

**EK BHARAT SHRESTHA BHARAT ACTIVITIES BY INSTITUTE OF HOTEL MANAGEMENT, SHILLONG
FOR THE MONTH OF DECEMBER, 2020**

Sl. No	Activities by the Ministry	Month of Activity	Proposed Activity	Details of the Activity	Paired States involved	No of Participants/ Attendees	Any other relevant information
1	<p>CUISINE OF MEGHALAYA</p> <p>CUISINE OF UTTAR PRADESH</p>	December,2020	EK BHARAT SHRESTHA BHARAT	<p>As part of the Observance of Ek Bharat Shrestha Bharat, the Institute of Hotel Management Catering Technology and Applied Nutrition, Shillong, has organised a Virtual Essay writing Competition for the month of December 2020. The Virtual Essay writing Competition was among the students of the 3-year Bachelor of Science in Hospitality and Hotel Administration course. The purpose of the competition is to bring the awareness among the students regarding the meaning and importance of the Cuisine of Meghalaya and Cuisine of Uttar Pradesh.</p>	Uttar Pradesh	20 participants	

मेघनाम भोजन

मेघनाम महां की मगोनियाई जनजातियां कई अलग अलग जायकेदार अंजनो की अपनी वैदिक दिग्दर्श में शामिल करते हैं।

मेघनाम के अंजन पूर्वोत्तर भारतीय राज्यों से बहुत ही अलग हैं। महां वेज के साथ-साथ भारी मात्रा में नॉनवेज अंजन भी बनाए जाते हैं।

इस लेख के माध्यम से जानिए मेघनाम भ्रमण के दौरान आप किस से अत्रिय भाजनों आनंद ले सकते हैं।

जाधो:

जाधो मेघनाम के खासी समुदाय का एक बहुत ही लोकप्रिय अंजन है। जिसके खबसूरत रंग और खूबसूरत स्वाद को महसूस करते ही तूख लगने लगती है।

दीह - खलीह:

दीह खलीह मेघनाम का एक स्वस्थ भोजन है, जो मिनस पोक में घाज और मिर्च मिलाकर सलाद के रूप में खाया जाता है।

नखम बितची:

नखम बितची मेघनाम के घरो बनने वाला एक स्पेशल रूप है जिसे भोजन से पहले लिया जाता है।

मिनी सौगा:

उपरोक्त अंजनों के साथ ^{मेघनाम} अपका

खास मिनी सौगा जरूर द्राई करें। यह राज का एक लोकप्रिय अंजन है, जो मिनी नाम के खास घावल के साथ पकाया जाता है।

CUISINE OF U.P

अपघात क्षेत्रों की अपनी एक अलग स्वाद नवाबी
रसमयान शैली है। इसमें विभिन्न तरह की बिरयानीया
कबाब, कारमा, नादरो, कुबचे, शोरमाल, जर्दा, रन्माली,
रोही और, पनी, पुरावा और रोहीया आदि
हैं। जिनमें काफ़ी कबाब, गलापटी कबाब,
पतली कबाब, बड़ी कबाब, धुंसा कम्प और
शामी कबाब प्रमुख हैं। शहर में वहाँ से
जगह से व्यंजन मिलते हैं। ये सभी तरह के
एक साथ बजट के होते हैं। एक और
2004 में स्थापित राम आसर्ट इन्वाइड
की मबरकन, मलाई, एप, मलाई, जिलेरी प्रसिद्ध
है। पटी, अफरी, गोट परा, मिलने वाल
डाजी मुराद अली के टुण्ड के कबाब भी
कम महेश्वर नहीं है। इसके अलावा अन्य
नवाबी पकवानी जैसे - दमपुख्त, लव्हकट, व्याज
और हरी चटनी के साथ परोसे, राम सीख
कबाब और रन्माली रोही का भी अभाव नहीं
है। लखनऊ की चाट हूरा की बंदरनी
चाट में से एक है और खाने के अंत में विश्व प्रसिद्ध
लखनऊ के पान जिनका बर्ड सजीत नहीं है।
उत्तर प्रदेश में भोजन की रसमयान विस्तृत
स्वाद और स्वाद में भिन्न हैं। विभिन्न शहरों
में विदेशी भोजन के साथ मजबूत स्वाद वाले
रसमयान प्रदायों को तैयार करने की अपनी शैली
है। अधिकतर प्रमाणिक व्यंजनों का आचार व्याज
लहसुन, अदरक, टमाटर और कई मसालों के
मिश्रण से तैयार किया जाता है। उत्तर प्रदेश
के व्यंजनों को दूध समूह में वर्गीकृत किया
जाता है। मीठा, खट्टा, नमकीन, मसालदार, कड़ा

POCO

SHOT ON POCO M2 PRO

और फसलें।

पुरी-आलू और कचौरी सबसे प्रसिद्ध
शाकाहारी व्यंजनों में से एक हैं। और अक्सर
के दौरान आवश्यक माने जाते हैं। अपघात
की मांस व्यंजन और बिरयानी (वाकल
की तैयारी) विश्व प्रसिद्ध हैं। अपघात में
खाना पकाने का एक और दिग्दर्शक
प्रकार in दम पुख्त है। जिसमें भोजन
को शील कर दिया जाता है और हंडी
नामक मिट्टी के बर्तन में पकाया जाता
है। इस पारंपरिक तरीके से भोजन तैयार
करने में लगभग तीन दिन लगते हैं। भोजन
का प्रभाव भोजन में भी स्पष्ट रूप से
परिलक्षित होता है। मुख्य रूप से मांसहारी
व्यंजनों में शामिल पारंपरिक मूल खाद
प्रदार्थ, पुत्रदाट, सब्जियाँ, अनाज, फल
और फलियाँ जैसे समूह और मजबूत
मसाले, मसाला और पारंपरिक सामग्री से
तैयार किये जाते हैं।

शाकाहारियों के लिए उत्तर प्रदेश
लगभग सभी व्यंजन प्रदान करता है जो
भारत में लोकप्रिय हैं। मांसहारी लोगों के
लिए, अमीर, मलाईदार, कारमा है। बादाम
की चटनी, नरगिस, कौफता, कीमा (आम तौर पर मछ
दाल आदि में टंडर स्टेफ जैसे - व्याज

POCO
SHOT ON POCO M2 PRO