

Activity Report

Date:07/08/2024

International Lecture on Sushi Japanese Cuisine: A Remarkable Culinary Event

Under the visionary leadership of our honourable Vice Chancellor, Prof. Poonam Tandon, our esteemed Dean, Prof. Shrivardhan Pathak, and our dedicated Coordinator, Dr. Anshu Gupta, the Department of Hotel Management & Catering Technology recently organized an enlightening International Lecture on Sushi Japanese Cuisine. This online event featured Chef Garima, an internationally acclaimed expert in Japanese cuisine currently based at Roca Qatar.

Chef Garima captivated the audience with her profound knowledge and enthusiasm for Japanese culinary traditions. She shared invaluable insights into the intricate art and cultural significance of Japanese cuisine, offering a comprehensive understanding of its nuances. In his address, Prof. Shrivardhan Pathak encouraged students to explore and appreciate international cuisines. He emphasized the importance of such educational initiatives in broadening their culinary horizons and expressed heartfelt gratitude to Chef Garima for her rich and informative presentation. The organizing committee, led by IHMCT Coordinator Dr. Anshu Gupta, extended their deepest thanks to the honourable Vice Chancellor, Prof. Poonam Tandon, and the esteemed Dean for their unwavering support and guidance, which were instrumental in making this session a success. The event concluded with a vote of thanks to Chef Garima for her invaluable contribution.

Looking ahead, the Institute is committed to hosting many more such sessions, continuing its dedication to providing students with diverse

and high-quality learning experiences in the field of international cuisine

Hotel Management & Catering Technology
Deen Dayal Upadhyaya Gorakhpur University

"Mastering the Art of Sushi: Techniques and Insights by Internationally Acclaimed Chef"

07 AUGUST 2024
02:00PM

Prof. Poonam Tandon
Vice Chancellor
DDUGU

Prof. Shrivardhan Pathak
Dean
Faculty of Commerce

Chef Garima
Sous Chef
ROKA- QATAR, UAE

Dr. Anshu Gupta
Coordinator
HMCT

Platform:

謹賀新年

Sushi Rice Preparation

- 1 Washing**
The rice is washed thoroughly to remove excess starch, ensuring a perfect texture.
- 2 Cooking**
The rice is cooked with precise timing and temperature, resulting in the ideal consistency.
- 3 Seasoning**
A carefully balanced blend of rice vinegar, sugar, and salt is mixed into the cooked rice.
- 4 Cooling**
The seasoned rice is spread out and fanned to achieve the desired temperature and texture.

2:34 PM | byz-xbfg-sxi

Browser tabs: Chef Garima Key Points - x, Meet - byz-xbfg-sxi, Deen Dayal Upadhyaya G..., UserAware.html, New tab

URL: <https://meet.google.com/byz-xbfg-sxi?authuser=0>

ashish ranjan (Presenting)

Maki Sushi Rolling

- Nori Preparation**
The seaweed sheet is carefully positioned and coated with a thin layer of sushi rice.
- Ingredient Layering**
The desired fillings are arranged in a line across the center of the rice-covered nori.
- Rolling**
The sushi mat is used to lightly roll the nori and fillings into a perfect cylindrical shape.

garima thakur

Participant list: Dr. Maneesh Ku..., sachin rawat, Yash Srivastava, Sakshi Srivastava, ashish ranjan, shubham Yadav, Shubham Kumar, 33 others, Dr. Anshu Gupta

2:51 PM | byz-xbfg-sxi

29°C Mostly cloudy | Search | ENG IN | 2:51 PM 07-Aug-24

Dr. Anshu Gupta

garima thakur

Dr. Maneesh Kumar

Participant list: amit chauhan, Radhika Mishra, Shallesh Yadav, ashish ranjan, sachin rawat, Ankit Yadav, Addnan Ansari, Avnish Yadav, 35 others, Kuresh Khan

डीडीयू में जापानी भोजन पर अंतर्राष्ट्रीय कार्यशाला का हुआ आयोजन

गोरखपुर। सुपर फास्ट टाइम्स

दीनदयाल उपाध्याय गोरखपुर विश्वविद्यालय में होटल प्रबंधन एवं खानपान प्रौद्योगिकी संस्थानने सुशी जापानी भोजन विषय पर एक ज्ञानवर्धक अंतर्राष्ट्रीय कार्यशाला का आयोजन किया, जिसका आयोजन ऑनलाइन किया गया। इस सत्र में शेफ गरिमा ने भाग लिया, जो वर्तमान में रोका कतर में कार्यरत एक अंतर्राष्ट्रीय स्तर की जापानी व्यंजन विशेषज्ञ हैं। शेफ गरिमा ने जापानी पाक परंपराओं के प्रति अपने गहन ज्ञान और जुनून से दर्शकों को मंत्रमुग्ध कर दिया, जापानी व्यंजनों की जटिल कला और सांस्कृतिक महत्व के बारे में बहुमूल्य जानकारी साझा की। प्रो० श्रीवर्धन पाठक ने अपने संबोधन में छात्रों को अंतर्राष्ट्रीय व्यंजनों को तलाशने और उनकी सराहना करने के लिए प्रोत्साहित किया, उनके पाक क्षितिज को व्यापक बनाने में ऐसी शैक्षिक पहलों के महत्व पर जोर दिया। उन्होंने शेफ गरिमा को उनकी समृद्ध प्रस्तुति के लिए हार्दिक आभार व्यक्त किया, जिसने प्रतिभागियों को जापानी भोजन की व्यापक समझ प्रदान की। आईएचएमसीटी समन्वयक डॉ० अंशु गुप्ता के नेतृत्व में आयोजन समिति ने इस कार्यशाला को सफल बनाने में उनके अटूट समर्थन और मार्गदर्शन के लिए कुलपति प्रो. पूनम टंडन और सम्मानित डीन को हार्दिक धन्यवाद दिया। सत्र का समापन शेफ गरिमा को उनके बहुमूल्य योगदान के लिए धन्यवाद ज्ञापन के साथ हुआ। भविष्य को देखते हुए, संस्थान ऐसे कई और सत्रों की मेजबानी करने की योजना बना रहा है, जो छात्रों को अंतरराष्ट्रीय व्यंजनों के क्षेत्र में विविध और उच्च गुणवत्ता वाले सीखने के अनुभव प्रदान करने की अपनी प्रतिबद्धता को जारी रखते हैं।

डीडीयू : छात्रों ने जाना जापानी व्यंजनों का सांस्कृतिक महत्व

संवाद न्यूज एजेंसी

गोरखपुर। गोरखपुर विश्वविद्यालय में बुधवार को होटल प्रबंधन एवं खानपान प्रौद्योगिकी संस्थान (आईएचएमसीटी) ने सुशी जापानी भोजन विषय पर एक ज्ञानवर्धक अंतरराष्ट्रीय कार्यशाला का ऑनलाइन आयोजन किया गया।

इस सत्र में शेफ गरिमा ने भाग लिया, जो वर्तमान में कतर के रोका में कार्यरत एक अंतरराष्ट्रीय स्तर की

जापानी व्यंजन विशेषज्ञ हैं।

शेफ गरिमा ने जापानी पाक परंपराओं के प्रति अपने गहन ज्ञान और जुनून से छात्रों को जानकारी दी। प्रो. श्रीवर्धन पाठक ने कहा कि छात्रों को अंतरराष्ट्रीय व्यंजनों को तलाशने और उनकी सराहना करने के लिए प्रोत्साहित किया, उनके पाक क्षितिज को व्यापक बनाने में ऐसी शैक्षिक पहल के महत्व पर जोर दिया। इस आयोजन से प्रतिभागियों को जापानी भोजन की व्यापक समझ प्रदान की।

विद्यार्थियों ने जानी जापानी व्यंजन की विशेषता

गोरखपुर : दीनदयाल उपाध्याय गोरखपुर विश्वविद्यालय में बुधवार को होटल प्रबंधन एवं खानपान प्रौद्योगिकी संस्थान (आइएचएमसीटी) में सुशी जापानी भोजन विषय पर एक कार्यशाला का आनलाइन आयोजन किया गया।

रोका, कतर में कार्यरत जापानी व्यंजन की विशेषज्ञ शेफ गरिमा ने जापानी पाक परंपराओं के बारे में जानकारी दी। जापानी व्यंजनों की जटिल कला और सांस्कृतिक महत्व के बारे में बहुमूल्य जानकारी साझा की।

प्रो.श्रीवर्धन पाठक ने छात्रों को अंतरराष्ट्रीय व्यंजनों को तलाशने और उनकी सराहना करने के लिए प्रोत्साहित किया। उन्होंने कहा कि इस आयोजन से प्रतिभागियों में जापानी भोजन की व्यापक समझ विकसित हुई।

भविष्य को देखते हुए संस्थान ऐसे कई और सत्रों की मेजबानी करने की योजना बना रहा है, जिससे छात्र अंतरराष्ट्रीय व्यंजनों के बारे में जान सकें। -विज्ञप्ति