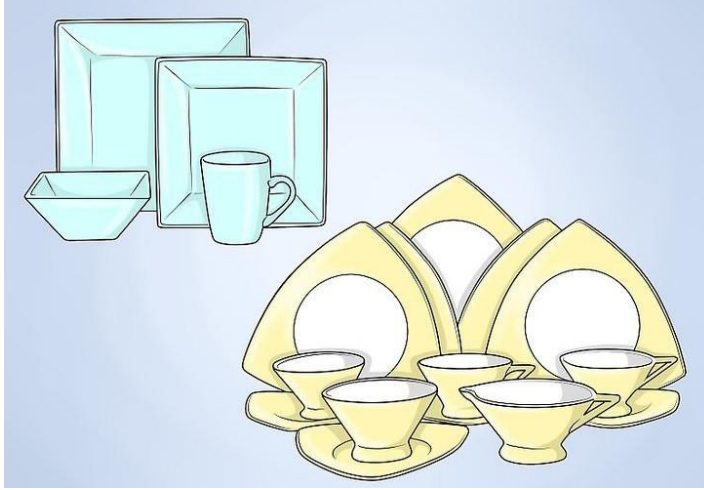
भाग 2

अपनी पसंद अनुसार खरीदें



6. अपनी आवश्यकताओं और अपने कमरे के आधार पर अपनी रंग योजना चुनें। सादा सफेद डिनरवेयर बहुत लोकप्रिय है। ऐसा इसलिए क्योंकि यह डिशवॉशर सुरक्षित होते हैं, फीके नहीं पड़ते हैं, अधिकांश सजावट से मेल खाते हैं, इसमें भोजन अच्छी तरह से दिखता है और हमेशा प्रचलन में रहते हैं। हालांकि आप रंग चुनकर अपने भोजन कक्ष या रसोई में भी समन्वय कर सकते हैं। डिशवेयर सादे या पैटर्न वाले भी हो सकते हैं।

- यदि आपका भोजन कक्ष चमकीले रंग का है तो न्यूट्रल रंग इसे अच्छी तरह से पूरक करेंगे। यदि आपने न्यूट्रल रंगों से सजावट की है तो आप अपने डिशिज में एक उज्ज्वल रंग शामिल कर सकते हैं।
- पैटर्न पर विचार करते समय अपने पैटर्न के साथ कुछ सादे डिनरवेयर शामिल करें। ध्यान दें कि बहुत सारे पैटर्न डिक्ल्स या ट्रांसफर के साथ बनाए जाते हैं और उसे हाथ से धोया जा सकता है। सोने या किसी अन्य धातु से बने पैटर्न का उपयोग माइक्रोवेव में नहीं किया जाना चाहिए।



1. आकार और बनावट चुनें। जबकि चिकनी, गोल डिशिज सबसे आम और बहुमुखी हैं, लेकिन वे उबाऊ हो सकते हैं। आपके संग्रह में नाटकीय आकार और बनावट में कई पूरक बर्तन जोड़कर नाटकीय रूप से सुधार किया जा सकता है। यह कुछ अधिक असामान्य और नाटकीय सामग्रियों और पैटर्नों पर विचार करने का एक शानदार समय है।

- प्रेरणा के लिए ऑनलाइन और पत्रिकाओं में जापानी टेबल सेटिंग्स देखें। जहां आप नियमित रूप से उपयोग किए जाने वाले आकार, रंग और बनावट की एक विस्तृत श्रृंखला देखेंगे।



2. उचित आकार चुनने के लिए टेबल और स्टोरेज स्पेस को मापें। जबकि अधिकांश बर्तनों के लिए लगभग मानक आकार हैं, वे बहुत भिन्न होते हैं।

- यदि आप बहुत बड़ी प्लेटों पर विचार कर रहे हैं तो अपने कैबिनेट और डिशवॉशर के अंदर के स्थान को मापना सुनिश्चित करें: एक 12" प्लेट अक्सर एक मामूली 12" कैबिनेट में फिट नहीं होगी। कुछ लोग पाते हैं कि बड़ी प्लेटें अधिक खाने को प्रोत्साहित करती हैं, जबकि अन्य लोग प्लेट की "नकारात्मक जगह" में शिष्टता पाते हैं।



3. विचार करें कि क्या आपको सर्विंग बर्तनों की आवश्यकता है। सर्विंग करने के लिए आपको 2-3 डिशज , 2 कटोरे , 1 कैसरोल , 1 केक प्लैटर या स्टैंड और 1 कॉफी / चाय सर्विंग चाहिए। इन डिशज को एक दूसरे से मेल खाने की जरूरत नहीं है और नाटकीय आकार, रंग और बनावट के लिए एक शानदार जगह है।

भाग 3

अपनी खरीदारी करना



1. अपनी खरीदारी के लिए एक बजट निर्धारित करें। बेहद मंहगे डिनरवेयर न खरीदें। लेकिन अगर आप बहुत सारे बर्तन खरीद रहे हैं तो कीमत बढ़ा सकता है। हालांकि यहां आपको बेहद सस्ता सामान नहीं खरीदना चाहिए। आप कई वर्षों तक हर दिन इन डिशज का उपयोग करने की उम्मीद करते हैं, इसलिए कुछ ऐसा खरीदें जो आपको पसंद हो और कहीं और खर्च में कटौती करें।



2. राते के खाने के लिए मौजूद लोगों की संख्या सोचें। आमतौर पर इसका मतलब 12 सर्विस है जो एक निष्पक्ष आकार की पार्टी को सुचारू रूप से कवर करता है। यदि आपका बजट पर्याप्त है तो इसे पर्याप्त खरीदें और बाद में अपने संग्रह में जोड़ें; उस स्थिति में उन बर्तनों को खरीदना सुनिश्चित करें जिन्हें वापस इस्तेमाल नहीं किया जाएगा, या बाद में सेट को पूरा करना बहुत मुश्किल हो सकता है।



3. डिनरवेयर रिटेलर पर अनुसंधान करें। आपको यह पता चलेगा कि कितने सारे डिपार्टमेंटल स्टोर हैं और आप उनकी समीक्षा भी जान पाएंगे। जिसमें डिशिज जिन्हें आने में छह महीने लगते थे, शिपिंग में टूट गए थे, रिटर्न के लिए मना कर दिया गया था जैसी समीक्षा शामिल होगी। अगर आप पंजीकरण कर रहे हैं तो अतिरिक्त सावधानी बरतें: कुछ स्थान रजिस्ट्रियों पर खरीदारी का सम्मान नहीं करने के लिए बदनाम हैं, और जब लोग शिकायत करते हैं तो वे क्रेता को क्रेडिट कार्ड से गुमनाम रूप से वापस कर देते हैं।

सिल्वरवेयर कैसे सेट करें

एक डिनर पार्टी को उस स्थान से परिभाषित किया जाता है जिस तरह से सेटिंग की जाती है। चाहे आप करीबी दोस्तों की औपचारिक सभा की मेजबानी कर रहे हों या एक औपचारिक संबंध, हमेशा सुनिश्चित करें कि आपकी टेबल उसी के अनुसार निर्धारित हो। किसी भी इवेंट में सिल्वरवेयर सेटिंग के लिए इन चरणों का पालन करें।

स्टेप



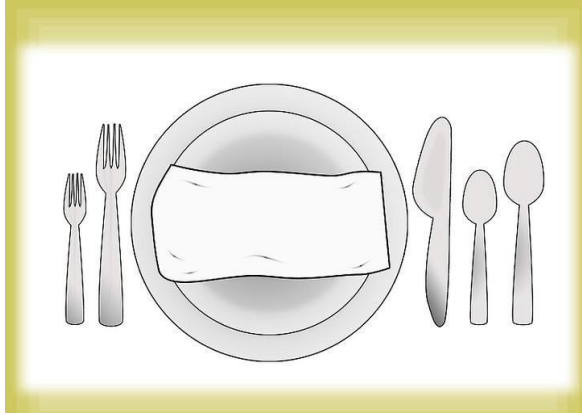
1. निर्धारित करें कि आप किस प्रकार के इवेंट की मेजबानी करेंगे। आपके सिल्वरवेयर की सेटिंग कितनी औपचारिक होगी यह इस प्रकार के आयोजन एक कारक होगा। इसके अलावा मेहमानों की संख्या का अनुमान लगाएं ताकि आप यह सुनिश्चित कर सकें कि आपके पास सभी के लिए पर्याप्त स्पेस सेटिंग्स हैं।



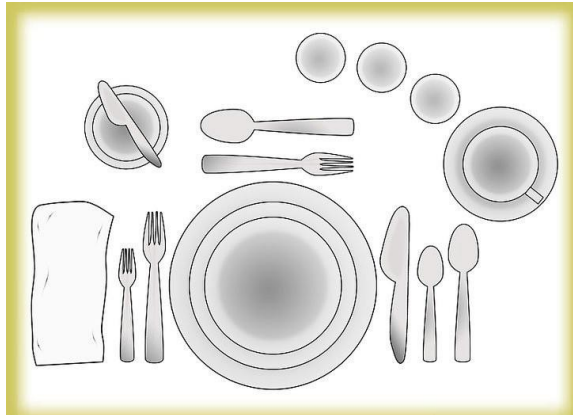
2. जिन बर्तनों की आपको आवश्यकता होगी उन्हें इकट्ठा करें। डिनर नाइफ , सैलड फॉर्क , डिनर फॉर्क और टीस्पून का उपयोग करना याद रखें। औपचारिक डिनर पार्टी सेटिंग्स में एक सूप स्पून , मिठाई कांटा , डेजर्ट फॉर्क और एक बटर स्प्रेडर भी शामिल होगा।



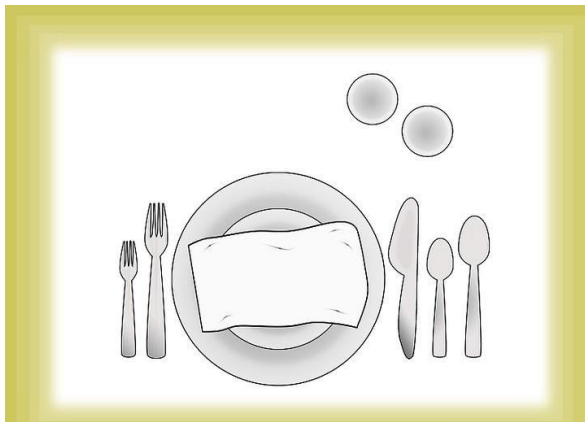
3. जगह की स्थापना के केंद्र में एक डिनर प्लेट रखें। एक औपचारिक कार्यक्रम के लिए शीर्ष पर एक छोटी सलाद प्लेट और सूप का कटोरा सेट करें। अनौपचारिक सेटिंग्स या तो सलाद प्लेट या कटोरी को छोड़ सकती हैं। यह उन कोर्स पर निर्भर करती हैं जिनको आप परोसेंगे।



4. डिनर प्लेट के दाईं ओर अपने डिनर नाइफ के साथ प्लेट के सामने ब्लेड को रखकर अनौपचारिक सेटिंग करें। चाकू के बगल में चम्मच रखें। बर्तनों को सबसे लंबे से छोटे क्रम के साथ दाईं ओर बढ़ने के लिए रखा जाना चाहिए। बर्तन के हैंडल को टेबल के किनारे की ओर इशारा करना चाहिए।

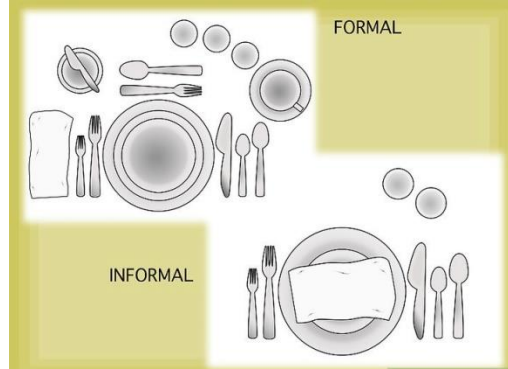


5. अपनी सेटिंग को पूरा करने के लिए प्लेट के बाईं ओर जाएं। डिनर प्लेट के बगल में रखें डिनर फॉर्क रखें और फिर सैलड फॉर्क को उस के बाईं ओर रखें। बर्तनों को सबसे लंबे से छोटे क्रम के साथ दाईं ओर बढ़ने के लिए रखा जाना चाहिए। बर्तन के हैंडल को टेबल के किनारे की ओर इशारा करना चाहिए।



6. औपचारिक सिल्वरवेयर सेटिंग के लिए 4 बर्तन अतिरिक्त जोड़ें।

डिनर प्लेट के दाईं ओर अपने डिनर नाइफ और स्पून के बीच सूप स्पून रखें। अपने डेजर्ट फॉर्क को दाईं ओर इशारा करते हुए डिनर प्लेट के साथ डिनर प्लेट के ऊपर रखें। उस के समानांतर टेबल के केंद्र की ओर बढ़ते हुए आप अपने डेजर्ट स्पून को बाईं ओर बाउल के साथ रखेंगे। ब्रेड और बटर प्लेट और बटर नाइफ को डेजर्ट के बर्तनों के बाएं में रखा जा सकता है।



लिनन नैपकिन में सिल्वरवेयर कैसे रोल करें

लिनन नैपकिन में सिल्वरवेयर के रोल बनाना सीखें। सफाई से लेकर वैकल्पिक छोटी सजावट तक का आनंद लें!

स्टेप



1. सोडे पानी से भरे छोटे कंटेनर में सभी बर्तन रखें।



2. 3 मिनट तक भिगोएं।



3. सभी बर्तनों को सुखाएं और साफ सपाट सतह पर सेट करें।



4. स्टेक नाइफ के ऊपर 2 फॉर्क रखें।



5. लिनेन को अपनी ओर इंगित करने वाले एक कोने के साथ कार्यक्षेत्र पर रखें।



6. अपनी ओर इशारा करते हुए कोने को उठाएं और इसे आधा तिरछा मोड़ें। नैपकिन अब एक त्रिकोण बन जाएगा।



7. बर्तन के लगभग 2 इंच (5.1 सेमी) और त्रिकोण के निचले किनारे के समानांतर एक बर्तन रखें।

- लिनन नैपकिन पर केंद्र में बर्तन रखें।



8. त्रिकोण किनारे के नीचे 2 इंच (5.1 सेमी) मोड़े और इसे जगह में पकड़े रहें।



9. बर्तन को बाएँ से दाएँ त्रिकोण के बाएँ कोने को मोड़े और जगह में पकड़े रहें।



10. बर्तन को दाईं से बाईं ओर त्रिकोण के दाएँ कोने को मोड़ें।



11. इसे आगे की ओर अच्छे से रोल करें।



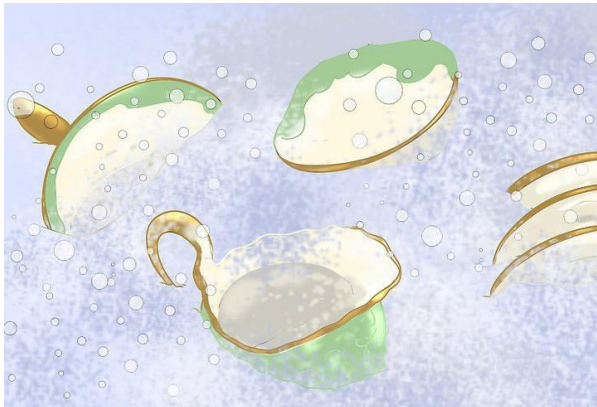
डिनरवेयर की खरीदारी और देखभाल कैसे करें

डिनरवेयर खरीदने के लिए कुछ विचार और योजना की आवश्यकता हो सकती है। जबकि अधिकांश डिनरवेयर की देखभाल करना काफी आसान होता है। भले ही आप बोन चीन या आकस्मिक स्टोनवेयर चयन करते हैं, कुछ सुझाव हैं जिनकी मदद से आप आसानी से उनकी देखभाल कर सकते हैं।

स्टेप



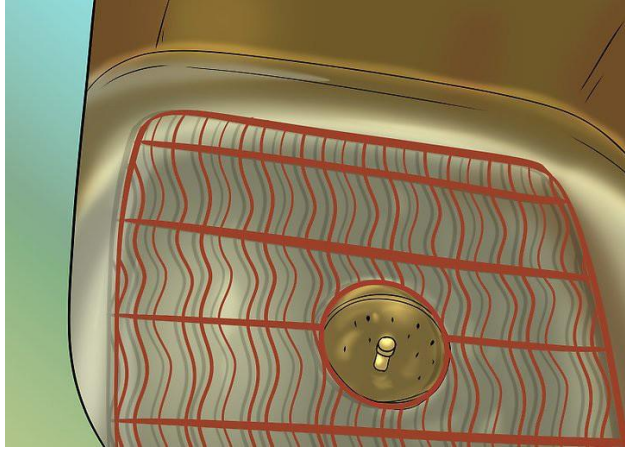
1. यह तय करें कि आप किस प्रकार का डिनरवेयर खरीदना चाहते हैं। बोन चीन या पॉर्सिलेन चीन अधिक औपचारिक अवसरों के लिए सबसे अच्छे होते हैं, जबकि स्टोनवेयर दैनिक उपयोग के लिए बेहतर होते हैं।



2. हैंड वाश एंटीक चीन। डिनरवेयर की उम्र और उपयोग के कारण एंटीक चीन नाजुक हो सकता है।



3. प्लेट धोने की विधि: प्लेटों को खुरच कर गर्म, नमकीन पानी में धोएं। अच्छे से धोएं। सूखने दें।



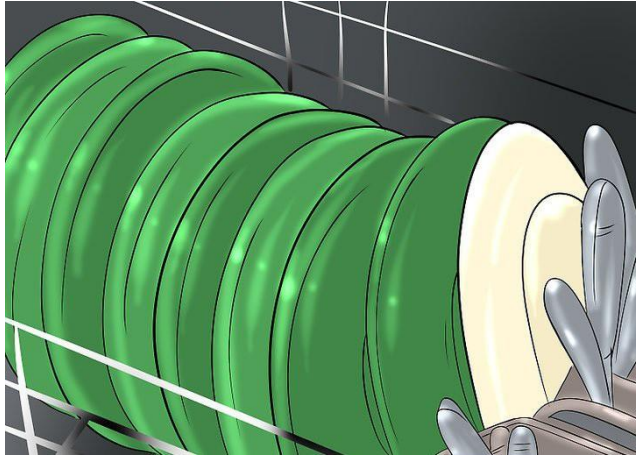
4. सिंक के नीचे एक साफ डिश टॉवल या सिंक मैट रखें। यह डिनरवेयर और क्रिस्टल दोनों को टूटने से रोकता है।



5. हाथ से बर्तन धोते वक्त सबसे पहले ग्लासवेयर, डिनरवेयर, फ्लैटवेयर और अंत में पैन धोएं।



6. मॉडर्न चीन, स्टोनवेयर को डिशवॉशर में धोया जा सकता है।



7. डिशवॉशर विधि: डिशवॉशर में बर्तन रखें ताकि धोने की प्रक्रिया के दौरान बर्तन पर किसी भी प्रकार की खरोंच न आए।



8. फ्लैटवेयर और किसी भी अन्य धातु की वस्तुओं को डिनरवेयर से दूर रखें। धातु और डिनरवेयर के बीच रगड़ने से ग्रे निशान हो सकते हैं।



9. बार कीपर्स फ्रेंड या बॉन अमी जैसे हल्के क्लींजर से स्क्रबिंग करके ग्रे निशान को हटाया जा सकता है।



10. डिनरवेयर को सबसे छोटे चक्र पर धोएं। इन चक्रों को आमतौर पर लाइट वॉश या चीन कहा जाता है।



11. प्रत्येक प्लेट के बीच पेपर टॉवेल, कपड़ा या डिश प्रोटेक्टर के साथ प्लेटों को रखें।



12. यदि संभव हो तो हुक पर चाय के कप लटकाएं। हुक पर चाय कप लटकाएं। इससे कप रखने की जगह का इस्तेमाल आप किसी दूसरे बर्तन को रखने के लिए कर सकते हैं।



13. लेमन डिशवॉशर डिटर्जेंट का उपयोग न करें क्योंकि इस प्रकार इस प्रकार के डिटर्जेंट डिनरवेयर को नुकसान पहुंचा सकते हैं।

फलों की ट्रे की व्यवस्था कैसे करें

आकर्षक रूप से व्यवस्थित फलों की ट्रे सभी अवसरों के लिए बेहतर विकल्प है और आप इसे जितना चाहें उतना सरल या विदेशी बना सकते हैं। अपनी खुद की फलों की ट्रे को डिजाइन करना कम खर्चीला होता है और आपको यह चुनना है कि किन फलों को शामिल करना है।

सामग्री

सर्विंग्स: 8 से 10

- 1 छिला हुआ हनीड्यू लेमन
- 1 अनानास
- 2 कप स्ट्रॉबेरी
- 1 छिला हुआ मध्यम सेब

- 1 मध्यम छिली हुई नाशपाती
- 2 कप अंगूर
- ताजा निचोड़ा हुआ नींबू का रस

वैकल्पिक सामग्री

- 10 छोटी पुदीना की टहनियां
- 10 साबुत अंगूर के पत्ते
- 10 साबुत नींबू के पत्ते

स्टेप

उपयोग करने के लिए फलों की मात्रा उन मेहमानों की संख्या पर निर्भर करती है जिन्हें आप परोसने की योजना बनाते हैं, लेकिन चाहे आप कितना भी उपयोग करें। इसे अपने प्लैटर पर रखने से पहले सभी फलों को अच्छी तरह से धोना महत्वपूर्ण है। फलों की ट्रे की कभी-कभार पेशकश की जाती है। इसलिए इस रेसिपी के लिए एक मध्यम से लेकर बड़ा प्लैटर पर्याप्त होगा। यदि आपके पास अपने प्लैटर को भरने के लिए पर्याप्त फल नहीं है, तो आप उसमें अन्य खाद्य पदार्थ जोड़ सकते हैं।

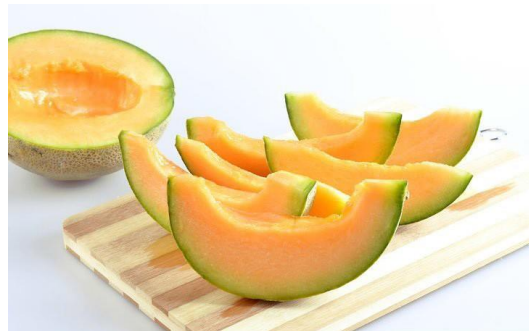
तरीका 1

खरबूजे को काटें

खरबूजे को खाने योग्य आकार के टुकड़ों में काटें।



1. खरबूजे को आधा काट लें और बीज को चम्मच से निकाल लें।



2. खरबूजे के आधे भाग को कटिंग बोर्ड पर रखें और प्रत्येक को लंबाई में काटें। इसके 6 टुकड़े करें।



3. इसे खाने योग्य बनाने के लिए 4 बराबर भागों में काटें।

तरीका 2

अनानास को काटें

अनानास को छीलें और इसे खाने योग्य आकार में काट लें।



1. अपने कटिंग बोर्ड पर अनानास रखें और अनानास के ऊपर और नीचे के हिस्से को काट लें।



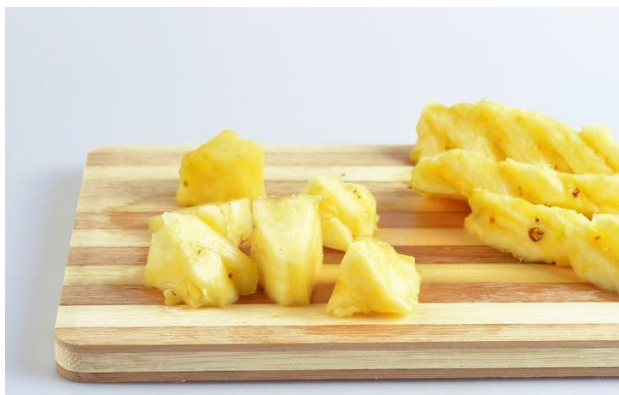
2. अनानास को अपने तल पर खड़ा करें और इसे छीलने के लिए एक बेहद तेज चाकू का उपयोग करें। सीधे नीचे की ओर काटें।



3. अनानास को आधी लंबाई में काटें और प्रत्येक आधे के केंद्र में एक "वी" आकार काटकर गूदा निकालें।



4. कटिंग बोर्ड पर दोनों कटे हुए हिस्सों को किनारे से काटें और प्रत्येक को 8 टुकड़ों में काट लें।



5. खाने योग्य टुकड़ों के लिए क्वार्टर में लंबाई के टुकड़ों को काटें।

तरीका 3

स्ट्रॉबेरी तैयार करें

स्ट्रॉबेरी के आकार के आधार पर आप उन्हें छोटे टुकड़ों में काट सकते हैं या फिर सामान्य छोड़ सकते हैं।



1. स्ट्रॉबेरी के तनों को किनारे से पारिंग चाकू नोक डालकर इसे निकाले और फिर इसे काट लें।



2. बड़े स्ट्रॉबेरी को आप दो टुकड़ों में काट सकते हैं ताकि उन्हें आसानी से खाया जा सके। अगर स्ट्रॉबेरी आकार में छोटी हैं तो उन्हें न काटें।

तरीका 4

सेब और नाशपाती काटें

आप सेब और नाशपाती को नहीं छिलना चाहते हैं। लेकिन अगर आप इन्हें छीलते हैं तो भूरे रंग को रोकने के लिए नींबू के रस का इस्तेमाल करें



1. सेब और नाशपाती दोनों को क्वार्टर में काट लें और उनके तनों को हटा दें। यदि आप बीजों को हटाने के लिए एक एप्पल कोरर का उपयोग नहीं कर रहे हैं, तो उन वेजेज को हटा दें जिनमें बीज होते हैं।



2. नींबू के रस को सेब और नाशपाती पर लगाएं या एक कटोरी में ठंडे पानी में नींबू का रस मिलाएं और टुकड़ों को डुबो दें।

तरीका 5

फलों को अपने ट्रे पर व्यवस्थित करें

इस प्लैटर को बनाने वाले फलों को आकार और रंग के अनुसार व्यवस्थित किया जाता है। लेकिन प्लैटर को कैसे व्यवस्थित किया जाता है यह व्यक्तिगत प्राथमिकता का विषय है। इस सरल व्यवस्था के लिए अपने प्लैटर के दूसरे किनारों पर बड़े फलों के साथ शुरुआत करें और फिर अपने ट्रे में छोटे फलों के टुकड़ों को जोड़ दें क्योंकि आप केंद्र की ओर आगे बढ़ते हैं।



1. अपने खरबूजे को अपनी ट्रे की परिधि के आसपास रखें।



2. अब अनानास की व्यवस्था करें। यह सुनिश्चित करते हुए कि दो फलों के खंडों के बीच कोई जगह नहीं है। अनानास के साथ खरबूज को थोड़ा सा अतिव्यापन करें।



3. अनानास के आंतरिक भाग में स्ट्रॉबेरी को संरेखित करें।



4. सेब के टुकड़ों रखें। सुनिश्चित करें कि वे स्ट्रॉबेरी को थोड़ा अतिव्यापन करते हैं।



5. प्लैटर के केंद्र में अंगूर का एक गुच्छा रखें।



6. समतल पत्तियों के बाहरी भाग जैसे अंगूर या नींबू की पत्तियों के साथ रिम को हटाएं या पुदीने की पत्तियों को फिनिशिंग टच के रूप में जोड़ने पर विचार करें और प्लैटर के पास टूथपिक का एक छोटे कंटेनर रखें।

भाग के आकार के बारे में कैसे जानें

भाग के आकार के बारे में सीखना स्वस्थ लोगों के लिए उतना ही फायदेमंद हो सकता है जितना कि उन लोगों के लिए हो सकता है जो किसी पुरानी बीमारी की वजह से अपने भोजन का प्रबंधन करते हैं। मानक भाग आकारों को समझना और प्रत्येक भोजन पर अपने हिस्से को प्रबंधित करना कैलोरी अनुमान, खाद्य समूह परिहार या सीमाओं और वजन कम करने में मदद कर सकता है। भाग के आकारों को सीखने और उनका आकलन करने की सरल तरकीबें घर पर और चलते-फिरते काम में आ सकती हैं, जो इस बात का निर्धारण करती हैं कि आपको एक साधारण कार्य को कितना परोसना या खाना चाहिए। भाग के आकार के बारे में जानने के लिए नीचे दिए गए चरणों का पालन करें और इसे प्रभावी ढंग से लागू करें। भले ही आपके आहार की आवश्यकता और लक्ष्य कुछ भी हों।

स्टेप



1. अपने आहार लक्ष्यों को निर्धारित करें और दैनिक कैलोरी सेवन की सिफारिश करें। आपके हिस्से की जरूरत उम्र, लिंग, गतिविधि स्तर और वजन लक्ष्यों पर निर्भर करेगी। ऑनलाइन इंटरैक्टिव डाइटरी प्लैनर और कैलोरी कैलकुलेटर आपके आवश्यक दैनिक कैलोरी सेवन और सटीक भाग के आकारों का अधिक बारीकी से अनुमान लगाने में मदद कर सकते हैं।
 - उदाहरण के लिए जिन महिलाओं का लक्ष्य वजन कम करना होता है वे आमतौर पर प्रति दिन लगभग 1600 कैलोरी के साथ सफल हो सकती हैं। यदि वजन कम करना आपका लक्ष्य है तो आपके हिस्से मध्यम होंगे और मुख्य रूप से ऐसे खाद्य पदार्थ शामिल होंगे जो कम कैलोरी और पोषक तत्वों में उच्च हों।
 - वजन बनाए रखने की कोशिश कर रही महिलाओं के लिए कैलोरी की आवश्यकता प्रति दिन 2000 तक पहुंच सकती है। जो लोग नियमित रूप से व्यायाम करते हैं उन्हें वजन कम करने के लिए अतिरिक्त कैलोरी की आवश्यकता हो सकती है। भाग आकार कुछ उच्च कैलोरी खाद्य पदार्थों के लिए अनुमति दे सकता है। हालांकि यह अक्सर कम कैलोरी, पोषक तत्व-घने खाद्य पदार्थों के थोड़े बड़े हिस्से का उपभोग करने के लिए स्वस्थ होता है।
 - वजन कम करने का प्रयास करने वाले पुरुषों को आम तौर पर गतिविधि स्तर के आधार पर 2200 कैलोरी प्रतिदिन या उससे अधिक का लक्ष्य रखना चाहिए। वजन बनाए रखने की कोशिश करने वाले पुरुषों को प्रति दिन लगभग 2500 कैलोरी का चयन करना चाहिए और बहुत सक्रिय पुरुषों को प्रति दिन 3000 कैलोरी की आवश्यकता हो सकती है।
 - चयापचय आमतौर पर उम्र के साथ धीमा हो जाता है। यदि आप बड़े हैं और आमतौर पर निष्क्रिय हैं तो अनुशंसित भाग आकार की तुलना में थोड़ा छोटा होगा, विशेष रूप से एक बहु-विटामिन के साथ संयोजन में फिर भी एक स्वस्थ आहार के लिए पर्याप्त कैलोरी और पोषक तत्व प्रदान कर सकता है। एक आहार विशेषज्ञ से परामर्श करें यदि आपको व्यक्तिगत कैलोरी और भाग आकार आहार योजना बनाने और कुछ महीनों से अधिक समय तक वजन कम करने या बनाए रखने में कठिनाई हो।



2. उद्देश्यों का आकलन करने के लिए सामान्य वस्तुओं के लिए सैंपल भाग के आकार की तुलना करें। प्रत्येक प्रकार के भोजन के लिए उपयुक्त सेवारत आकार याद रखें।

- सामान्य तौर पर मांस, मुर्गी या मछली के लिए अनुशंसित सेवारत आकार आपके हाथ की हथेली के आकार या ताश के पत्तों के आकार जितना होता है।
- चावल या पास्ता जैसे अनाज उत्पादों का एक हिस्सा आपकी मुट्टी के आकार के बराबर होगा। एक कप (या आपकी मुट्टी के अनुसार कोई राशि) फल या सब्जियों के एक दल के लिए मानक सेवारत आकार भी है। रोजमर्रा की वस्तुओं के संदर्भ में इस हिस्से के आकार की तुलना बेसबॉल के आकार से की जा सकती है।
- अखरोट बटर या अन्य स्वस्थ वसा के लिए मानक भाग का आकार एक गोल्फ की गेंद या आपके अंगूठे के आकार के बराबर है। पेनकेक्स एक सीडी के आकार का होना चाहिए, नट या सूखे फल का एक हिस्सा छोटे मुट्टी भर होगा और कच्चे पत्तेदार साग या पॉपकॉर्न दो मुट्टी के होंगे।
- पेय जैसे कम वसा वाले दूध या दूध के विकल्प और 100% फलों का रस भी 1 कप प्रति भाग के आकार के होते हैं जो मुट्टी के आकार के बराबर होते हैं। क्योंकि मीठा पेय जैसे सोडा, एनर्जी ड्रिंक, स्पोर्ट्स ड्रिंक, और फ्लेवर्ड कॉफी आमतौर पर बहुत कम पोषण मूल्य के होते हैं। इन ड्रिंक्स का कोई भी हिस्सा सीमित होना चाहिए।
- दर्जनों चार्ट और ट्यूटोरियल उचित भाग के आकार का अनुमान लगाने के लिए सरल सुझाव प्रदान करते हैं जो कि सरकार, चिकित्सा, पोषण और यहां तक कि स्वास्थ्य-उन्मुख पत्रिका वेब साइटों पर मुफ्त में मिल सकते हैं। एक चार्ट को प्रिंट करना और कुछ हफ्तों के लिए रेफ्रिजरेटर पर चिपकाना विभिन्न प्रकार के भोजन के लिए मानक हिस्से के आकार को सुदृढ़ करने में मदद कर सकता है और धीरे-धीरे आपको हिस्से के आकार के बारे में सिखाएगा।



3. प्रत्येक भोजन के घटकों के लिए उपयुक्त भाग के आकार को निर्धारित करने के लिए व्यक्तिगत खाद्य भाग के आकारों पर सुझाव को लागू करें।

- सबसे पहले प्रत्येक भोजन को उसके खाद्य समूह द्वारा वर्गीकृत करें। एक सैंपल चार्ट से परामर्श करना या ऊपर दिए गए सुझावों का उपयोग करके भोजन में प्रत्येक भोजन के लिए सर्विंग आकार की योजना बनाएं। यह भोजन तैयार करने के नियोजन चरण में भी मदद कर सकता है, क्योंकि उपयुक्त भाग आकारों को समझने से आपको यह पता लगाने में मदद मिल सकती है कि रेसिपी में कितना खाना खरीदना और उपयोग करना है।
- प्रत्येक भोजन समूह को प्रति दिन कितने सर्विंग्स की आवश्यकता होती है। इसके आधार पर भोजन बनाया जाना चाहिए। यह उम्र, लिंग, ऊंचाई, वजन और शारीरिक गतिविधि के स्तर के अनुसार भिन्न होता है। संयुक्त राज्य अमेरिका का कृषि विभाग अपनी दैनिक खाद्य योजना पर दैनिक और साप्ताहिक सर्विंग मात्रा बना सकता है: नीचे दिए गए स्रोत अनुभाग में माय प्लेट वेबसाइट चुनें।
- वजन कम करने, बनाए रखने या वजन बढ़ाने के लिए कैलोरी की जरूरतों और आपके लक्ष्यों के आधार पर ऊपर के सैंपल भाग के आकार की तुलना में प्रत्येक भोजन पर भाग के आकार को मापें। मानक भाग आकारों का उपयोग करके आप भोजन को संतुलित करने में मदद कर सकते हैं और आकार की जांच कर सकते हैं।



4. घर पर भोजन के लिए सर्विंग के लिए डिनर प्लेट डिवाइजनों का उपयोग करें। छोटी प्लेटों, बर्तनों और कपों का उपयोग करके भाग के आकारों को उचित रूप से मापना आसान बना सकते हैं।

- एक 9 "डिनर प्लेट जो 4 भागों में विभाजित है, भाग को सरल और सटीक बनाती है; प्लेट का 1 चौथाई हिस्सा आम तौर पर दुबला प्रोटीन होना चाहिए, 1 तिमाही में अनाज उत्पादों से युक्त होना चाहिए और शेष आधा भाग सब्जियों का (और यदि आप चाहते हैं तो फल) होना चाहिए। अधिक कैलोरी वाले लोगों को अतिरिक्त भागों की आवश्यकता हो सकती है; प्रोटीन, वसा, या डेयरी के बजाय सब्जियों या अनाज की अतिरिक्त सर्विंग का विकल्प चुनें।
- यदि एक समूह प्लेट के अपने हिस्से से अधिक लेता है, तो केवल वही खाएं जो प्लेट के उपयुक्त हिस्से के रूप में वर्गीकृत होगा। उदाहरण के लिए यदि स्टेक प्लेट का आधा हिस्सा लेता है तो प्लेट के एक चौथाई भाग में फिट होने वाले स्टेक को ही खाएं और सब्जियों और साबुत अनाज को पूरा करें। यहां तक कि अगर आपके हिस्से का आकार थोड़ा खाली है तो स्वस्थ खाद्य पदार्थों के साथ प्लेट को भरना और वसा, सोडियम या चीनी में उच्च खाद्य पदार्थों से बचना आपको कैलोरी और सर्विंग आकारों को ध्यान में रखने में मदद कर सकता है।
- ध्यान रखें कि यदि आपके पास बड़ी प्लेटें हैं तो सुझाए गए भाग के आकार का अनुमान लगाने वाले को भाग नियंत्रण के लिए आवश्यक होगा। भाग के आकार की निगरानी के लिए प्रत्येक तिमाही में प्लेट पर डालने के लिए मात्रा को समझना आवश्यक है न कि प्लेट के किस अनुपात में किस खाद्य समूह को भरना है।
- रेस्तरां के खाद्य पदार्थों के लिए भी सैंपल भाग सुझावों को लागू करें। बड़े या सुपर-आकार के हिस्से (पेय सहित) के स्थान पर नियमित या दोपहर के भोजन के आकार के हिस्सा रखें। यदि कोई रेस्तरां भाग के आकार के विकल्प प्रदान नहीं करता है तो अनुरोध करें कि वे भोजन के आधे हिस्से को सेवा देने से पहले ही होम कंटेनर में रख दें ताकि आप भाग के आकार ज्यादा न हो जाए।



5. ऐसे खाद्य पदार्थों की पहचान कैसे करें जो कैलोरी काउंट और भाग के आकार को हटा देते हैं। उच्च वसा, नमक, और चीनी सामग्री वाले खाद्य पदार्थ पैकेज या रेस्तरां में प्रदान किए जाने की तुलना में छोटे भागों में सबसे अच्छे हो सकते हैं।

- उदाहरण के लिए बर्गर साँस, अनियन रिंग्स और बटर बन पूरे बर्गर के बजाय आधे हिस्से में सबसे अच्छा हो सकता है। इसी तरह विक्रेताओं और रेस्तरां के सलाद में अक्सर प्रोटीन, वसा, सब्जियां और डेयरी के कई हिस्से होते हैं। इसलिए यदि आप दिन भर में अन्य प्रोटीन और वसा वाले भागों में प्रोटीन और वसा की मात्रा को सीमित करते हैं।

औपचारिक डिनर के लिए प्लेस सेटिंग की व्यवस्था कैसे करें

फास्ट-फूड रेस्तरां और टीवी डिनर की आज की व्यस्त दुनिया में यह भूलना आसान है कि औपचारिक डिनर के लिए टेबल को ठीक से कैसे सेट किया जाए। हालांकि यह एक ऐसा कौशल नहीं हो सकता है जिसकी आपको अक्सर आवश्यकता होती है। लेकिन मौके अभी भी उत्पन्न होते हैं जिसके लिए औपचारिक प्लेस सेटिंग्स पूर्ण होनी चाहिए। मूल बातें जानें और आप आसानी से किसी भी औपचारिक डिनर की मेजबानी (या भाग लेने) के लिए तैयार हो जाएंगे।

टेम्पलेट सेट करना



प्लेस सेटिंग टेम्पलेट

भाग 1

मूल सेटिंग की व्यवस्था करना



1. यह तय करें कि आप कौन से कोर्स परोसने जा रहे हैं। अपने मेहमानों को प्रदान करने वाली अंतिम सेटिंग इस बात पर निर्भर करेगी कि आप किन कोर्स को परोसने का निर्णय लेते हैं; एक औपचारिक डिनर के लिए पांच या सात कोर्स भोजन विशिष्ट है। अपने मेनू पर निर्णय लें, यह ध्यान में रखते हुए कि विशिष्ट कोर्स निम्नलिखित क्रम में परोसे जाते हैं:

- पहला कोर्स: ऐपेटाइज़र / शेलफिश
- दूसरा कोर्स: सूप
- तीसरा कोर्स: फिश
- चौथा कोर्स: रोस्ट
- पांचवां कोर्स: गेम (5 कोर्स मील के लिए, चौथा / पांचवां कोर्स पसंद के प्रवेश के रूप में संयुक्त हैं)।
- छठा कोर्स: सलाद (हां, सलाद वास्तव में प्रवेश के बाद आता है)।
- सातवां कोर्स: डेजर्ट।
- आठवां कोर्स: फल, चीज़ और कॉफी (वैकल्पिक)
- नौवां कोर्स: नट और किशमिश (वैकल्पिक)।



2. अपने बर्तन और डिशज चुनें। अपनी टेबल सेट करने से पहले आपको यह सुनिश्चित करने की आवश्यकता होगी कि आपके पास उचित बर्तन और डिशज तैयार हैं।

आपको प्रत्येक मांस के व्यंजन के लिए एक फॉर्क चाहिए (एक सीफूड फॉर्क सीफूड ऐपेटाइज़र के लिए इस्तेमाल किया जाना चाहिए), सूप और डेजर्ट के लिए एक स्पून , आन्ट्रे मक्खन और मछली के लिए चाकू (यदि परोसा जाता है), चार्जर, बटर / ब्रेड के लिए एक डिश और ग्लास का चयन (एक पानी का प्याला, सफेद वाइन के लिए ग्लास, रेड वाइन के लिए ग्लास, और एक शैम्पेन फ्लूट सभी विकल्प हैं)।

- प्रत्येक कोर्स को किचन से बाहर लाया जाएगा । इसलिए सेटिंग में व्यंजन प्रदान करने के बारे में चिंता न करें।
- टेबल पर एक अतिरिक्त सजावटी तत्व के रूप में नैपकिन रिंग के साथ क्लॉथ नैपकिन तैयार करें।



3. डिशिंग सेट करें। स्थान सेटिंग का केंद्र बिंदु चार्जर है। यह एक बड़ी डिश है जिसे कोर्स में से प्रत्येक पर नीचे लाया जाता है। चार्जर मेज पर तब तक रहेगा जब तक आन्ट्रे का उपभोग नहीं किया जाता है और फिर इसे आन्ट्रे प्लेट के साथ हटा दिया जाना चाहिए। चार्जर को प्रत्येक सेटिंग के केंद्र में रखें। दूसरी डिश जो आपके पास होनी चाहिए वह है बटर / ब्रेड डिश। यह ऊपर और चार्जर के बाईं ओर रखा जाएगा।

- जब आप आन्ट्रे से पहले प्लेटों को हटाते हैं तो चार्जर को छोड़ दें और खाली प्लेट्स लें।
- आपके पास अपने मेहमानों के लिए खाने के लिए ब्रेड का एक वर्गीकरण होना चाहिए , जो कि ब्रेड / बटर डिश से मिलता-जुलता हो।
- क्लॉथ नैपकिन को चार्जर के ऊपर रखा जाना चाहिए।



4. अपने बर्तन सेट करें। हालांकि तीन फॉर्क, दो चाकू, और दो चम्मच एक भयावह संभावना की तरह लग सकते हैं, इनको रखना वास्तव में काफी सरल होता है। अपने बर्तनों का उपयोग अंदर से करेंगे । इसलिए चार्जर के बाईं ओर आपको फिश फॉर्क > सैलड फॉर्क> आन्ट्रे फॉर्क को रखना चाहिए। अपने चार्जर के दाईं ओर आप डिनर नाइफ > फिश नाइफ> सूप स्पून रखेंगे । क्षैतिज रूप से संरेखित आपकी प्लेट के ऊपर आपको अपनी डेजर्ट स्पून और वैकल्पिक डेजर्ट स्पून रखना चाहिए। बटर नाइफ को मक्खन / ब्रेड डिश में तिरछे रखा जाना चाहिए।

- एक बार उपयोग करने के बाद प्रत्येक बर्तन को टेबल से हटा देना चाहिए।
- यदि आप मछली नहीं परोस रहे हैं तो मेज पर फिश फॉर्क और फिश नाइफ रखने की कोई आवश्यकता नहीं है।
- यदि आप एक ऐपेटाइज़र के रूप में शेलफिश परोसते करते हैं तो शेलफिश फॉर्क को सूप स्पून के दाईं ओर रखा जाना चाहिए। यह एकमात्र फॉर्क है जिसे टेबल के दाईं ओर रखा जा सकता है।
- प्रत्येक बर्तन को एक दूसरे से और चार्जर से समान दूरी पर होना चाहिए।



5. गिलास सेट करें। आप जिस गिलास का उपयोग करना चाहते हैं, वह आपके भोजन से संबंधित होगा। परंपरागत रूप से वॉटर गॉब्लट का एक गिलास और वाइन के लिए एक गिलास होना चाहिए, लेकिन यह भिन्न हो सकता है। ब्रेड / बटर डिश के साथ वॉटर गॉब्लट को सीधे नाइफ के ऊपर रखें। आमतौर पर सूप स्पून के ऊपर अपने वाइन गिलास को रखें। यदि आप एक तीसरा वाइन गिलास (एक अलग तरह की वाइन के लिए) भी रखते हैं तो इसे वॉटर गॉब्लट और पहले वाइन गिलास के बीच में रखें। वैकल्पिक रूप से शैंपेन फ्लूट को भी शामिल किया जा सकता है और इसे पहले वाइन गिलास के ऊपर और नीचे रखा जाना चाहिए।

- बर्तनों के समान आपके गिलास को उपयोग के क्रम में रखा जाना चाहिए।
- पानी को अक्सर गिलास में पहले से ही परोसा जाता है। जबकि वाइन और शैंपेन को कोर्स के दौरान डाला जाता है।
- यदि आप कॉफी परोसना चाहते हैं (नौ कोर्स के भोजन के रूप में) तो कॉफी को अंत में डेमी-त्से (एस्प्रेसो कप का एक प्रकार) के साथ लाना चाहिए और फल / चीज़ प्लेटों को हटा दिया जाना चाहिए।

भाग 2

प्रत्येक कोर्स के लिए टेबल सेटिंग का समायोजन करना



1. सूप के लिए टेबल सेट करें। सूप के पहले कोर्स के लिए दो विकल्प हैं: रसोई से एक ही सूप के कटोरे लाएं, या पानी या क्रीम आधारित सूप की पेशकश करें और उन्हें मेज पर ताजा डिशिंग में परोसें।

इसे पहले से ही कटोरे में डाला जाता है और रसोई से बाहर लाया जाता है। फिर इसे साफ कटोरे में मेज पर (ध्यान से) परोसा जाता है। ताकि सूप फैले नहीं इस कारण से आपको इसे डिशज में परोसना चाहिए। जब सभी ने सूप पी लिया हो तो सूप स्पून को उनके कटोरे के दाईं ओर (कटोरे की तरफ) रखा जाना चाहिए।

- पहले कोर्स के बाद प्लेट, कटोरी और स्पून को टेबल से हटा दिया जाना चाहिए।
- ब्रेड और बटर डिश टेबल पर ही रहना चाहिए, भले ही वे सूप के साथ इस्तेमाल किए गए हों।



2. फिश के लिए टेबल सेट करें। सूप को हटाने के बाद फिश कोर्स को डिशज पर लाया जाना चाहिए। यह चार्जर पर रखा जाना चाहिए और इसे फिश नाइफ और फिश फॉर्क (बर्तन से दूर चार्जर को रखना चाहिए) के साथ खाया जाना चाहिए। जब फिश का उपभोग कर लिया जाता है तो फिश फॉर्क और फिश नाइफ डिश के पार रखा जाना चाहिए, जैसे कि प्लेट एक घड़ी हो तो प्रत्येक के हैंडल पर '4:00' चिह्न रखा जाता है।



3. मेन कोर्स के लिए टेबल सेट करें। मेन कोर्स को एक बड़ी प्लेट पर लाया जाना चाहिए। यह चार्जर पर जाना चाहिए और इसे डिनर फॉर्क और नाइफ के साथ खाया जाता है। जब सभी लोग आन्द्रे खा लेते हैं तो प्लेट, चार्जर, डिनर फॉर्क और नाइफ को हटाया जा सकता है। नाइफ और फॉर्क को आमतौर पर प्लेट में तिरछे रखा जाता है।



4. सलाद के लिए टेबल सेट करें। आम तौर पर सलाद को औपचारिक डिनर में आन्ट्रे के बाद खाया जाता है। चार्जर हटाए जाने के साथ, सलाद प्लेट को सेटिंग के केंद्र में रखें। इसे शेष बचे हुए फॉर्क के साथ खाना चाहिए। जब सैलड कोर्स समाप्त हो जाता है, तो सैलड प्लेट, सैलड फॉर्क, और बटर नाइफ के साथ ब्रेड / बटर डिश, और वाइन / शैंपेन के गिलास सभी को हटा दिया जाना चाहिए। डेजर्ट स्पून और बॉटर गॉब्लट को टेबल पर छोड़ दिया जाना चाहिए।



5. डेजर्ट के लिए मेज सेट करें। शाम का अंतिम कोर्स आमतौर पर डेजर्ट और कॉफी होता है, जब तक कि आप एक बहुत ही औपचारिक नौ कोर्स डिनर नहीं परोसते हैं। भले ही डेजर्ट को एक प्लेट पर लाया जाना चाहिए और सेटिंग के केंद्र में रखा जाना चाहिए, और एक डेमी-तस्से या टेची को एक स्पून के साथ बॉटर गॉब्लट के नीचे रखा जाना चाहिए। यदि बांछित हो तो क्रीम या चीनी को कॉफी या चाय में उपयोग किए जाने के लिए मेज पर रखा जा सकता है। जब डेजर्ट खा लिया जाता है तो सारे बर्तनों को हटा दिया जाना चाहिए।

बुफे का आयोजन करना

बुफे में ग्राहक अपने लिए स्वयं खाना परोसते हैं। विभिन्न प्रकार के खाद्य पदार्थों को एक साथ रखा जाता है और ग्राहक उन वस्तुओं को चुन सकते हैं और तुरंत उपभोग कर सकते हैं। बुफे नाश्ते, दोपहर और रात के खाने की सेवाएं प्रदान कर सकते हैं। इस अध्याय में वर्णित पहलू महत्वपूर्ण महत्व हैं और बुफे की बेहतर समझ प्रदान करते हैं।

बुफे



बुफे

एक बुफे भोजन परोसने की एक प्रणाली है जिसमें भोजन को एक सार्वजनिक क्षेत्र में रखा जाता है। जहां भोजन करने वाले आम तौर पर खुद की सेवा करते हैं। होटल, रेस्तरां और कई सामाजिक कार्यक्रमों सहित विभिन्न स्थानों पर बुफे पेश किए जाते हैं। बुफे रेस्तरां आम तौर पर एक निर्धारित मूल्य के लिए ऑल-यू-कैन-ईट (एवाईसीई) भोजन प्रदान करते हैं। बुफे में आमतौर पर कुछ गर्म व्यंजन होते हैं, इसलिए ठंडे बुफे शब्द का विकास गर्म भोजन की कमी वाले स्वरूपों का वर्णन करने के लिए किया गया है। गर्म या ठंडे बुफे में आमतौर पर डिशवेयर और बर्तन शामिल होते हैं, लेकिन एक फिंगर बुफे खाद्य पदार्थों की एक ऐसी श्रृंखला है जिसमें केवल छोटे और आसानी से हाथ से तैयार किए जाने वाले पदार्थों में शामिल किया जाता है। इसमें कपकेक, पिज्जा, कॉकटेल स्टिक जैसे खाद्य पदार्थ शामिल हैं।

विभिन्न बुफे प्रारूपों की अनिवार्य विशेषता यह है कि भोजन करने वाले सीधे भोजन देख सकते हैं और तुरंत ही चुन सकते हैं कि वे कौन से व्यंजन खाना चाहते हैं, और आमतौर पर यह भी तय कर सकते हैं कि वे कितना भोजन लेंगे। बुफे एक साथ बड़ी संख्या में लोगों की सेवा करने के लिए प्रभावी होते हैं। यह अक्सर संस्थागत सेटिंग्स में देखे जाते हैं जैसे कि व्यापारिक सम्मेलन या बड़े दल आदि।

बुफे सेट कैसे करें

यदि आप बहुत सारे मेहमानों को बुलाते हैं तो बुफे एक शानदार विचार होता है। इस प्रकार का भोजन मेहमानों को लाइन में खड़ा करने और चुनने की अनुमति देता है कि वे कौन से खाद्य पदार्थों को खाना पसंद करेंगे क्योंकि वे एक बुफे से दूसरे बुफे तक जाते हैं।

यदि आप इसे चरण-दर-चरण रखते हैं और थोड़ी सी योजना बनाते हैं तो बुफे स्थापित करना आसान हो जाता है। एक बुफे सेट करने के लिए जगह तैयार करें, टेबल सेट करें, और मेहमानों के लिए भोजन रखें।

भाग 1

जगह तैयार करना

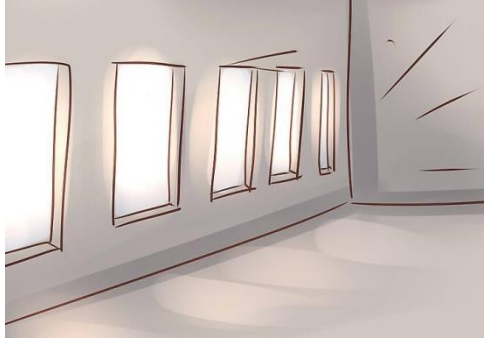


1. अपने बजट पर विचार करें। तय करें कि आप भोजन, सिल्वरवेयर, प्लेटें और ड्रिंक पर कितना खर्च करना चाहते हैं। अपनी राशि में से 15% कम कर लें। खर्च करना चाहते हैं। पूरी राशि का 85% प्रतिशत खर्च करने का प्रयास करें। अतिरिक्त 15% आप अनपेक्षित लागतों और करों, युक्तियों और संभावित आपात स्थितियों के लिए रख सकते हैं।

- बुफे पर खर्च की गई सभी रकमें और आप जो भी खर्च कर रहे हैं, उस पर नजर रखें।



2. अग्रिम में अपनी बुफे टेबल की योजना बनाना शुरू करें। ऐसा इसलिए करना चाहिए ताकि आपको अंतिम समय में किसी भी प्रकार की परेशानी न हो। इवेंट से एक रात पहले अपने सभी सर्विंग डिश एक साथ इकट्ठा करें और उन्हें टेबल पर रखें। याद रखने के लिए नोट संलग्न करें कि कौन सा भोजन किस डिश में जाता है।



3. वह स्थान चुनें जहां काफी जगह हो। एक कमरा चुनें जिसमें बहुत अधिक खुली जगह हो। दस वर्ग फीट कमरा सही रहेगा। इसमें सभी मेहमान आराम से अपना खाना खा सकते हैं। आठ वर्ग फुट कमरे में बैठा जा सकता है, साढ़े सात वर्ग फुट छोटी भीड़ के लिए आरामदायक हो सकता है और छह वर्ग फुट कमरे की न्यूनतम राशि होनी चाहिए जिसे आप बुफे के लिए नामित करते हैं।

- अलग कमरे में बैठना भी एक विकल्प हो सकता है।



4. सर्वोत्तम प्रवाह के लिए कमरे की व्यवस्था करें। उस कमरे को साफ करें जिसे आप अपने ईवेंट के लिए उपयोग करने वाले हैं। सुनिश्चित करें कि सभी अतिरिक्त फर्नीचर और सजावट को दूर रखा गया है। सर्विंग टेबल को कमरे के बीच में रखें। इससे मेहमान बुफे टेबल के दोनों ओर से भोजन ले पाएंगे और यह लाइन आसानी से से आगे भी बढ़ती रहेगी।

- आठ फुट की टेबल पर बीस से तीस लोगों के लिए पर्याप्त भोजन होगा। यदि लोगों की संख्या अधिक है तो आपको कई टेबल को एक साथ रखना होगा।



5. ड्रिंक के लिए एक अलग टेबल की योजना बनाएं। ड्रिंक टेबल को खाने की टेबल से दूर करके आप अपने मेहमानों को अपना भोजन चुनने का मौका देते हैं और वे ड्रिंक डालने से पहले प्लेटों को नीचे भी रख सकते हैं।

ऐसा करने से ट्रिंक के गिरने की संभावना कम हो जाती है। यह सुनिश्चित करने का एक और तरीका है कि आपके मेहमान आसानी से लाइनों को बदल सकते हैं।



6. यातायात प्रवाह की योजना बनाएं। एक प्रवेश द्वार और बुफे के लिए चिह्न का उपयोग कर सकते हैं। आप प्रत्येक टेबल के अंत में एक चिह्न बना सकते हैं ताकि मेहमानों को पता चल सके कि कहां जाना है। अगर लोग एक पल के लिए रुकने का फैसला करते हैं तो टेबल के सामने की तरफ जगह छोड़ दें। इससे भीड़ बढ़ने की संभावना कम हो जाती है।

- भोजन के प्रकारों को यथासंभव अलग रखें। उदाहरण के लिए भोजन के पहले कोर्स से डेजर्ट को दूर रखें।

भाग 2

टेबल सेट करना



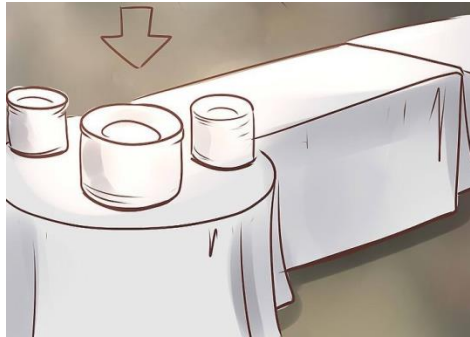
1. पिछले बुफे के साथ आपके द्वारा अनुभव की गई कठिनाइयों के बारे में सोचें। इस बात पर विचार करें कि पिछली बार जब आप किसी बुफे में गए थे तब आपका अनुभव वहां कैसा था। शायद आपको अपनी प्लेट को एक पल के लिए नीचे रखना था। लेकिन इसमें पर्याप्त जगह नहीं थी। चीजों सेट करने के लिए लोगों के लिए टेबल पर पर्याप्त जगह छोड़ दें। इससे फैलाव और दुर्घटनाओं को रोका जा सकेगा। बुफे के दौरान आपको क्या पसंद आया होगा, इसके बारे में सोचें।

- अपने मेहमानों के लिए व्यंजनों के बगल में टूथपिक्स या स्पून छोड़ दें ताकि भोजन को प्लेट पर रखने से पहले वह भोजन चख सकें।



2. अच्छी प्रस्तुति दी। इस बारे में सोचें कि आप अपनी टेबल के लिए किस प्रकार की प्लेटों, कपों, बर्तनों, कंटेनरों और मेजपोश का उपयोग करना चाहते हैं। आपको अपने फाइन चीन का उपयोग नहीं करना चाहिए लेकिन यदि सेट अच्छा लगता है तो एक टेबल पर रखा भोजन अधिक स्वादिष्ट लगता है। प्लास्टिक सिल्वरवेयर, प्लेट्स और कप का उपयोग कर सकते हैं। अपने भोजन को चिकने, कार्डबोर्ड बॉक्स में न डालें। इसके बजाय प्लास्टिक या धातु के कंटेनरों का उपयोग करें। आपको एक मेजपोश की भी आवश्यकता होगी। एक महंगा मेजपोश संभावित रूप से गंदगी से खराब हो जाएगा। एक ऐसा मेजपोश ढूँढें जो सस्ता हो।

- टेबल पर सारा सामान रखने से पहले रंग या एक थीम पर निर्णय लें। यह टेबल के साथ-साथ भोजन को भी अधिक आकर्षक बना देगा।



3. प्लेटों को लाइन के शुरुआत में रखें। मेहमानों के लिए प्लेटों को सबसे पहले रखें। यदि आप इवेंट में बहुत सारे लोगों को आमंत्रित करने की योजना बना रहे हैं तो लगभग दस प्लेटों की प्लेटों के दो या तीन ढेर के साथ एक बुफे स्थापित करना एक अच्छा विचार है। लेकिन एक साथ ज्यादा प्लेटें न रखें। इससे प्लेटें टूट सकती है।

- भोजन के प्रकार के अनुसार टेबल पर मसाले रखें।



4. टेबल के अंत में सिल्वरवेयर रखें। बर्तन और नैपकिन के साथ टेबल को पूरा करें।

एक इवेंट की योजना बनाते समय कई मेजबानों द्वारा की गई एक सामान्य गलती बर्तन और नैपकिन को टेबल के सामने रखना है। एक प्लेट के साथ-साथ नाइफ, फॉर्क, स्पून और लिनन को रखना मुश्किल हो सकता है।

- सुनिश्चित करें कि आपने सभी प्रकार के सिल्वरवेयर को बाहर रख दिया है। उदाहरण के लिए यदि सूप है तो स्पून को रखना न भूलें।

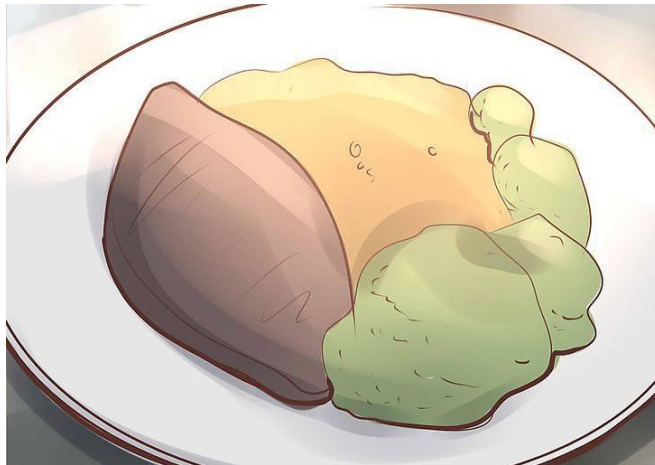


5. लेबल बनाएं। समय से पहले प्रत्येक डिश के लिए लेबल तैयार करें। यह कागज के छोटे टुकड़ों, नोट्स या कार्डबोर्ड पर हो सकता है। टेबल पर प्रत्येक डिश के बगल में लेबल रखें। यह मेहमानों को यह जानने की अनुमति देगा कि क्या यह व्यंजन वह खाना चाहते हैं। ऐसा करने से खाना फेंके जाने की संभावना कम हो जाती है।

- सुनिश्चित करें कि लेबल बोलड, बड़े और स्पष्ट लेखन में लिखा गया है। ताकि सभी अतिथि आसानी से इसे पढ़ सकें।

भाग 3

खाना रखना



1. संतुलित भोजन प्रदान करें। अगर आप कॉकटेल पार्टी नहीं कर रहे हैं तो सलाद, प्रोटीन, सब्जी, स्टार्च, कार्बोहाइड्रेट और डेजर्ट के साथ भोजन की योजना बनाएं।

कभी-कभी बहुत सारे ऐपेटाइज़र, साइड डिश या मेन प्लेट्स होते हैं। संतुलित भोजन की योजना बनाने से आपको इस समस्या से बचने में मदद मिलेगी। यदि आप एक कॉकटेल पार्टी कर रहे हैं तो केवल विभिन्न प्रकार के ऐपेटाइज़र और डेजर्ट परोसना एक अच्छा विचार है।

- आप सब्जी और फलों की ट्रे शामिल कर सकते हैं।
- शाकाहारी विकल्प रखना सुनिश्चित करें।



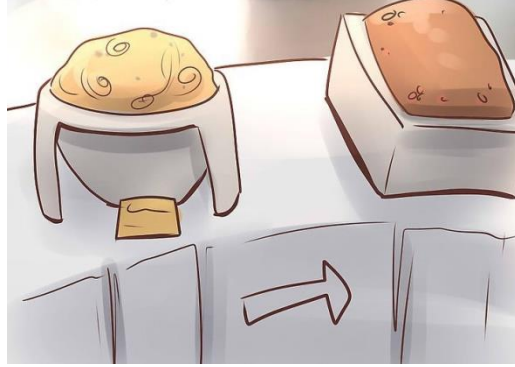
2. मौसम के अनुसार भोजन की योजना बनाएं। भोजन का प्रकार अक्सर ऋतुओं के साथ बदलता है। गर्मियों के दौरान आलू और मीट से भरा भारी भोजन खाने से थकान महसूस होती है। सर्दियों के दौरान सलाद और फिश खाने से बहुत हल्का महसूस होता है।

- तरबूज जैसे फल जिनमें अधिक पानी होता है वे गर्मियों के लिए बेहद अच्छे होते हैं।
- चीज़ी मैश आलू की तरह समृद्ध खाद्य पदार्थ सर्दियों के भोजन के लिए अच्छे होते हैं।



3. छह से आठ आइटम चुनें। आप बेहद अधिक और बेहद कम आइटम भी नहीं चुनना चाहते हैं। यदि आपके द्वारा परोसे जा रहे भोजन को वह पंसद नहीं करते हैं तो बहुत कम आइटम से मेहमान अपनी पंसद का भोजन नहीं खा पाएंगे। बहुत अधिक विकल्प मेहमान भ्रमित हो सकते हैं कि वे क्या खाएं और क्या नहीं। हर एक को पर्याप्त विकल्प देने के लिए छह से आठ आइटम एक बेहतर विकल्प है। यह आपके द्वारा अपेक्षित राशि पर निर्भर करता है।

- आप व्यंजनों के लिए विचारों की एक सूची भेज सकते हैं और बुके से एक या दो सप्ताह पहले प्रतिक्रिया पूछ सकते हैं।



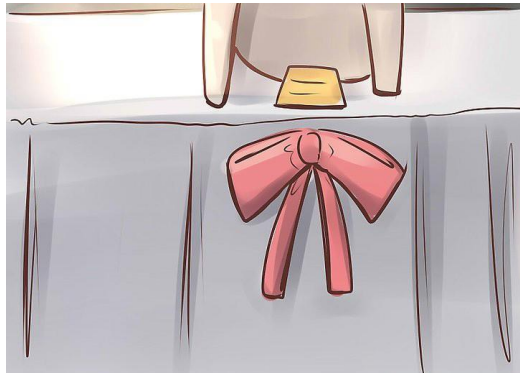
4. तापमान के अनुसार भोजन को पंक्तिबद्ध करें। इसमें सबसे पहले गर्म खाद्य पदार्थ होने चाहिए। आप चाहते हैं कि मेहमान बहुत पहले शांत हो जाएं। इस तरह जब आपके मेहमान अपनी सीट पाते हैं तो वह ठंडे मेन कोर्स नहीं खाएंगे। ठंडे खाद्य पदार्थ टेबल के अंत में होने चाहिए। यदि संभव हो तो कमरे के तापमान के अनुसार चुनना सुनिश्चित करें।

- खाद्य पदार्थों को गर्म रखने के लिए चाफिंग डिशज और ठंडा रखने के लिए आईस प्लैटर का इस्तेमाल करें।



5. भोजन को रणनीतिक रूप से व्यवस्थित करें। टेबल की शुरुआत में सबसे सस्ता खाना रखें। टेबल के अंत में सबसे महंगा और दुर्लभ भोजन रखें। इस तरह से इसे स्थापित करना एक अच्छा विचार है क्योंकि टेबल की शुरुआत में रखे गए भोजन को जल्दी खाया जाता है।

- बुफे के दौरान खाद्य पदार्थों को बदलने पर विचार करें। यदि गाजर नहीं खाया जा रहा है, तो उन्हें एक ऐसे भोजन के साथ पेश करें जिससे आसानी से खाया जा सकता है।



6. सजावट करें। एक बार टेबल सेट हो जाने के बाद टेबल को सजाएं।

टेबल पर ऐसी कोई भी चीज न रखें जो अवरूद्ध पैदा करें। कैंडलस्टिक्स पर बड़ी मोमबतियाँ एक अच्छा विचार नहीं हो सकता है। लेकिन टेबल के चारों ओर छोटे रिबन या बॉ सही रखेगा।

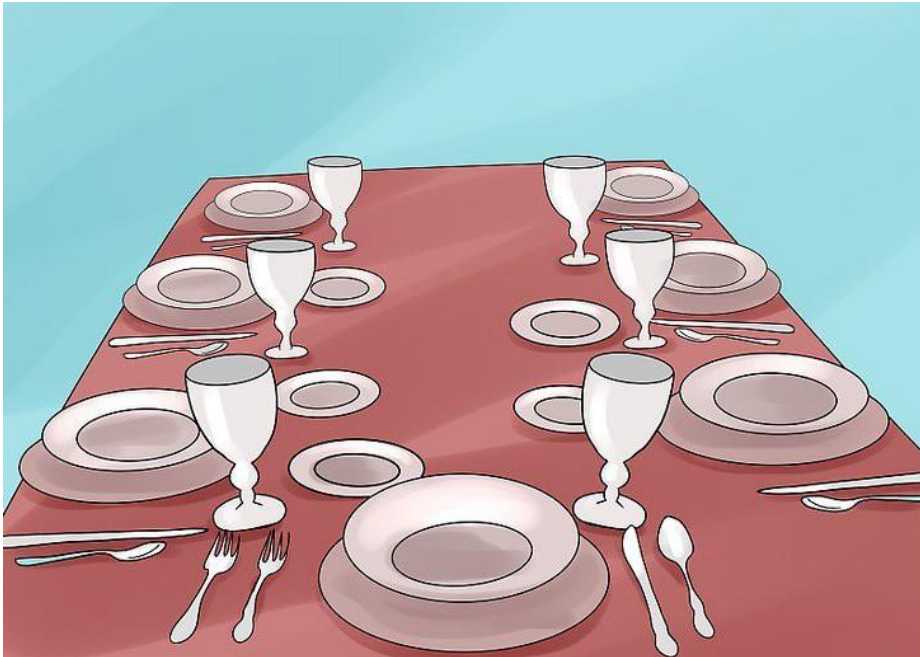
- यदि आप एक छुट्टी के लिए बुफे बना रहे हैं तो वह सजावट चुनें जो उस दिन के अनुरूप हो। सेंट पैट्रिक डे की सजावट हरे, गोल्ड रंग से हो सकती है। जुलाई बुफे का चौथा भाग लाल, सफेद और नीले रंग में बनाया जा सकता है।

बुफे को कैसे सजाएं

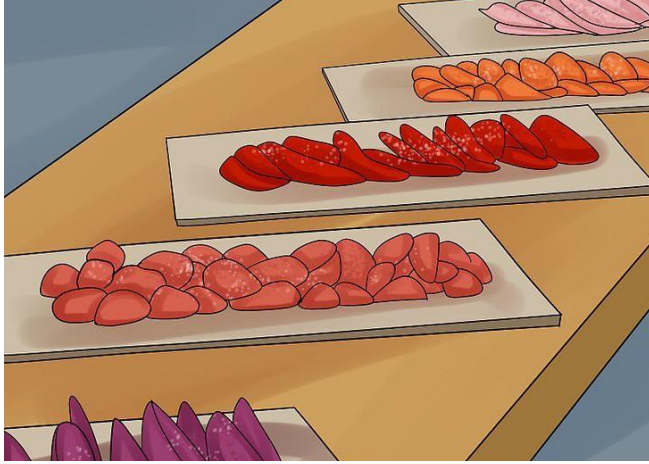
एक बुफे टेबल किसी भी घर की शोभा में चार चांद लगा सकती है। यदि आप एक बुफे सेट करते हैं तो आप इसे सजाने चाहते हैं। यह आपके घर और शैली में इसे एकीकृत करने में मदद करेगा। कई तरीके हैं जिनसे आप एक बुफे टेबल की शैली बना सकते हैं। एक अच्छी तरह से संगठित डिजाइन चुनें और सजावट की एक किस्म को शामिल करें। अपने बुफे के पीछे की जगह की उपेक्षा न करें। यह भी सजाया जाना चाहिए।

तरीका 1

सुव्यवस्थित डिजाइन बनाना



1. समरूपता रखें। आपकी बुफे टेबल को अच्छी तरह से व्यवस्थित दिखने में मदद करने के लिए आपकी सजावट दोनों तरफ अपेक्षाकृत समरूपता में होनी चाहिए। यह आपकी टेबल को एक बेहतरीन, संतुलित लुक देगा। आधे में बुफे टेबल को विभाजित करने वाली एक लाइन की कल्पना करने की कोशिश करें और लाइन 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 किसी वस्तु को दूसरे छोर पर लंबा रखने का प्रयास 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 रखने की कोशिश कर सकते हैं। बुफे के बीच में छोटी वस्तुओं को रखें। जब आप बाहर की ओर बढ़ते हैं तो क्या वस्तुएं बड़ी हो जाती हैं।



2. प्रकार के अनुसार आइटम को रखें। यह आपके बुफे को एक संगठित अनुभव प्रदान कर सकता है। जरूरी नहीं कि आप एक ही समान वस्तुओं को एक साथ समूहित करें। हालांकि आप समान रंगों और आकृतियों की वस्तुओं को एक साथ जोड़ सकते हैं।

- उदाहरण के लिए, एक समान रंग और ऊंचाई की वस्तुओं को एक साथ समूहीकृत 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 रखें। उदाहरण के लिए दो लंबे कैंडलस्टिक्स के बगल में एक लंबा पतला पौधा रखा जा सकता है।
- आप एक ही प्रकार की वस्तुओं को भी जोड़ सकते हैं। आपके बुफे के एक हिस्से में मोमबत्तियां और कैंडलस्टिक्स शामिल हो सकते हैं। जबकि दूसरे में प्राचीन पुस्तकें हो सकती हैं जिन्हें आप सजावट के रूप में उपयोग कर रहे हैं।



3. एक विशेष रंग योजना रखें। रंग के संदर्भ में आपके बुफे पर सभी वस्तुएं नहीं होनी चाहिए। यह देखने में अच्छा नहीं लगेगा। हालांकि एक सामान्य रंग योजना जो विशेष रूप से कमरे से मेल खाती है वह वास्तव में आपके बुफे को अच्छी तरह से व्यवस्थित करने में मदद कर सकती है।

- उदाहरण के लिए गर्म रंग योजना वाले कमरे के लिए गर्म रंग पैलेट का उपयोग करें। संतरे, लाल, पीला और अन्य इसी तरह के रंगों के साथ अपने बुफे को व्यवस्थित करें।
- आप रंग के बारे में विचारों के लिए अन्य सजावट भी देख सकते हैं।

ऐसा हो सकता है कि आपके पास एक पेंटिंग हो जो आपके बुफे के दाईं ओर दीवार पर लटकी हो जिसमें गोल्ड और पीले रंगों का उपयोग किया हो। अपने बुफे को सजाने के लिए पीले रंगों का उपयोग करने के बारे में सोचें।



4. कम के लिए ऑप्ट अधिक दृष्टिकोण है। आपको अपने घर के सजावटी सामान के अनुसार अपने बुफे को रखने की आवश्यकता नहीं है। वास्तव में यह अपरिहार्य हो सकता है। जब बात आपके बुफे को सजाने की आती है तो कम चीजों का चयन करना सुनिश्चित करें। अपने आप को चुनौती दें कि आप केवल सबसे अच्छी वस्तुएं और सजावट करेंगे।

- उदाहरण के लिए आपके पास बहुत सारी मूर्तियां होंगी। हालांकि आप उन सभी को बुफे पर नहीं रख सकते हैं। सोचें कि कौन सी मूर्तियां सबसे अच्छी हैं और अन्य सजावट के साथ मेल खाएंगी।
- आप हरे रंग की योजना बना सकते हैं। उन मूर्तियों को चुनें जिनमें हरा रंग हो और जो आपको सबसे ज्यादा पसंद हो। अन्य पहलुओं के बारे में सोचें जैसे कि आप सही वस्तुओं का चयन करने के लिए बुफे को समरूपता में रखते हैं।

तरीका 2

सजावट करना



1. पौधों का इस्तेमाल करें। पौधे एक बुफे टेबल के लिए अच्छे विकल्प होते हैं।

यदि आप अपने बुफे को सजाने के बारे में अनिश्चित हैं तो कुछ पौधों या फूलों को बिखेर दें। 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। पौधे प्राकृतिक सूर्य के प्रकाश के स्रोत के करीब होंगे।
- 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 बिल्लियाँ, जो पौधों या फूलों को खा सकती हैं, तो आप प्लास्टिक के फूलों से भी सजावट कर सकते हैं।



2. फ्रेमयुक्त फोटो का इस्तेमाल करें। बहुत से लोग अपने बुफे का उपयोग दोस्तों, परिवार के सदस्यों और प्रियजनों की तस्वीरों को दिखाने के लिए करना पसंद करते हैं। यदि आप अनिश्चित हैं कि अपने बुफे को कैसे सजाया जाए तो एक स्थानीय प्रिंट की दुकान पर जाएं और अपनी कुछ पसंदीदा तस्वीरें प्रिंट करें। फिर अपने बुफे पर सेट करने के लिए कुछ आकर्षक फ्रेम खरीदें।

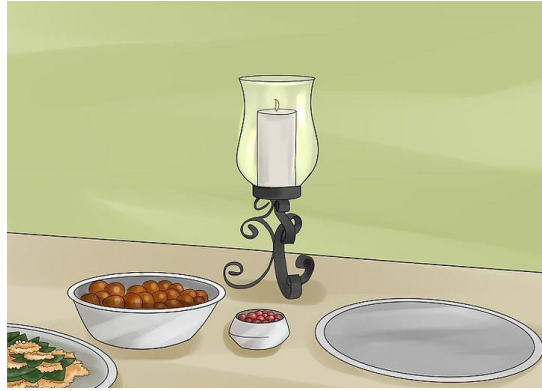
- आप ऊंचाई, आकार और प्रकार जैसी चीजों के आधार पर फोटो रख सकते हैं। उदाहरण के लिए बुफे के संगत सिरों पर समान ऊंचाई और आकार के फ्रेम और तस्वीरें रखकर चीजों को समरूपता में रखने का प्रयास करें। आप प्रकार के अनुसार भी फोटो रख सकते हैं। एक क्षेत्र में परिवार का फोटो हो सकता है और दूसरी ओर दोस्तों की फोटो हो सकते हैं।
- यदि आपके घर में छोटे बच्चे हैं तो अपने बुफे पर टूटने योग्य वस्तुएं न रखें। बच्चों को चोट न लगे, इसके लिए आप फोटो फ्रेम से ग्लास हटा सकते हैं।



3. अपनी टेबल पर एक मिनीबार सेट करें। यदि आपका बुफे एक कमरे में है जहां अक्सर मेहमान होते हैं तो एक मिनीबार पर विचार करें।

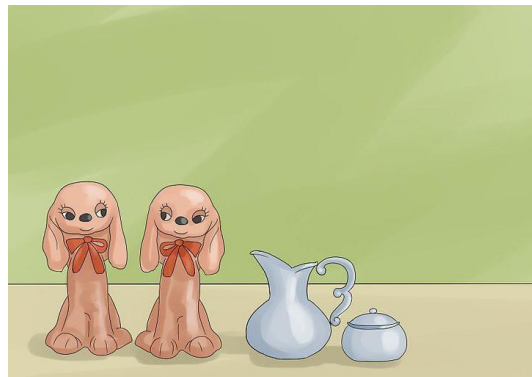
महंगी वाइन की बोतलों को अच्छे गिलास और टंबलर के पास रखा जा सकता है। इससे आपका बुफे आकर्षक लग सकता है।

- 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 आपने अपनी शादी के उपहार के रूप में मिले क्रिस्टल के गिलास का उपयोग कम किया है तो वे वाइन की कुछ आकर्षक बोतलों के बगल में प्रदर्शित हो सकते हैं।
- आप एक अच्छी सर्विंग 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 भंडारण है। आप बुफे के नीचे खाली बोतल रख सकते हैं और उन्हें आवश्यकतानुसार बदल सकते हैं।



4. डेकोरेटिव होल्डर में मोमबत्तियां रखें। आप प्राचीन दुकानों, शिल्प मेलों और अन्य स्थानों से डेकोरेटिव कैंडल होल्डर खरीद कर सकते हैं। आकर्षक मोमबत्तियां और कैंडल होल्डर वास्तव में एक बुफे को रोशन कर सकते हैं।

- यदि आप समरूपता के लिए प्रयास कर रहे हैं तो मोमबत्तियां एक अच्छा विकल्प हो सकती हैं। आप मोमबत्तियों और होल्डर को अलग-अलग ऊंचाइयों पर रखकर अन्य वस्तु को दर्पण करने के लिए उपयोग कर सकते हैं। एक बड़े पौधा, उदाहरण के लिए एक लंबी, पतली मोमबत्ती और होल्डर के साथ प्रतिबिंबित किया जा सकता है।
- बहुत से लोग सीजनल कैंडल होल्डर पसंद करते हैं। आप मौसम के हिसाब से मोमबत्ती और कैंडल होल्डर की अदला-बदली की कोशिश कर सकते हैं। उदाहरण के लिए आप सर्दियों के लिए बर्फ के टुकड़े से सजाए गए कैंडल होल्डर को रख सकते हैं और उन्हें वसंत के लिए पेस्टल रंग के होल्डर के साथ बदल सकते हैं।



5. अपने बुफे पर सजावटी निक-नैक रखें। यदि आपके पास बहुत सारे निक-नैक हैं जो चारों ओर लटके हुए हैं तो उनका इस्तेमाल अपने बुफे को सजाने के लिए कर सकते हैं।

बहुत से लोग छुट्टियों और जन्मदिन के लिए छोटे सजावटी सामान प्राप्त करते हैं। यदि आपके पास फैंसी पेपरवेट या छोटे मूर्तिकला हैं तो सजावट के रूप में इसे अपने बुफे पर रखें।

- अपने निक-नैक का चयन करते समय विवेक का उपयोग करें। आपको अपने बुफे पर बहुत सारे निक-नैक नहीं रखने चाहिए। इससे आपका टेबल भरा-भरा लग सकता है। इसके बजाय अपने सबसे अच्छे निक-नैक को शामिल करने का विकल्प चुनें जो आपके बुफे से मेल खाता है।
- उदाहरण के लिए आप एक पेस्टल रंग योजना के लिए जा रहे हैं। आपको चमकीले, प्राथमिक रंगों में चित्रित एक लघु मूर्तिकला प्रदर्शित नहीं करनी चाहिए। हालांकि, बैंगनी रंग के हल्के शेड में चित्रित एक सजावटी बुडब्लॉक एक अच्छा विकल्प है।

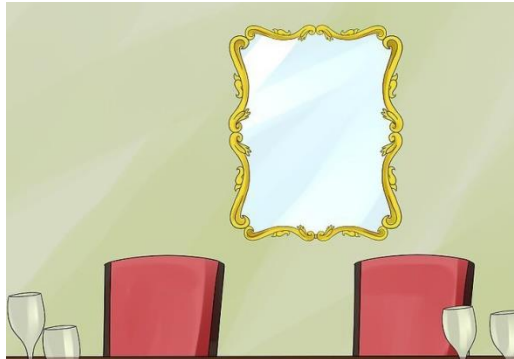
तरीका 3

बुफे के पीछे की दीवार का उपयोग करना



1. बुफे के पीछे की दीवार पर बेहतरीन पेंटिंग लगाएं। यदि आपके पास बहुत सारे पेंटिंग हैं तो इसे अपने बुफे के पीछे लटका दें। यदि आपने अपने बुफे पर बेहद कम चीजें रखी हैं तो आपको इसके पीछे की दीवार को सजाने की आवश्यकता हो सकती है। अपने बुफे के पीछे कुछ पेंटिंग लटकाने की कोशिश करें।

- पेंटिंग को बुफे पर मौजूद किसी भी वस्तु से थोड़ा ऊपर रखें। आप पेंटिंग को छिपाना नहीं चाहते हैं। बुफे पर मौजूद किसी भी वस्तु से पेंटिंग को कम से कम कुछ इंच ऊपर टांगने का प्रयास करें।
- अपने कमरे और अपने बुफे के रंग योजना से मेल खाती हुई एक कलाकृति चुनें। यदि आपने एक उज्वल प्राथमिक रंग योजना बनाई तो पेस्टल इंफ्रेशनिस्ट पेंटिंग सही नहीं होगी। हालांकि एक अमूर्त पेंटिंग जो पेस्टल रंग का उपयोग करती है। यह आपकी बुफे टेबल के साथ बहुत अच्छी तरह से मेल खाएगी।



2. बुफे के पीछे एक दर्पण लटकाएं। एक दर्पण बुफे के पीछे की दीवार के लिए आकर्षक जोड़ हो सकता है।

दर्पण लगाने से आप अपने बाल को ठीक करने और मेकअप करने के लिए बुफे से पहले खड़े हो सकते हैं।

- पेंटिंग की तरफ बुफे पर मौजूद किसी भी वस्तु से कम से कम कुछ इंच ऊपर दर्पण लटकाएं।
- यदि आप बुफे को वैनिटी के रूप में उपयोग करना चाहते हैं तो दर्पण बुफे टेबल के केंद्र में सबसे अच्छा लग सकता है। इस तरह मेकअप और हेयर ब्रश जैसी चीजों को दर्पण के दोनों ओर रखा जा सकता है।



3. तस्वीरों के लिए बुफे के पीछे की जगह का उपयोग करें। यदि आप बुफे पर तस्वीरें नहीं रखना चाहते हैं तो आप उन्हें इसके पीछे की दीवार पर लटका सकते हैं। अगर आपके घर में बच्चे और जानवर हैं तो ऐसा करना आपके लिए सही होगा।

- जैसा कि आप तय करते हैं कि दीवार पर तस्वीरें कहां लटकाएंगे। आपको संतुलन के लिए उसी तरह से प्रयास करना चाहिए जैसे आपने बुफे टेबल पर वस्तुओं को रखने के लिए किया था। बुफे के बीच में दीवार के नीचे जाने वाली रेखा की कल्पना करें। अब तस्वीरों के साथ रेखा के दोनों ओर दर्पण छवि पैटर्न की कल्पना करें, दीवार के दोनों ओर फ्रेम और फोटो के लिए समान आकार का चयन करें। हालांकि फोटो को पूरी तरह से समरूपता पैटर्न बनाने की आवश्यकता नहीं है। आकार को संतुलित करना अधिक महत्वपूर्ण है।
- सुनिश्चित करें कि आप जो भी तस्वीरें लटकाते हैं, वे बुफे पर किसी भी सजावट से कुछ इंच ऊपर हों।

तरीका 4

भोजन के साथ एक बुफे स्टाइलिंग



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 पकड़ना चाहिए।

यह उन्हें वस्तुओं को छोड़ने या चीजों को फैलाने से रखेगा। एक बार जब उनकी प्लेटें भर जाती हैं तो वे फॉर्क, नाइफ और नैपकिन जैसी चीजों का इस्तेमाल कर 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। इस बारे में सोचें कि आपके बुफे टेबल को सेट करके खाना कैसे खया जाएगा। जैसे ही मेहमान बुफे पर जाते हैं उन्हें अपने भोजन को तार्किक रूप से व्यवस्थित करने में सक्षम होना चाहिए। यदि कोई चीज टॉपिंग है, उदाहरण के लिए तो इसे भोजन के बाद सबसे ऊपर आना चाहिए।

- उदाहरण के लिए मान लें कि आप एक धन्यवाद बुफे टेबल बना रहे हैं। इस स्थिति में ग्रेवी और क्रैनबेरी साँस जैसी चीजें टर्की, स्टीफिंग और मसले हुए आलू के बाद रखे जाने चाहिए।



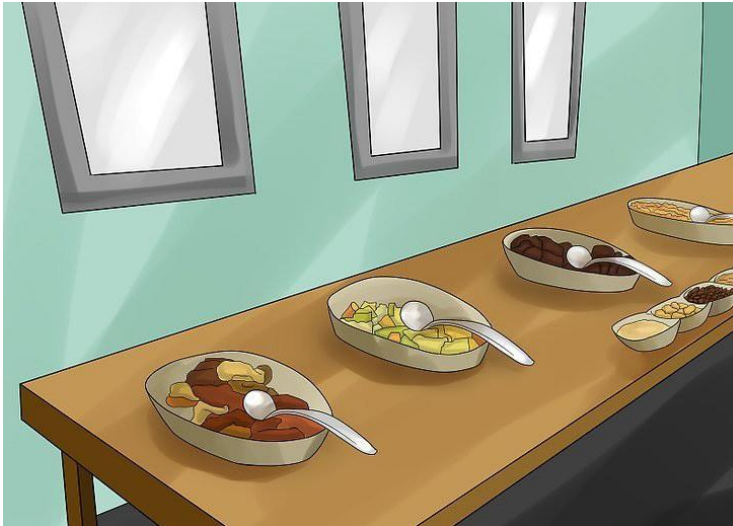
3. यदि संभव हो तो भोजन और ड्रिंक को अलग करें। मेहमान ड्रिंक द्वारा बहुत अधिक प्रभावित होते हैं, खासकर अगर वाइन परोसी जा रही हो। उदाहरण के लिए लोग वाइन की एक बोतल के आसपास एकत्र हो सकते हैं और बात कर सकते हैं। यदि ड्रिंक के पास भोजन रखा जाता है तो इससे भीड़ बढ़ने की समस्या हो सकती है। दोनों को अलग रखने की कोशिश करें।

- आदर्श रूप से, आपके पास ड्रिंक के लिए अलग टेबल और भोजन के लिए एक अलग टेबल होनी चाहिए। इस तरह लोग अपनी प्लेटों को भरने में कुछ मिनट बिता सकते हैं और फिर ड्रिंक टेबल के चारों ओर एकत्रित हो सकते हैं।
- यदि आपके पास एक अलग बुफे टेबल नहीं है तो अपने पास मौजूद टेबल पर चीजों को अलग करके रखें। दूसरे छोर के पास भोजन रखते हुए नैपकिन और बर्तनों के पास एक छोर पर ड्रिंक रखें।



4. परोसने के लिए सही बर्तन प्रदान करें। भोजन परोसने के लिए सही बर्तनों का इस्तेमाल करें। सुनिश्चित करें कि आप मेहमानों को स्वयं की सेवा के रूप में चीजों को सुचारू रूप से चलाने के लिए उपयोग में आसानी के साथ परोसने वाले बर्तन प्रदान करें।

- भोजन परोसने वाले बर्तनों का चयन करें। उदाहरण के लिए आलू परोसने के लिए एक बड़ा मेटल स्पून एक दमदार प्लास्टिक स्पून में बेहतर होगा।
- मीट और सलाद जैसी चीजों के लिए चिमटे बेहद काम आते हैं।
- ग्रेवी वाले भोजन के लिए एक टिप के साथ कटोरे का उपयोग करें।



5. वस्तुओं को पर्याप्त स्थान पर रखें। इस बारे में सोचें कि किन वस्तुओं को परोसने के लिए सबसे अधिक समय चाहिए होगा। टेबल पर इन वस्तुओं और अन्य वस्तुओं के बीच थोड़ा और स्थान होना चाहिए। जिन वस्तुओं को आसानी से लिया जा सकता है उनके लिए ज्यादा जगह की आवश्यकता नहीं होगी।

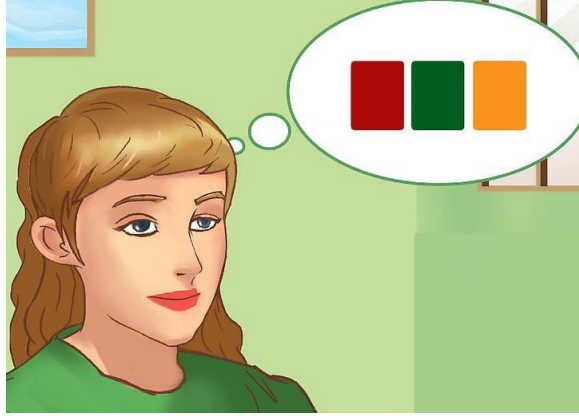
- उदाहरण के लिए मेहमानों एक बड़े टर्की से मीट का चयन करने में कुछ समय लग सकता है। उन्हें टर्की को काटना भी पड़ सकता है। एक टर्की और अन्य वस्तुओं के बीच कुछ स्थान प्रदान करें।
- छोटी वस्तुओं को परोसने में कम समय की आवश्यकता होती है। उदाहरण के लिए डेजर्ट को आमतौर पर आसानी से टेबल से उठाया जा सकता है। विभिन्न प्रकार के कुकीज को परोसना आसान होता है।

बुफे टेबल कैसे सजाएं

बुफे टेबल की स्थापना करने के लिए योजना की आवश्यकता होती है। संक्षेप में आपका बुफे आपके कार्यक्रम का केंद्रबिंदु होगा। इसलिए आपको इसे आकर्षक बनाने के लिए प्रयास करना चाहिए। एक थीम चुनना, सजावट करना, अपने मेहमानों के लिए एक तार्किक प्रगति बनाना और एक परीक्षण करना। आप यह सुनिश्चित कर सकते हैं कि आपकी टेबल को आपके कार्यक्रम के लिए सुंदर और सुविधाजनक तरीके से सजाया जाएगा।

भाग 1

थीम का चयन



1. एक कलर थीम चुनें। यदि आपकी सजावट के लिए कोई थीम है तो आपकी टेबल अधिक सामंजस्यपूर्ण होगी। थीम या तो एक रंग या एक इवेंट हो सकती है, जैसे कि जन्मदिन, एक मौसम या एक विशिष्ट छुट्टी। यदि इवेंट के बजाय थीम रंग है तो अपने आप को 2-3 रंगों तक सीमित करना चाहिए।

- यदि थीम एक छुट्टी है तो उस छुट्टी के अनुरूप रंग चुनें। उदाहरण के लिए यदि यह एक क्रिसमस बुफे है तो लाल, हरे और गोल्ड रंग से सजावट करें।



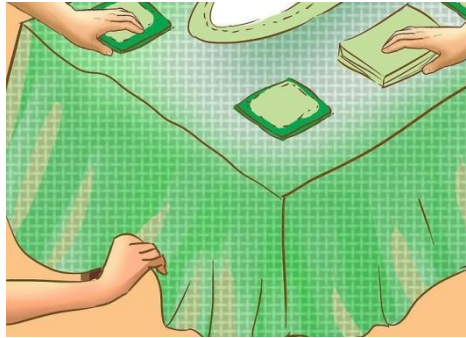
2. अपनी थीम से संबंधित वस्तु खरीदें या बनाएं। एक केंद्रबिंदु बनाएं जो फल, फूल, रंगमंच की सामग्री या मोमबत्तियों का उपयोग करके आपके थीम से मेल खाता है। फिर आप वस्तु को उस विषय पर चुन सकते हैं जो टेबल के बाकी हिस्सों के लिए संकेत देता है, जैसे कि गार्निश, फूल, फल, पत्ते आदि।

- टेबल की सजावट के लिए कुछ अन्य विचार, आपके विषय के आधार पर रिबन या सीशेल हैं।



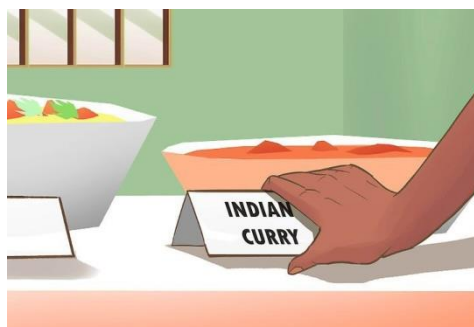
3. अधिक सजावट न करें। आप चाहते हैं कि सजावट उत्तम दर्जे की हो, भड़कीली या भारी न हो। आदर्श रूप से भोजन टेबल पर होगा और टेबल के चारों ओर कोई भी सजावट भोजन के लुक को बढाएगी, इसे छिपाएगी नहीं।

- इसके अलावा टेबल पर ग्लिटर न छिड़कें। अगर आप इनका इस्तेमाल करते हैं तो हो सकता है कि यह मेहमानों के प्लेट पर भी आ जाएं।



4. अपनी मेज़पोश , एक टेबल रनर, नैपकिन और प्लेसमेट्स का समन्वय करें। बुफे टेबल पर भोजन के नीचे रखने के लिए या तो एक मेज़पोश या एक टेबल रनर चुनें। नैपकिन भी आवश्यक हैं। प्लेसमेट्स वैकल्पिक हैं लेकिन यह आपके सर्विंग डिशिज के नीचे एक अच्छा स्पर्श हो सकता है। इन वस्तुओं को चुनते समय सुनिश्चित करें कि वे आपकी रंग योजना के भीतर हैं और वे एक दूसरे के साथ अच्छी तरह से मेल खाते हैं।

- अपने विषय से मेल खाने वाले रंगों में बड़े क्लॉथ नैपकिन पर विचार करें। अधिक आरामदायक बुफे के लिए पेपर नैपकिन सही रहेगा। किसी भी गड़बड़ के मामले में बहुत सारे अतिरिक्त नैपकिन रखें।
- टेबल रनर को दोनों तरफ की टेबल से लगभग 6 इंच (15 सेमी) नीचे लटकना चाहिए।



5. प्रत्येक डिश के लिए एक लेबल तैयार करें। प्रत्येक टेबल पर मौजूद प्रत्येक डिश के लिए लेबल बनाएं।

एक तरफ लिखे डिश के नाम के साथ आधे हिस्से में कार्डस्टॉक या पेपर का उपयोग करें। एक बोल्ड, स्पष्ट फॉन्ट में लिखें। जिसे आसानी से पढ़ा जा सके।

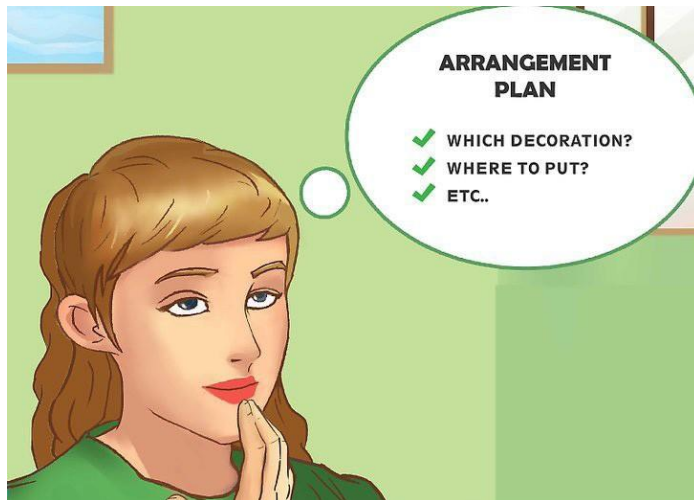
- डिश के नीचे शाकाहारी या वह लस मुक्त है या नहीं लिखना सुनिश्चित करें।



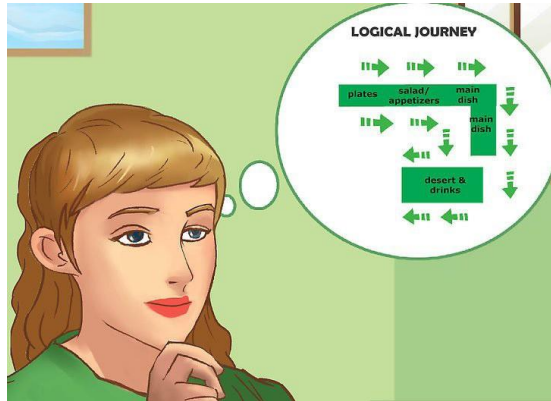
6. प्रदर्शित करने के लिए एक मेनू बनाने पर विचार करें। आप उन सभी विभिन्न खाद्य पदार्थों का एक मेनू बना सकते हैं जिन्हें परोसा जाएगा। टेबल पर एक छोटे मेनू चित्रफलक का उपयोग करके मेनू को प्रदर्शित करें या टेबल की शुरुआत के बगल में एक स्टैंड रखें। इस तरह से मेहमानों को पता चल जाएगा कि उनके पास कौन-कौन से विकल्प हैं।

भाग 2

टेबल के लिए मूल चीजें व्यवस्थित करना



1. सजावट शुरू करने से पहले व्यवस्था की योजना बनाएं। यह आपको समय बर्बाद करने से रोकेगा। तय करें कि आप किस सजावट का उपयोग करना चाहते हैं, वे कहाँ जाएंगे और मेहमानों को किस दिशा में चलना चाहिए।



2. टेबल को सही क्रम में रखें। सबसे पहले प्लेट को उठाते हुए, एक ऐपेटाइज़र और एक सलाद और डिश और फिर मेन कोर्स डिश पर जाएं। उस क्रम के बारे में सोचें जिसमें आप भोजन करेंगे और उस क्रम में डिश की व्यवस्था करें।

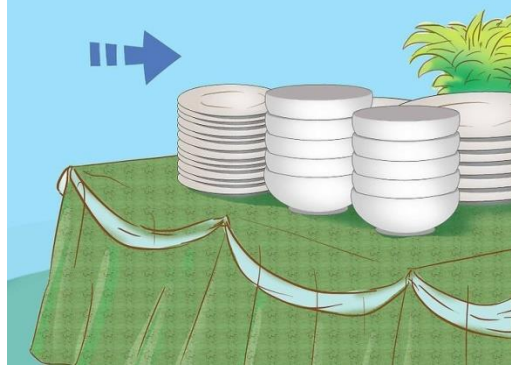


3. अपनी बुफे टेबल को सुविधाजनक स्थान पर ले जाएं। इसे ऐसी जगह पर रखें जहां यह अवरूद्ध पैदा न करें। यदि बहुत सारे मेहमान होंगे और आपका कमरा बड़ा है तो टेबल को दीवार से दूर कर दें ताकि आपके मेहमान दोनों तरफ से टेबल तक पहुंच सकें। यदि कमरा छोटा है तो रास्ते के बाहर एक दीवार के खिलाफ टेबल रखें। यदि संभव हो तो सामने की ओर बहुत अधिक भीड़ से बचने के लिए लोगों को टेबल के दोनों छोर पर खड़े होने के लिए जगह छोड़ दें।

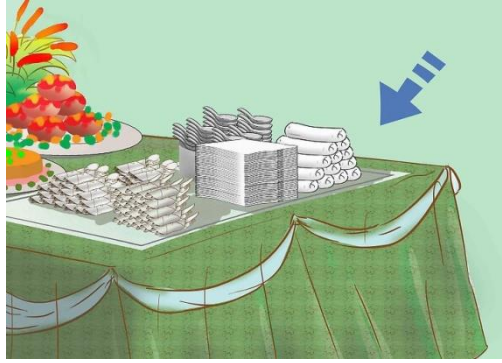


4. मेज़पोश या टेबल रनर को बिछाएं। यह दोनों चीजें बुफे टेबल के लिए एक सुंदर आधार बनाएंगे और टेबल को ढक देगा।

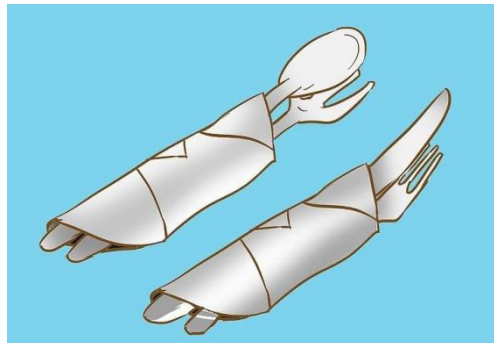
यदि आप टेबल रनर का उपयोग करते हैं तो इसे टेबल के केंद्र में रखें और सुनिश्चित करें कि यह टेबल की लंबाई ओर पर्याप्त है।



5. बुफे टेबल की शुरुआत में प्लेटें और कटोरे रखें। प्लेट्स सबसे पहली चीज हैं जिसकी आपके मेहमानों को आवश्यकता होगी। इसलिए उन्हें टेबल की शुरुआत में रखा जाना चाहिए। आवश्यकता से अधिक प्लेटें रखें। ऐसा इसलिए क्योंकि मेहमान अक्सर हर बार एक नई प्लेट लेते हैं।

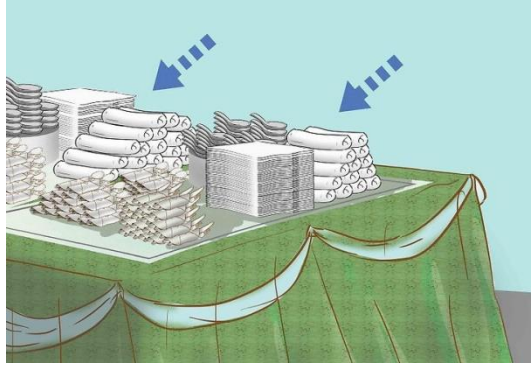


6. टेबल के अंत में बर्तन रखें। टेबल के अंत में बर्तन होने से लोगों जब खुद खाना लेते हैं और अपनी प्लेट को पकड़ने की कोशिश करते हुए बर्तन नहीं पकड़ने पड़ते हैं। केवल दो हाथों के लिए यह एक मुश्किल काम हो सकता है! आप चाहें तो शुरुआत और अंत में टेबल पर बर्तन रख सकते हैं।
- उन सभी बर्तनों को प्रदान करें जो आपके द्वारा परोसे जा रहे भोजन के लिए आवश्यक होंगे। उदाहरण के लिए यदि आप सूप परोस रहे हैं तो सूप स्पून को न भूलें!

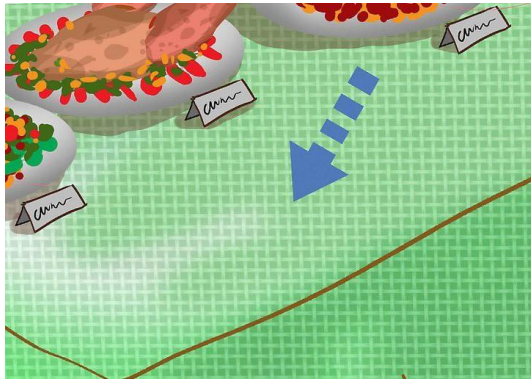


7. बर्तनों के पास नैपकिन सेट करें या बर्तनों को नैपकिन में लपेटें।

बर्तनों को लपेटने से आपके मेहमानों के लिए एक ही बार में प्रत्येक बर्तनों को अलग-अलग लेने के बजाय पूरे बंडल को एक बार में पकड़ना आसान हो सकता है।



8. कई प्लेट, कप, बर्तन और नैपकिन रखें। पर्याप्त मात्रा में कप, प्लेट रखें। इसलिए बहुत सारे प्लेट, कप, बर्तन और नैपकिन रखें। इस तरह कई लोग एक ही समय में एक लाइन में प्रतीक्षा करने या एक दूसरे को धक्का देने की आवश्यकता के बिना ले सकते हैं।



9. लोगों को अपनी प्लेटों को रखने के लिए जगह दें। यह सबसे महत्वपूर्ण कदम है। यदि किसी मेहमान को एक और नैपकिन या कुछ समायोजित करने की आवश्यकता होती है तो उन्हें अपनी प्लेट को सेट करने के लिए जगह प्रदान करें। अपनी टेबल की व्यवस्था करते समय एक छोटी जगह छोड़ दें ताकि मेहमान वहां अपनी प्लेट रख सकें।



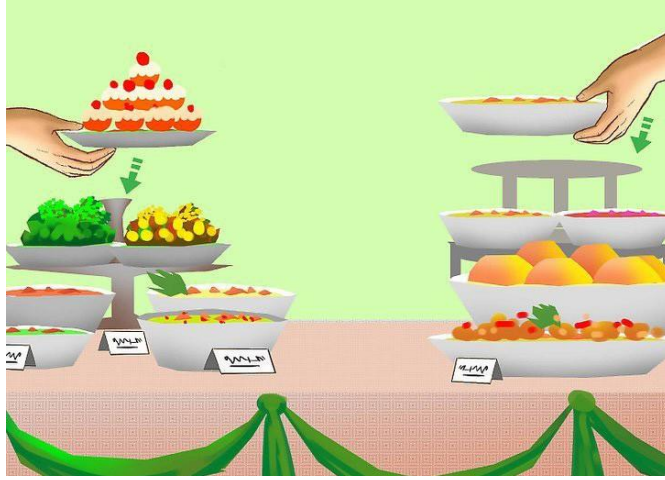
10. अभ्यास करें। यह आपको अंतिम परिणाम की कल्पना करने और यह देखने में मदद करेगा कि क्या कुछ है जिसे समायोजित करने की आवश्यकता है।

सुनिश्चित करें कि टेबल पूरी तरह से भरी हुई नहीं है और आपकी सजावट किसी भी भोजन को अवरुद्ध नहीं कर रही है। खुद की सेवा करने का दिखावा करते हुए बुफे टेबल पर अभ्यास करें। सुनिश्चित करें कि सब कुछ तार्किक रूप से और पहुंच के भीतर रखा गया है।

- इस स्तर पर किसी भी चीज को समायोजित करें और बोझिल या बदसूरत दिखने वाली सजावट को हटा दें।

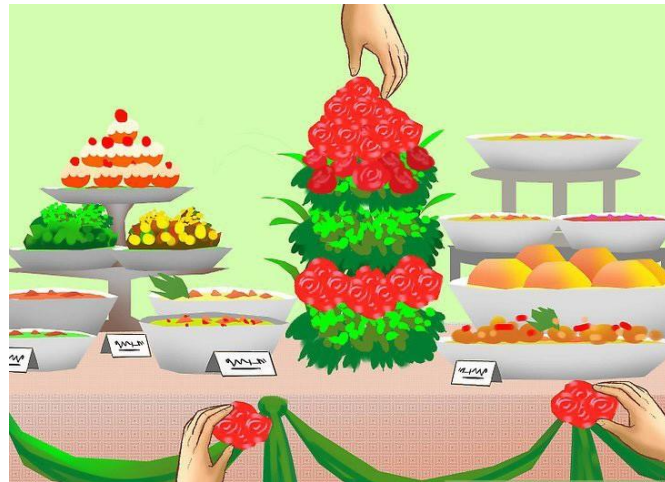
भाग 3

अपनी सजावट को शामिल करना



1. अपनी कुछ व्यंजनों को ऊपर रखें। कुछ व्यंजन के लिए ऊंचाई जोड़ना सौंदर्य की दृष्टि से आकर्षक है और आपके टेबल को जीवंत बनाता है। आप सुरक्षित वस्तुओं जैसे बक्से और उल्टे कपड़े से कंटेनर को कवर करके आसानी से क्षेत्रों को ऊंचा कर सकते हैं। बस उत्थान को अतिरंजित न करें क्योंकि यह न केवल अराजक दिखता है लेकिन यह खतरनाक भी हो सकता है। आपके टेबल में सूक्ष्म वृद्धि और गिरावट होनी चाहिए।

- परोसे जाने वाले व्यंजनों को को टेबल पर रखें। इससे यह सुनिश्चित करने में मदद मिलेगी कि आपके पास टेबल पर मौजूद होने वाली हर चीज के लिए पर्याप्त जगह है।



2. अपनी थीम्ड सजावट की व्यवस्था करें। अब जब आपके व्यंजन रखे गए हैं तो आगे बढ़ें और खाली जगह पर सजावट करें।

व्यंजनों को ऐसी जगह पर न रखें जहां वे आपकी कोहनी से टकरा सकते हैं। टेबल के पीछे बड़ी वस्तुओं को रखने की कोशिश करें और बर्तन और टेबल के किनारों के बीच छोटी वस्तुओं को रखें।



3. मोमबत्तियां लगाएं। किसी भी बुफे टेबल के लिए मोमबत्तियां एक अद्भुत सजावट होती हैं। टेबल के पीछे लंबी मोमबत्तियां रखने पर विचार करें यदि टेबल दीवार के खिलाफ है। अन्यथा आप मोमबत्तियों के साथ छोटे जार को अंदर से सजा सकते हैं और उन्हें टेबल के चारों ओर रख सकते हैं। यदि आग की लपटें आपके इवेंट के लिए खतरनाक हो सकती है तो फ्लिकरिंग इलेक्ट्रिक कैंडल का उपयोग करने पर विचार करें।

कैंडी बुफे कैसे बनाएं

हर किसी को कैंडी पसंद होती है। एक कैंडी बुफे शादी, जन्मदिन की पार्टी, परिवार, बेबी शावर जैसे अवसरों के लिए महान होते हैं। संक्षेप में एक कैंडी बुफे को एक साथ रखना आसान है: बस कैंडी को विभिन्न कंटेनरों में डालें फिर कंटेनरों को एक टेबल पर रख दें। हालांकि कैंडी बुफे को अधिक पेशेवर और व्यवस्थित बनाने के लिए कुछ तरीके हैं। अलग-अलग आकार के कंटेनरों, रणनीतिक प्लेसमेंट, रंग, थीम और विस्तार पर ध्यान देने से आपका कैंडी बुफे वास्तव में अतूठा (और पेशेवर) हो सकता है!

भाग 1

शुरुआत करना

1. रंग चुनें। यदि आप जिस पार्टी या इवेंट के लिए कैंडी बुफे बना रहे हैं उसके लिए पहले रंग योजना है तो आपको उसी रंगों का उपयोग करना चाहिए। यदि पार्टी या इवेंट में एक निर्धारित रंग योजना नहीं है तो आपको 3 से 4 अलग-अलग रंगों का चयन करें।

- अपनी कैंडी खरीदते समय रंग योजना का उपयोग करें। कई पार्टी स्टोर और ऑनलाइन स्टोर कैंडी को विशिष्ट रंगों में बेचते हैं। इसमें सफेद और फिरोजी रंग शामिल है।

2. अपनी थीम चुनें। यदि आपकी पार्टी में कोई थीम है तो कैंडी बुफे में उस थीम का उपयोग करेंगे।

अगर आपको उस थीम से मेल खाते कैंडी नहीं मिलती है तो आप प्लेट, ट्रे, बैनर, मेज़पोश और अन्य सजावटी वस्तुओं को खोजने में सक्षम हो सकते हैं।

3. जानें कि आपको कितनी कैंडी खरीदनी है और कैंडी का एक प्रकार प्राप्त करना सुनिश्चित करें। कैंडी के जितने अधिक प्रकार आपको मिलते हैं, आपके कैंडी बुफे उतना ही दिलचस्प और आकर्षक होगा। हार्ड कैंडीज, लॉलीपॉप, चॉकलेट, रॉक कैंडी, और टकसाल जैसे कैंडीज पर विचार करें। आपको प्रति अतिथि कैंडी के ½ पाउंड (225 ग्राम) की आवश्यकता होगी। जितने अधिक मेहमान होंगे उतने अधिक विभिन्न प्रकार की कैंडी आपके पास होनी चाहिए। आरंभ करने के लिए यहां कुछ नंबर दिए गए हैं:

- बड़े इवेंट और शादियों (100+ मेहमान) के लिए 8 से 10 विभिन्न प्रकार की कैंडी प्राप्त करने की योजना बनाएं।
- छोटी इवेंट के लिए (100 से कम मेहमान) 5 से 8 विभिन्न प्रकार के कैंडी प्राप्त करने की योजना बनाते हैं।

4. बुफे में रखने के लिए अन्य खाद्य पदार्थों पर विचार करें। आपके कैंडी बुफे में सिर्फ कैंडी नहीं होनी चाहिए। आपको कैंडी के अलावा भी अन्य चीजें शामिल करनी चाहिए। आप एक कैंडी बुफे बना रहे हैं! आरंभ करने हेतु यहां कुछ विचार दिए गए हैं:

- कुकीज़, कप केक, और मैकरून
- मार्शमेलो
- नट
- पॉपकॉर्न
- प्रेज़्जेल



5. कंटेनर और ट्रे के तीन अलग-अलग आकार प्राप्त करें। आपके पास बड़े, मध्यम और छोटे कंटेनर होने चाहिए। इससे न केवल विभिन्न प्रकार की कैंडी रखना आसान हो जाएगा, बल्कि यह गहराई बनाने और आपके बुफे को बड़ा और अधिक दिलचस्प बनाने में भी मदद करेगा। क्लीयर, ऐक्रेलिक या कांच के जार कैंडी के चमकीले रंगों को चमक देने के लिए सबसे अच्छे होते हैं। लेकिन आप अन्य वस्तुओं का भी उपयोग कर सकते हैं। आरंभ करने हेतु यहाँ कुछ विचार दिए गए हैं:

- क्लीयर, कांच या ऐक्रेलिक एपोथेसरी जार
- ट्रे और प्लैटर

- केक स्टैंड और कपकेक स्टैंड
 - टोकरी, कटोरे, बाल्टी, और पेल
6. परोसने वाले बर्तनों को न भूलें। कुछ प्रकार की कैंडी, जैसे लॉलीपॉप को हाथ से पकड़ा जा सकता है। लेकिन अन्य प्रकार की कैंडी को स्कूप या चिमटे से परोसा जाना चाहिए। ये न केवल बुफे को और अधिक सुंदर और दिलचस्प बनाते हैं। बल्कि वे इसे और अधिक स्वच्छ बनाते हैं। आरंभ करने हेतु यहां कुछ विचार दिए गए हैं:
- क्लियर या मेटल कैंडी स्कूप
 - रंगीन चम्मच
 - छोटी, स्पष्ट या धातु की चिमटी
7. सही आकार की टेबल खरीदें। आपकी पार्टी जितनी बड़ी होगी आपको उतनी ही अधिक कैंडी की आवश्यकता होगी। हालांकि यह जरूरी नहीं है कि आपके पास एक बड़ी टेबल होनी चाहिए। आप चाहते हैं कि आपकी टेबल सभी कंटेनरों के लिए पर्याप्त बड़ हो, लेकिन इतनी बड़ी नहीं कि टेबल विरल दिखे। आपके मेहमानों को बिना किसी रूकावट के अलग-अलग जार तक आसपास पहुंचने में सक्षम होना चाहिए।
- कैंडी बुफे टेबल के संदर्भ में छोटा होना बेहतर है।

भाग 2

बुफे की स्थापना करना

1. अपनी पार्टी की रंग योजना से मेल खाने वाली टेबल को मेज़पोश से ढक दें। एक ठोस रंग की मेज़पोश का इस्तेमाल करना बेहतर होगा। क्योंकि एक पैटर्न वाला टेबल बहुत व्यस्त दिखाई देगा और कैंडी से ध्यान हटाएगा। फैसी होना जरूरी नहीं है। एक सस्ता, प्लास्टिक मेज़पोश भी सही रहेगा।
2. अपनी टेबल को तीन क्षेत्रों में विभाजित करें। सामने, मध्य और पीछे की ओर अपनी टेबल को विभाजित करें। सामने वाला क्षेत्र आपकी टेबल के मुंह होगा और इसमें वे वस्तुएं होंगी जिन्हें अधिक संभालने की जरूरत होती है। यह आपकी टेबल का पिछला क्षेत्र होगा और इसमें वे वस्तुएं शामिल होंगे जो कम से कम नियंत्रित होंगे। मध्य क्षेत्र बीच की जगह है और इसमें सब कुछ मौजूद होगा।
3. अपने कंटेनरों को विभिन्न क्षेत्रों में व्यवस्थित करें। पहले अपने कंटेनर के माध्यम से जाएं और उन्हें आकार के अनुसार क्रमबद्ध करें। फिर उन्हें अलग-अलग क्षेत्र में रखें। टेबल के केंद्र की ओर लम्बे कंटेनरों को रखें और छोटे कंटेनरों को किनारों की ओर रखें। तीन क्षेत्रों में कंटेनर सबसे अच्छा काम करते हैं:
 - सामने के क्षेत्र में आपके ट्रे, छोटे / कम कंटेनर और सजावटी बक्से होने चाहिए।
 - मध्य क्षेत्र में आपके एगोथेसरी जार, छोटे वास्केट और बाल्टी और कैंडी डिश होनी चाहिए।
 - पिछले क्षेत्र में कपकेक स्टैंड सहित आपके सबसे बड़े सबसे लंबे कंटेनर शामिल होने चाहिए। आप छोटे कंटेनरों को ऊंचा करने के लिए टोकरे का उपयोग भी कर सकते हैं।
4. अपने छोटे, मध्यम और बड़े कंटेनर भरें। अब जब आपने क्षेत्र में कंटेनर रख दिए हैं तो अब उन्हें भरने का समय आ गया है।

यहां कुछ विचार दिए गए हैं कि आप क्षेत्रों के आधार पर अपने विभिन्न कंटेनरों को कैसे भर सकते हैं :

- बड़े, भारी वस्तुओं के साथ छोटे क्षेत्र के कंटेनर भरें। इसमें कुकीज़, कप केक और बड़े कैंडी बार शामिल है।
- स्कूप कैंडी के साथ मध्य क्षेत्र के कंटेनरों को भरें। इसमें गमबॉल्स, गमी बॉर्म्स , कैंडी केन, और चॉकलेट शामिल है। इन के साथ चिमटा या स्कूप शामिल करना सुनिश्चित करें।
- पिछले क्षेत्र उन कंटेनरों को भरें जिन्हें आसानी से पकड़ा जा सकता है। इसमें कपकेक और पन्नी से ढकी कैंडी शामिल है। बिना ढकी हुई कैंडी से बचें क्योंकि इसमें स्कूपिंग की आवश्यकता होती है।

भाग 3

सजावट करना



1. कुछ सजावटी चीजों के साथ इस प्रक्रिया को आगे बढ़ाएं। बैनर, लेबल और सेंटरपीस जैसी चीजों को जोड़ना बिल्कुल आवश्यक नहीं है। लेकिन यह वास्तव में आपके कैंडी बुफे को अगले स्तर तक ले जा सकता है। आपको इस विषय में सभी सुझावों का उपयोग करने की आवश्यकता नहीं है - इसके बजाय, कुछ ऐसा चुनें जो आपको सबसे अधिक आकर्षित करे और उन्हें प्रेरणा में उपयोग करें।

अधिक सजावट न करें। इससे आपका बुफे अव्यवस्थित दिखेगा। आपकी टेबल पर पर्याप्त जगह होनी चाहिए ताकि आपके मेहमान बिना किसी रूकावट के कैंडी तक पहुंच सकें।

2. एक इसे एक सेंटरपीस के साथ रखें। आप उसी सेंटरपीस का उपयोग कर सकते हैं जो बाकी टेबल में है। आप एक फैंसी कपकेक स्टैंड का उपयोग कर सकते हैं, और इसे कपकेक्स से भर सकते हैं (अपनी थीम से मेल करें)। यदि आपके ईवेंट में केक है तो आप केक को सेंटरपीस के रूप में भी इस्तेमाल कर सकते हैं! यदि आप कपकेक नहीं रखना चाहते हैं तो आप इसके बजाय कुछ पुष्प या मोमबत्ती की व्यवस्था कर सकते हैं।

3. कुछ बॉक्स या बैग रखें ताकि आपके मेहमान कैंडी को घर ले जा सकें। हालांकि यह ध्यान रखें कि आपके बॉक्स और बैग जितने बड़े होंगे आपको उतनी ही अधिक कैंडी की आवश्यकता होगी। लोग आम तौर पर अपने पसंदीदा बॉक्स / बैग को अधिकतर भरना पसंद करते हैं। एक अन्य विकल्प आपके कैंडी बुफे टेबल पर कुछ भारी वस्तुओं को शामिल करना होगा। जिसमें बड़े लॉलीपॉप, कुकीज़, या कपकेक शामिल होगा, जो इन बड़े बॉक्स को भर सकता है।

- अपनी पार्टी के थीम से मेल खाने वाले रंगों में पेपर, ऑर्गेज़ा या सिलोफ़न बैग चुनें।
- अपनी पार्टी की थीम से मेल खाने वाले रंगों में मिनी टेक-आउट बॉक्स, गिफ्ट बॉक्स या अनुकूल टिन चुनें।

4. अपने कैंडी के लिए कुछ चिह्न और लेबल बनाएं। अपनी कैंडी का नाम लिखें या प्रिंट निकालें। (यानी: चॉकलेट किस, गमबॉल्स, गमी वॉर्मस, आदि) सुंदर लेबल बनाएं जो आपकी पार्टी की थीम से मेल खाते हों। आप मिनी चॉकबोर्ड, मिनी वुड पिक साइन, क्लोथस्पिन आदि पर लेबल भी लिख सकते हैं। कुछ ऐसा चुनें जो आपकी सजावट से मिलता-जुलता हो। अपने लेबल के साथ रचनात्मक होने से न डरें; आप उन्हें अपनी पार्टी की थीम से मिला सकते हैं। उदाहरण के लिए:

- यदि आपकी पार्टी का थीम हैरी पॉटर है तो आप रेड लिकोरिस को "लीकोरिस वैंड्स" के रूप में लेबल कर सकते हैं। गोल्डफिल लिंगोर चॉकलेट आसानी से "गोल्डन स्त्रीचिस" बन सकते हैं।
- यदि आपकी पार्टी की थीम पाइरेट है, तो आप चॉकलेट कॉइन को "पाइरेट वूटी" या "पाइरेट ट्रेशर" कह सकते हैं। सीशेल के आकार की चॉकलेट को "मरमेड्स फेवर" कहा जा सकता है।
- यदि आप एक हेलोवीन पार्टी कर रहे हैं, तो आप चॉकलेट रेसिन को "बीटल आइज़" या "ट्रोल वूगर" और हिस्ट्रैक कुकीज़ "विच हेयर" कह सकते हैं।

5. अपनी टेबल के पीछे की दीवार पर बैनर लटकाएं। एक कमरे की सजावट के हिस्से में दीवार एक महत्वपूर्ण हिस्सा है। यदि आप अपने कैंडी बुफे पर ध्यान आकर्षित करना चाहते हैं तो टेबल के पीछे की दीवार पर एक माला या बैनर लटकाने पर विचार करें। इसके अलावा आप चित्र या पेपर कट-आउट भी लटका सकते हैं। आप जो भी चुनते हैं सुनिश्चित करें कि रंग और थीम आपकी पार्टी की थीम से मेल खाते हैं।

- एक बैनर का एक बड़ा उदाहरण एक पोस्टर होगा जो हैरी पॉटर थीम वाली पार्टी के लिए "हनीडुक" कहता है। हनीडुकेस किताबों में कैंडी की एक लोकप्रिय दुकान का नाम था।
- कट-आउट का एक बेहतरीन उदाहरण विंटर वंडरलैंड थीम्ड पार्टी के लिए पेपर स्नोफ्लेक्स होगा। आप भी टेबल के किनारे के आसपास लंबे टिनसेल लटका सकते हैं !

6. टेबल में रंग जोड़ें। टेबल के पार बिखरे हुए कुछ रंगीन कंफ़ेड्री बहुत अधिक स्थान लिए बिना रंग जोड़ सकते हैं। आप छोटी वस्तुओं का भी उपयोग कर सकते हैं। इसमें फूल की पंखुड़ियों, स्फटिक, घुमावदार रिबन या सेक्विन शामिल है। आप जो भी उपयोग कर रहे हैं, सुनिश्चित करें कि यह आपकी पार्टी की थीम से मेल खाता है। उदाहरण के लिए फूलों की पंखुड़ियों एक शादी के लिए अच्छी रहेगी, जबकि स्फटिक एक पाइरेट थीम वाली पार्टी (खजाना बचाने के लिए) के लिए बेहतर रहेगी।

- कंफ़ेड्री कई अलग-अलग आकृतियों और रंगों में आती है। अपनी पार्टी की थीम से मेल खाने वाला चुनें। उदाहरण के लिए नीले और सफेद स्नोफ्लेक कंफ़ेड्री एक शीतकालीन वंडरलैंड थीम वाली पार्टी के लिए सही विकल्प है।

कैसे बनाना है एक कैंडी केंद्रपीठ कैंडी सेंटरपीस कैसे बनाएं

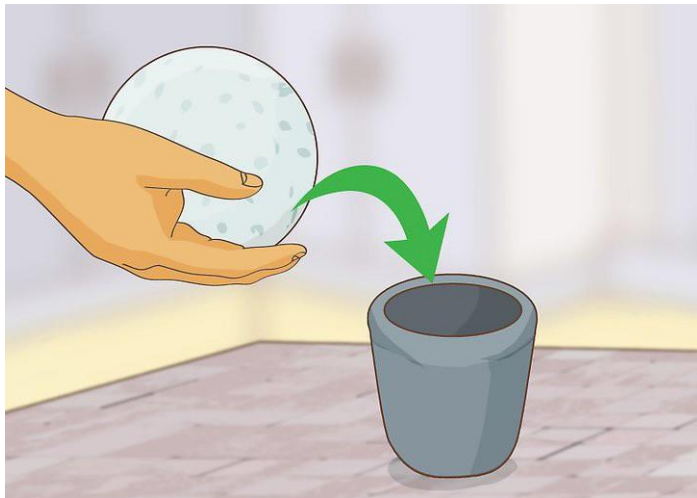
कैंडी कई प्रकार की आकृतियों और रंगों में आती है। जिनके साथ एक सेंटरपीस बनाना आदर्श है। इसके अलावा यदि आप इस बात पर ध्यान देते हैं कि आप सेंटरपीस कैसे बनाते हैं तो यह खाने योग्य भी हो सकता है। आप कैंडी का उपयोग फूलों को बनाने के लिए कर सकते हैं और आप उनका उपयोग रंगीन फूलदान बनाने के लिए भी कर सकते हैं। यह इस बात पर निर्भर करता है कि आप सेंटरपीस के साथ क्या करना चाहते हैं।

तरीका 1 कैंडी टॉपरी बनाना

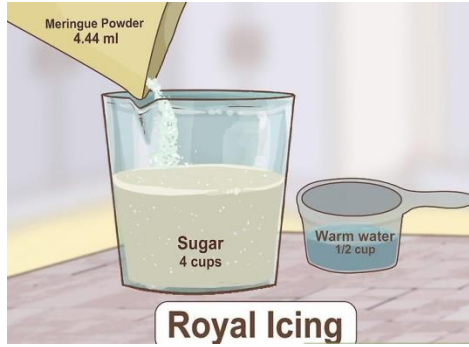


1. अपनी आपूर्ति इकट्ठा करें। आपको एक बर्तन, एक स्टायरोफोम बॉल, पाँट के लिए फोम, पाँट में फोम को गेंद को संलग्न करने के लिए एक छड़ी और हॉट ग्लू की आवश्यकता होगी। एक खाद्य गेंद के लिए आप अभी भी स्टायरोफोम का उपयोग कर सकते हैं। लेकिन आपको एल्यूमीनियम पन्नी, मेरिंग्यू पाउडर, पाउडर चीनी, खाद्य रंग और पानी की भी आवश्यकता होगी। बेशक आपको उस कैंडी की भी आवश्यकता होगी जिसका आप उपयोग करना चाहते हैं।

- यदि आप गोंद को पूरी तरह से छोड़ना चाहते हैं, तो स्टिक कैंडी का उपयोग कर सकते हैं।
- आप इस तरह जेली बीन्स, पेपरमिंट कैंडी, गमबॉल्स, कैंडी कोटेड चॉकलेट कैंडी, या यहां तक कि चॉकलेट किस के रूप में छोटे कैंडी का भी उपयोग कर सकते हैं। ग्रेवल के लिए रॉक कैंडी या जेली बीन्स का उपयोग करें।
- आप पाँट को सजाने के लिए पेंट, रिब या स्टिकर का उपयोग भी कर सकते हैं।



2. एक कप पर गेंद को प्रोप करें। गेंद को पकड़ने के लिए एक कप का उपयोग करें। इससे आपको कैंडी को पकड़े बिना गेंद पर काम करने के लिए अधिक जगह मिलेगी। एक खाद्य व्यवस्था के लिए पन्नी में गेंद को कवर करें। गोंद लगाने से पहले गेंद को कप के ऊपर से संतुलित करें।



3. कैंडी पर गोंद लगाएं। साधारण टॉपर बॉल के लिए फोम बॉल पर अपनी कैंडी पर गोंद लगाएं। यह सुनिश्चित करें कि यह सब कैंडी के साथ कवर किया जाए ताकि आपको नीचे कुछ भी सफेद न दिखें। यदि आप चाहें तो आप रॉयल आइसिंग के साथ एक खाद्य गोंद भी बना सकते हैं।

- रॉयल आइसिंग बनाने के लिए 3 बड़े चम्मच (44.4 मिली) में मेरिंग्यू पाउडर और 4 कप पाउडर चीनी मिलाएं। एक कप में 1/4 से 1/2 कप गर्म पानी, एक बार में एक चम्मच जोड़ें और इसे मिलाने के लिए हैंड मिक्सर का उपयोग करें। इसे गाढ़ा होने तक मिलाने रहें। इसके लिए गाढ़ा होना बेहतर है। आप गोंद पर रंग चढ़ाने के लिए खाद्य रंग भी जोड़ सकते हैं।
- कैंडी को अच्छी तरह से सूखने दें। उस स्थान को छोड़ना सुनिश्चित करें जहां छड़ी अंदर जा सकती है।



4. पाँट तैयार करें। पाँट के अंदर फिट करने के लिए फोम को काटें। पेंट या स्टिकर का उपयोग करके आप अपने पाँट को अपनी इच्छानुसार सजा सकते हैं। छड़ी को फोम के केंद्र में रखें, गोंद शीर्ष पर जाने के लिए तैयार है। यह छड़ी के तल पर हॉट ग्लू का उपयोग करें ताकि यह सीधा खड़ा रह सके।



5. टॉपरी बनाएं। फोम के शीर्ष पर पाँट में "ग्रेवल" के रूप में कैंडी या अन्य सजावट जोड़ें। आप ग्लास बीड का भी उपयोग कर सकते हैं।

आप इसे पन्नी और फिर खाद्य गोंद का उपयोग करके खाद्य बना सकते हैं। एक बार जब सब कुछ सूख जाता है तो छड़ी के शीर्ष पर टॉपरी को बांधकर टॉपरी को इकट्ठा करें। इसे जगह में बनाएं रखने के लिए छड़ी के शीर्ष पर हॉट ग्लू का इस्तेमाल करें।

तरीका 2

कैंडी केन सेंटरपीस बनाना

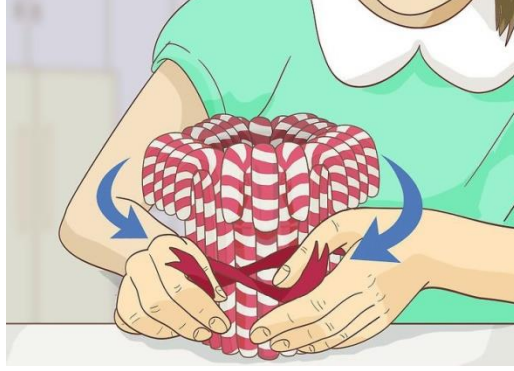


1. आपको जो चाहिए वो इकट्ठा करें। आपको कैंडी केन या कैंडी केन स्टिक, फूलदान, रिबन, हॉट ग्लू और कुछ फूलदान में कैंडी या फूल डालने की आवश्यकता होगी। यदि आप एक फूलदान को खराब नहीं करना चाहते हैं तो आप एक ही प्रभाव के लिए उसका उपयोग करें। बस इसे अच्छी तरह से धो लें और लेबल को हटा दें।



2. कैंडी केन पर गोंद लगाएं। शीर्ष पर बाहर की ओर लगे हुकों के साथ कैंडी केन लंबे में लगाएं। उन्हें एक-दूसरे के ठीक बगल में लगाना सुनिश्चित करें। कैंडी केन के चारों इसे लगा दें।

- आप उन्हें प्लास्टिक के साथ या प्लास्टिक के लगा सकते हैं, लेकिन यदि आप प्लास्टिक के बिना उन्हें गोंद करते हैं, तो बाद में उन्हें एक क्लीयर वार्निश के साथ कोट करने की आवश्यकता हो सकती है।



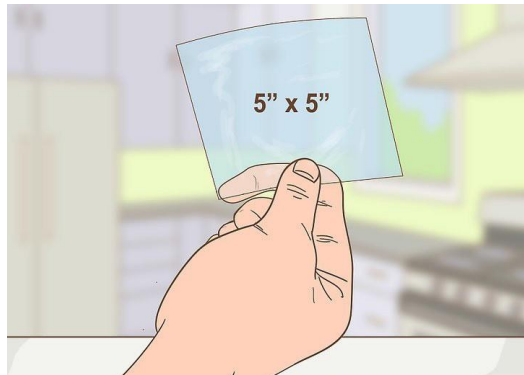
3. एक रिबन लगाएं। फूलदान या कैन के बीच में एक रिबन लपेटें जो कैंडी के डिब्बे के चारों ओर जा रहा है। रिबन के अंदर की जगह पर गोंद लगाना अच्छा विचार है, क्योंकि इसमें अन्यथा फिसलने की प्रवृत्ति होगी। रिबन को बो के रूम में बांधें। आप बो के बीच में एक छोटा पेपरमिंट कैंडी भी लगा सकते हैं।



4. कैन और फूलदान को भरें। अंत में फूलदान के बीच में अपनी पसंद की सजावट रखें। आप कार्नेशन फूल का उपयोग कर सकते हैं। मेहमानों के खाने के लिए आप अधिक कैंडी कैन सहित अपनी पसंद की कैंडी के साथ इसे भर सकते हैं।

तरीका 3

कैंडी फूलों का गुलदस्ता बनाना



1. प्लास्टिक और कैंडी का इस्तेमाल करें। कैंडी को रखने के लिए आपको 5 इंच (लगभग 5 इंच) (5 सेंटीमीटर) प्लास्टिक के एक वर्ग की आवश्यकता होगी। आप गैर-ज़िप प्लास्टिक सैंडविच बैग का भी उपयोग कर सकते हैं, हालांकि आपने कैंडी को बैग के अंदर नहीं रखा है।

बल्कि बैग को समतल करके रखें। आपको छोटे कैंडीज, जैसे जेली बीन्स, गम और ठोस रंगों में छोटी चॉकलेट कैंडीज की आवश्यकता होगी।



2. फूल बनाएं। प्लास्टिक स्क्वायर पर एक चम्मच से कैंडी रखें। बैग के कोनों को इकट्ठा करें जब तक कि कैंडी केंद्र में न हो जाएं। अपने हाथ में कैंडी को मोड़कर प्लास्टिक से बाहर एक छोटा सा बैग बनाएं, जिस पर लॉलीपॉप पर रैपर लगा हो। कैंडी के ठीक ऊपर जहां आपने इसे घुमाया था उस प्लास्टिक को सुरक्षित करने के लिए एक ट्विस्ट टाई का उपयोग करें।



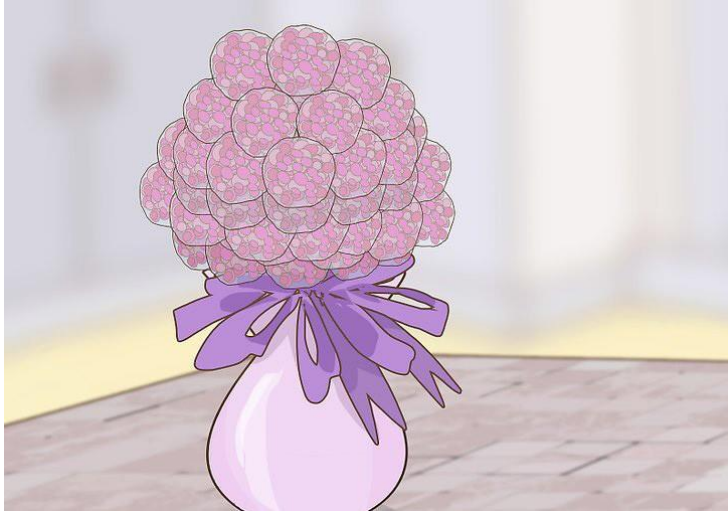
3. एक छड़ी लगाएं। आपके द्वारा पहले से बनाए गए बैग के चारों ओर प्लास्टिक का दूसरा टुकड़ा लपेटना शुरू करें। उतना ही जितना आपने प्लास्टिक का पहले टुकड़े के दौरान लपेटा था। परतों के बीच में एक छड़ी रखें। इसे चिपके रहना चाहिए क्योंकि यह बाद में फोम में जाएगा। दूसरी परत को ट्विस्टी टाई के साथ बांधें।

- कैंडी के अन्य रंगों में फूल बनाना जारी रखें, ताकि आपके पास एक पूरा गुलदस्ता हो। आप एक ही रंग के शेड का उपयोग कर सकते हैं जैसे कि गुलाबी रंग और इंद्रधनुष गुलदस्ता बनाना।



4. एक फूलदान तैयार। एक फूलदान खोजें। एक फोम बॉल चुनें जो फूलदान में फिट हो जाए। यह अच्छा होगा यदि फोम फूलदान के शीर्ष के पास रहता है।

इसे धीरे से धकेलते हुए सुनिश्चित करें कि यह जगह में रहे। यदि यह थोड़ा बड़ा है तो आप इसे रखने के लिए हॉट ग्लू का उपयोग कर सकते हैं।



4. गुलदस्ता बनाएं। कैंडी के फूलों को फोम में नीचे रखें, उन्हें गेंद के चारों ओर जोड़ दें। यह पहले फूलों के बिना एक छड़ी के साथ एक छेद बनाने में मदद कर सकता है, इसलिए अपनी कैंडी को न मसलें। फूलों को तब तक मिलाते रहें जब तक कि गेंद पूरी न भर जाए, फिर बनावट और रंग जोड़ने के लिए कुछ ताजी या नकली पत्तियां रखें।

तरीका 4

कैंडी के साथ एक दो-दीवार वाला फूलदान बनाना



1. अपनी आपूर्ति चुनें। आपको दो फूलदान की आवश्यकता होगी। यह हरिकेन या अन्य बड़े शैली के फूलदान होने चाहिए। अन्य फूलदान एक सीधा सिलेंडर होना चाहिए जो पहले फूलदान में फिट बैठता है। दूसरे फूलदान को पहले की तरह लंबा होने की जरूरत नहीं है, लेकिन अगर ऐसा नहीं है, तो आपको नीचे जाने के लिए एक छोटे से रेमीकिन की आवश्यकता होगी। छोटे फूलदान को भरने के लिए आपको अपनी पसंद और फूलों के रंगों में छोटी कैंडी की भी आवश्यकता होगी।



2. फूलदान का निर्माण करें। अगर आपका छोटा फूलदान बड़े फूलदान के शीर्ष तक पहुंचने के लिए बहुत छोटा है तो रेमीकिन को बड़े फूलदान के तल में रखें। रेमीकिन को नीचे की तरफ रखें। रेमीकिन के ऊपर छोटा फूलदान रखें। सुनिश्चित करें कि दोनों बड़े फूलदान में केंद्रित हैं।



3. कैंडी की बनाएं। कैंडी को छोटे फूलदान और बड़े फूलदान के बीच में डालें। अधिक दिलचस्प प्रभाव के लिए रंग का इस्तेमाल कर सकते हैं। उदाहरण के लिए एक क्रिसमस फूलदान के लिए आप हरी कैंडी की एक परत, फिर लाल कैंडी की एक परत और अंत में सफेद कैंडी की एक परत बना सकते हैं। जब तक आप फूलदान के शीर्ष तक नहीं पहुंचते तब तक कैंडी को रखना जारी रखें।



4. छोटा फूलदान भरें। अंतिम चरण छोटे फूलदान को भरना है। आप रेशम के फूलों को केंद्र के रूप में उपयोग कर सकते हैं। हालांकि ताजे सही रहेंगे।

आप एक अलग तरह की कैंडी के साथ मध्य फूलदान भी भर सकते हैं ताकि मेहमान उन पर नाश्ता कर सकें।

- एक परिष्कृत स्पर्श के लिए एक रिबन जोड़ें।

पार्टी के लिए टेबल को कैसे सजाएं

अपनी पार्टी के लिए एक सुंदर सेट टेबल रखना मेहमानों का स्वागत महसूस कराने का एक महत्वपूर्ण तरीका है। यह एक पार्टी के लिए माहौल को सेट कर सकता है और इवेंट को एक यादगार, विशेष अनुभव में बदल सकता है। यह वह अतिरिक्त स्पर्श है जो मेहमानों को दिखाता है आप उनकी परवाह करते हैं। थोड़ी सी मेहनत और रचनात्मकता के साथ आप किसी भी अवसर के लिए अपनी टेबल को एक सुंदर सभा स्थल बना सकते हैं।

तरीका 1

मूल बातें सझना



1. सही टेबल चुनें। यह निर्णय लोगों की संख्या के आधार, भोजन की मात्रा और पार्टी के प्रकार पर निर्भर करेगा। उदाहरण के लिए एक बाहरी पार्टी को एक टेबल की आवश्यकता होगी जो मौसमरोधी हो। भोजन के माहौल को निर्धारित करने में टेबल स्वयं एक शक्तिशाली भूमिका निभाती है। एक्सपोज्ड लकड़ी से बना एक टेबल अधिक देहाती माहौस बनाएगा जबकि ग्लास टेबल अधिक सुरचिपूर्ण दिखाई दे सकता है।
 - पार्टी के लिए एक अच्छा माहौल तैयार करने के लिए आपको मंहगे टेबल की आवश्यकता नहीं है। यह अधिक महत्वपूर्ण है कि यह लोगों और भोजन को अच्छी तरह से समायोजित करता है। यहां तक कि अगर यह एक सुंदर मेज़पोश के साथ सजा हुआ है तो भी टेबल सुरचिपूर्ण दिख सकती है।
 - विभिन्न प्रकार की पार्टियों के लिए अलग-अलग टेबल उपयुक्त हैं। एक लो टेबल मेहमानों को एक सांस्कृतिक विषय या समुद्र तट पार्टी के लिए फर्श पर बैठने की अनुमति दे सकती है। एक पिकनिक टेबल बच्चे के जन्मदिन की पार्टी या गर्मियों की पार्टी के लिए एक अच्छा विकल्प है।
 - आप भोजन के लिए और खाने के लिए एक अलग टेबल का उपयोग करने पर विचार कर सकते हैं। यह टेबल के आसपास भीड़भाड़ को कम करेगा। बुफे डिनर के लिए यह विशेष रूप से सहायक तकनीक है।



2. टेबल को एक अच्छे स्थान पर रखें। आदर्श रूप से टेबल मेहमानों के बैठने के लिए एक अच्छा विकल्प है। खिड़की के बगल में एक टेबल रखने से आपके मेहमान बाहरी परिवेश से प्रेरित हो सकते हैं। आप सर्दियों में एक आरामदायक पार्टी के लिए फायरप्लेस द्वारा टेबल रख सकते हैं। सफाई में आसानी के लिए रसोई में या उसके पास अपनी टेबल रखने पर विचार करें।

- बाहरी पार्टी के लिए टेबल को शेड में या छतरी के नीचे रखने पर विचार करें। यह सूरज और अन्य प्राकृतिक तत्वों से सुरक्षा करता है।



3. अधिकांश प्रकाश व्यवस्था करें। अपनी टेबल के लिए प्रकाश पर ध्यान दें। एक झूमर प्राकृतिक प्रकाश की तुलना में एक अलग वातावरण बनाता है। मोमबत्तियां आपकी पार्टी के लिए एक आत्मीयता का माहौल बना सकती हैं। जबकि उज्वल ओवरहेड रोशनी अधिक ऊर्जावान होती हैं। सुनिश्चित करें कि आपकी रोशनी आपके टेबल की बाकी सजावट के साथ मेल खाती हो।



4. एक मेज़पोश या प्लेसमेंट्स का उपयोग करें। यदि आप अपनी टेबल दिखाना चाहते हैं तो यह हमेशा आवश्यक नहीं होता है, लेकिन यह एक सुंदर सजावटी स्पर्श जोड़ सकता है।

यह आपकी टेबल की सुरक्षा के लिए भी महत्वपूर्ण है। आप इसका उपयोग बच्चों की टेबल के लिए कर सकते हैं। मेज़पोश से सफाई आसानी से की जा सकती है और यह एक पुराने, खराब टेबल में परिष्करण जोड़ सकते हैं। यह आपके लुक पर निर्भर करता है।

- अपने कपड़े बुद्धिमानी से चुनें। विभिन्न कपड़े विभिन्न माहौल बनाते हैं। लेसउत्कृष्ट और सुरुचिपूर्ण लगता है। विभिन्न प्रकार की थीम के लिए कपास एक महान बहुउद्देश्यीय कपड़ा है। पॉलिएस्टर भी एक अच्छा विकल्प है।
- एक टेबल रनर चुनें। अपनी रंग योजना या थीम से मिलता-जुलता टेबल रनर चुनें। इसे सीधे टेबल पर रखें या लेयर्ड लुक के लिए मेज़पोश के ऊपर रखें। आप एक दिलचस्प डिजाइन जोड़ने के लिए अंडाकार के आकार का टेबल रनर चुन सकते हैं।



5. उचित डिशिज का उपयोग करें। आपके डिशिज आपके पार्टी के प्रकार के आधार पर अलग-अलग होंगे। एक टी पार्टी और लाउ-थीम्ड पार्टी में डिशिज की निश्चित रूप से अलग-अलग आवश्यकताएं होंगी। एक छुट्टी पार्टी के लिए डिशिज भी विषय के साथ मेल कर सकते हैं। उदाहरण के लिए एक मजेदार टर्की के आकार का प्लेटर धन्यवाद की टोन सेट कर सकता है।

- सही गिलास का उपयोग करें। उन्हें पार्टी के प्रकार के लिए उपयुक्त होना चाहिए। एक छुट्टी पार्टी में गिलास के गिलास हो सकते हैं। जबकि बच्चे के जन्मदिन की पार्टी में इन गिलास को रखना बेवकूफी कहलाएगी। एक औपचारिक डिनर या डेजर्ट पार्टी में भी शैंपेन के गिलास हो सकते हैं।



6. सिल्वरवेयर को उचित रूप से व्यवस्थित करें। फॉर्क को प्लेट के बाईं ओर रखा जाता है जबकि नाइफ और स्पून को दाईं ओर रखा जाता है।

उन्हें बाहर से उपयोग करने की व्यवस्था करें। सैलड फॉर्क को सबसे बाईं ओर और डिनर फॉर्क प्लेट के बगल में होगा। स्पून बाहर की तरफ और नाइफ अंदर की तरफ होगा।



7. नैपकिन का समन्वय करें। वह नैपकिन ढूँढना जो आपकी रंग योजना को पूरक करता है वह दृश्य रुचि को जोड़ने का एक शानदार तरीका होता है। उन्हें बिल्कुल मिलान नहीं करना है लेकिन उन्हें आपके सामान्य थीम से मेल खाना चाहिए। आप विषमता के लिए पैटर्न वाले नैपकिन का उपयोग करने की कोशिश कर सकते हैं या अधिक उत्कृष्ट लुक के लिए कुछ सरल कर सकते हैं।

- यदि आप फैंसी लुक प्राप्त करना चाहते हैं तो आप अपने नैपकिन को फैन या स्वान में मोड़ सकते हैं। इसे करना बेहद कठिन नहीं है और यह आपकी सजावट को बढ़ा सकता है।

तरीका 2

सजावट का चयन करना



1. एक रंग योजना चुनें। रंग योजना आपके खाने के अनुभव के लिए टोन सेट करने का एक बड़ा हिस्सा है। इस बात पर विचार करें कि आप किस प्रकार की सभा कर रहे हैं और आपको क्या लगता है कि आप इसे पसंद करेंगे। हल्के रंग अधिक उत्कृष्टता के रूप में सामने आएंगे, गाढ़े रंग अधिक मजेदार और ऊर्जावान दिखाई देंगे, गहरे रंग रोमांस और परिष्कार जोड़ सकते हैं।

- इसे मिलाएं और कुछ मजेदार पैटर्न का उपयोग करके देखें। एक बोलड ज्यामितीय डिजाइन कलात्मक स्वभाव को जोड़ देगा।

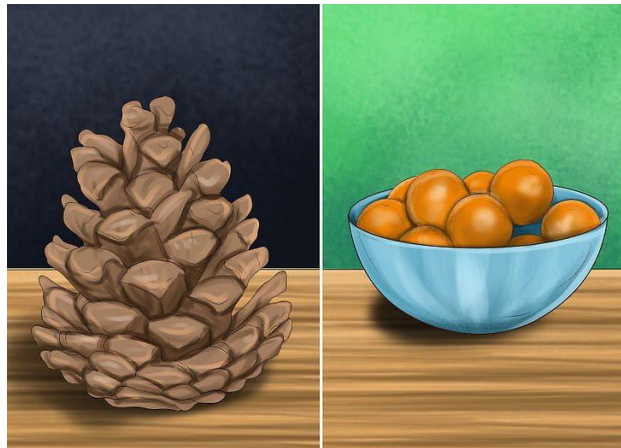
जबकि एक नरम पुष्प पैटर्न लालित्य जोड़ देगा। पैटर्न से यह अधिक आकर्षक लगता है। नैपकिन या टेबल रनर के साथ उन्हें एक दिलचस्प रूप प्रदान करने पर विचार करें।

- प्रत्येक मौसम में इसका एक अलग अनुभव होता है जिसे टेबल की रंग योजना के साथ प्रतिबिंबित किया जा सकता है। वसंत के लिए, पेस्टल या पुष्प पैटर्न अच्छे होते हैं। एक शीतकालीन थीम के लिए आप क्रीम रंग या कुछ गहरे भूरे या मरून रंग का इस्तेमाल कर सकते हैं। पतझड़ में फसल के समृद्ध रंगों को पूरक कर सकते हैं। गर्मियों में चमकीले रंग अधिक भड़कीले हो सकते हैं।



2. सेंटरपीस का इस्तेमाल करें। आप अपने थीम से मेल खाने के लिए पहले से मौजूद वस्तु या एक नई वस्तु खरीद सकते हैं। एक पुष्प व्यवस्था हमेशा अच्छी लगती है। बस यह सुनिश्चित करें कि यह बहुत बड़ा नहीं है। आप अपने मेहमानों की दृष्टि की रेखा को अवरुद्ध नहीं करना चाहते हैं।

- यदि आप कलात्मक महसूस कर रहे हैं तो स्वयं सेंटरपीस बनाने का प्रयास करें। आप कांच के पत्थरों को एक सुंदर कटोरे में रख सकते हैं या फूलों के एक छोटे बर्तन को सजा सकते हैं। यहां तक कि भोजन को एक छोटे केंद्र पर रणनीतिक रूप से रखे जाने पर सेंटरपीस में व्यवस्थित किया जा सकता है। यह विशेष रूप से मौसमी वस्तुओं के लिए अच्छा विकल्प है।



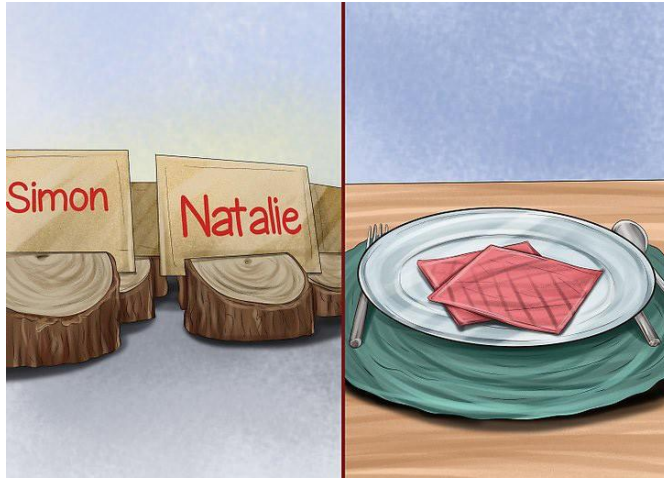
3. प्राकृतिक तत्वों को शामिल करें। प्राकृतिक चीजों को जोड़ने से आपके टेबल की शोभा बढ़ सकती है। सर्दियों में आप कुछ पिनकनों और छोटे सदाबहार शाखाओं के एक जोड़े को व्यवस्थित कर सकते हैं। वसंत में आप अपनी टेबल पर फूलों की पंखुड़ियां सजा सकते हैं।

पतझड़ के लिए कुछ मौसमी खाद्य पदार्थों का इस्तेमाल कर सकते हैं। इसमें अनार, मक्का और स्कैश शामिल है। आप गर्मियों में फल का एक कटोरा रख सकते हैं।



4. प्रासंगिक अवकाश सजावट जोड़ें। यह आपकी थीम को परिभाषित करेगा और उत्सव को आपकी टेबल में जोड़ेगा। एक क्रिसमस पार्टी के लिए आप एक कटोरे को गहनों से भर सकते थे और इसे सेंटरपीस के रूप में इस्तेमाल कर सकते थे। हनुक्का पार्टी के लिए आप मेनोरह को सेंटरपीस के रूप में उपयोग कर सकते हैं। धन्यवाद पार्टी के लिए आप एक कॉर्नुकोपिया और कुछ सजावटी मोमबत्तियां शामिल कर सकते हैं।

- हेलोवीन पार्टी के लिए अपने भोजन के आसपास कुछ छोटे कद्दू का उपयोग करें। यदि यह बच्चों की हेलोवीन पार्टी है तो आप कद्दू के साथ कुछ मार्कर भी शामिल कर सकते हैं ताकि वे उन्हें सजा सकें।



5. एक विशेष होममेड विवरण जोड़ें। एक व्यक्तिगत सजावट बेहतर होती है। यह आपके मेहमानों के लिए एक विशेष अनुभव बनाने में किए गए प्रयास को दर्शाता है। आप अनुकूलित नाम कार्ड या सेंटरपीस बनाने की कोशिश कर सकते हैं। अपने खुद के फूलों की व्यवस्था करें या डीआईवाई प्लेसमेंट्स बनाने का आनंद लें। जब आप चीजों को खुद बनाते हैं तो यह पैसे बचाने में भी मदद करता है।

- अति न करें। टेबल को अव्यवस्थित नहीं होना चाहिए। आप चाहते हैं कि आपके मेहमानों के पास चलने के लिए पर्याप्त जगह हो और वे बिना किसी चीज को तोड़े बगैर आसानी से चल सकते हैं।



6. भोजन को अच्छी तरह से व्यवस्थित करें। भोजन को समान रूप से टेबल के केंद्र में रखा जाना चाहिए। आप आकार के अनुसार डिशिज रखकर अपनी व्यवस्था में शैली जोड़ने का प्रयास कर सकते हैं या आप भोजन के प्रकार के अनुसार व्यवस्था कर सकते हैं। यदि यह एक बड़ी टेबल है तो भोजन को मेहमानों के करीब रखा जाना चाहिए।

- अलग-अलग ऊंचाइयों में भोजन स्थापित करें। यदि आपके पास बहुत सारे व्यंजन हैं तो बिना किसी भीडभाड के आप इसे आसानी से व्यवस्थित कर सकते हैं। अपने ब्रेड प्लेट के लिए एक स्टैंड का उपयोग करें या एक कवर बॉक्स के शीर्ष पर एक आन्ट्रे रखें। यदि आपके पास पर्याप्त क्षैतिज स्थान नहीं है तो ऊर्ध्वाधर स्थान हमेशा मददगार होता है।
- यदि पर्याप्त जगह नहीं है तो एक अलग टेबल का उपयोग करें। कभी-कभी टेबल पर जगह की तुलना में अधिक भोजन होता है। यह आपको रोक नहीं सकता है। खाने की टेबल के पास एक सर्विंग टेबल रखें और मेहमानों की स्वयं सहायता करें। यह बुफे शैली के भोजन के अनुभव का निर्माण करेगा। आप डेजर्ट के लिए या ड्रिंक के लिए भी कुछ ऐसा ही कर सकते हैं। एक ही टेबल पर सभी चीजें रखना आवश्यक नहीं है।

तरीका 3

बच्चों के लिए टेबल बनाना



1. एक थीम चुनें और उसी के अनुसार सजाएं। इससे पार्टी का मजा बढ़ जाएगा।

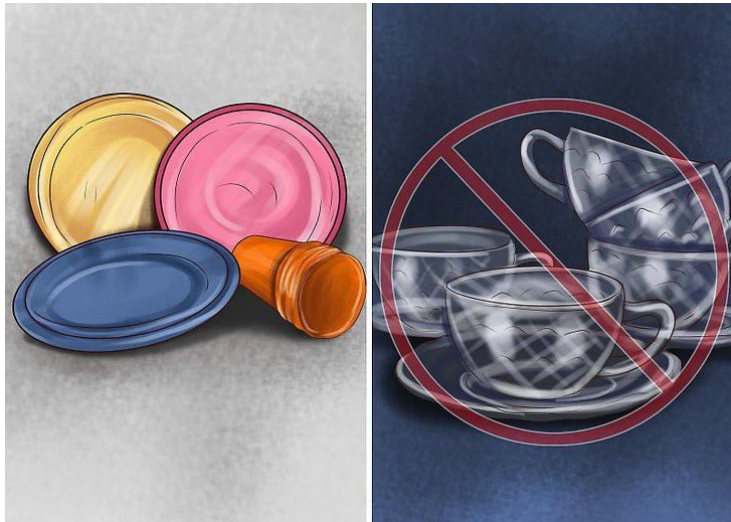
अपने बच्चे को उनके हितों के आधार पर निर्णय लेने दें। आप एक खेल थीम या एक निश्चित रंग योजना कर सकते हैं। आप उनके पसंदीदा सुपर हीरो या टीवी शो को शामिल कर सकते हैं। संभावनाएँ अनंत हैं!

- एक स्थानीय पार्टी स्टोर पर जाएं और देखें कि उनके पास क्या विकल्प मौजूद हैं। आप अपनी जरूरत की सभी सजावट पा सकते हैं जो आपके थीम से मिलती जुलती होगी। उनके पास टेबल क्लॉथ, प्लेटें, कप और यहां तक कि उपहार भी हो सकते हैं जो पार्टी के लिए एक बहुत ही मजेदार टोन सेट करेंगे।



2. टेबल को कवर करें। यह टेबल पर किसी चीज को गिरने या अन्य घटनाओं से बचाने के लिए महत्वपूर्ण है। आप एक मेज़पोश का उपयोग कर सकते हैं जो उनकी पार्टी की थीम से मिलता-जुलता हो। बच्चे इसे पसंद करेंगे।

- एक कवचिंग टेबल के रूप में कागज की एक सादे शीट का उपयोग करने पर विचार करें। फिर टेबल पर क्रेयॉन रखें ताकि बच्चे भोजन के लिए इंतजार करते दौरान कुछ बना सकें और आनंद ले सकें।



3. उचित बर्तनों का उपयोग करें। यदि यह एक आकस्मिक जन्मदिन की पार्टी है तो कागज और प्लास्टिक के बर्तन पूरी तरह से स्वीकार्य हैं। यदि यह एक अधिक औपचारिक पार्टी है जैसे कि एक छुट्टी पार्टी जिसमें बच्चों की टेबल की आवश्यकता होती है, तो अडल्ट टेबल के थीम जोड़ने की कोशिश करें ताकि वे शामिल महसूस करें।

आप अडल्ट टेबल के रूप में एक ही नैपकिन और एक ही मेज़पोश का उपयोग कर सकते हैं। इस तरह यह अडल्ट टेबल के रूप में महत्वपूर्ण होगा।

- यह बच्चों की उम्र और पार्टी की शैली पर भी निर्भर करता है। वे क्या संभाल सकते हैं, यह जानने के लिए अपने निर्णय का उपयोग करें। छोटे बच्चों के लिए, कांच के गिलास के बजाय प्लास्टिक के कप का उपयोग करें और चाकू बाहर न रखें।



4. कुछ मजेदार शामिल करें। खासकर यदि यह एक बच्चे की जन्मदिन की पार्टी है, तो इसे विशेष बनाने की कोशिश करें। एक नॉइस मेकर या अजीब टोपी या एक छोटा खेल शामिल करें। यहां तक कि प्रत्येक बच्चे के लिए टॉफी की छोटी थैली उनके चेहरे पर एक बड़ी मुस्कान लाएगी।

कैसे एक फैसी टेबल सेट करें

एक फैसी टेबल कैसे व्यवस्थित करें
यहां टेबल को कैसे व्यवस्थित किया जाए इसके बारे में सुझाव दिए गए हैं।

भाग 1

कलर थीम चुनना

1. विचार करें कि आप डिनर पार्टी में किन रंगों को चित्रित करना चाहते हैं। यदि यह एक उत्सव या सीजनल इवेंट है तो आप शायद इस अवसर पर रंग योजना से मेल खाना चाहते हैं। अन्यथा, रंग योजना आपके डिनरबेयर सेट, सजावट से मिलता-जुलता होना चाहिए।
2. रंग योजना के पूरक के लिए पुष्प व्यवस्था या फूल चुनें। यदि आप फूल पसंद नहीं करते हैं तो सेंटरपीस के लिए अन्य वस्तु का उपयोग करने पर विचार करें। जिसमें रंगीन छड़ी, आभूषण या फल का एक कटोरा शामिल हो सकता है।
3. कलर थीम के अनुसार नैपकिन चुनें। ये छोटी वस्तुएं हैं जो एक बड़ा अंतर बनाते हैं। इन्हें सुंदर तरीके से मोड़ें।
4. टेबल मैट का चयन करें जो रंग विषय से मेल खाते हैं या पूरक हैं। ये न्यूट्रल भी हो सकते हैं। इसमें कॉर्क, ईख या सादे लकड़ी के मैट शामिल हैं।

भाग 2

टेबल व्यवस्थित करना



1. प्लेट के बाईं ओर फॉर्क रखें। इसे टेबल के किनारे से 2.5 सेमी (1 इंच) ऊपर होना चाहिए।



2. टेबल पर नमक और काली मिर्च के शेकर्स जोड़ें। भोजन के लिए आपके द्वारा उपयोग किए जा रहे किसी भी मसालों को शामिल करें।



3. सैलड फॉर्क का उपयोग करना? इसे पहले फॉर्क के बाईं ओर रखें।



4. यदि आप ब्रेड और बटर परोस रहे हैं तो फॉर्क के बाईं ओर एक छोटी प्लेट रखें।



5. यदि मेज़पोश का उपयोग किया जाता है तो इसे टेबल पर बिछाएं ताकि यह सभी किनारों के चारों ओर समान रूप से लटका रहे।



6. खाने की प्लेटों को कुर्सी के सामने रखें। उन्हें टेबल किनारे से लगभग 2.5 सेमी (1 इंच) पर रखें।



7. यदि प्लेट पर एक पैटर्न है जैसे कि रूस्टर तो सुनिश्चित करें कि यह सीधी ओर है।



8. टेबल के किनारे से लगभग 2.5 सेमी (1 इंच) पर नाइफ को प्लेट के दाहिनी ओर रखें जिसमें ब्लेड अंदर की ओर हो।



9. सूप स्पून का उपयोग करना? इसे नाइफ के दाईं ओर रखें। सुनिश्चित करें कि टेबल के किनारे से नाइफ 2.5 सेमी (1 इंच) की दूरी पर रखा हो।



10. नाइफ के ऊपर गिलास रखें।



11. सेंटरपीस रखें। उदाहरण के लिए ताजे फूल या एक मौसमी फलों को कटोरे में रखें। इसे कम रखें ताकि मेहमान एक दूसरे को टेबल के पार आसानी से देख सकें।



12. नैपकिन (सर्विक्स) रखें। आधे मुड़े हुए नैपकिन को फॉर्क के नीचे रखें या उन्हें प्लेट पर या एक बड़े गिलास के अंदर रखें।