

# उभरते शेफ और मिक्सोलोजिस्ट्स के स्वादिष्ट व्यंजनों ने जीता दिल्लीवासियों का दिल !



यू.एस. प्रीमियम कृषि उत्पादों के साथ आहार-इंटरनेशनल फूड फेयर में दिखाया अपना कौशल

ऽ यू.एस. क्रेनबैरीज, वाशिंगटन एप्पल्स, यूएसए पीयर्स, कैलिफोर्निया वालनट्स और यू.एस. पिकंस के साथ नए तरह के व्यंजनों और मॉकटेल्स बनाकर दर्शकों को मोहित किया

नई दिल्ली ।। दिल्ली में प्रतिष्ठित इंटरनेशनल फूड एंड हॉस्पिटैलिटी प्रतियोगिता 2017-आहार में उभरते शेफ्स और मिक्सोलोजिस्ट्स के लिए करवाई गई प्रीमियम कलनरी और मिक्सोलॉजी प्रतियोगिता देखी गई । उत्तेजना और भव्यता के अलावा, यह प्रतियोगिता उभरती हुई प्रतिभा के लिए एक बड़ा मंच बन गई जिसे महत्वपूर्ण आगंतुकों और उद्योग विशेषज्ञों द्वारा देखा गया । इस अभियान का मुख्य उद्देश्य इंडियन एचआरआई उद्योग में उन यू.एस. प्रीमियम कृषि उत्पादों की विशिष्टता को उजागर करना था जिनमें यू.एस. क्रेनबैरीज, वाशिंगटन एप्पल्स, यूएसए पीयर्स, कैलिफोर्निया वालनट्स और यू.एस. पिकंस शामिल हैं ।



श्री स्कॉट सिंडलर, मिनिस्टर काउंसलर फॉर एग्रीकल्चर अफेयर्स, यू.एस. एंबेसी, नई दिल्ली ने अन्य गणमान्य व्यक्तियों के साथ उद्घाटन समारोह की शोभा बढ़ाते हुए इस शो को एक उत्कृष्ट शुरुआत दी। एसोसिएशन के बारे में बात करते हुए श्री स्कॉट सिंडलर ने कहा, “आहार 2017 में यहां आकर बहुत अच्छा लगा है क्योंकि इस कार्यक्रम में हमारे समझदार उपभोक्ताओं के लिए बहुत अधिक गतिविधियां हैं। भारत हमारे लिए एक महत्वपूर्ण बाजार है और हम अपने उपभोक्ताओं के लिए सर्वश्रेष्ठ उत्पादों को लाने का प्रयास करते हैं। यह शो हमारे लक्षित दर्शकों के लिए यू.एस. प्रीमियम कृषि उत्पादों की एक विस्तृत श्रृंखला का स्वाद लेने और अनुभव करने का एक शानदार मौका है।”

कलनरी और मिक्सोलॉजी प्रतियोगिता में दिल्ली और उत्तर भारत के अन्य शहरों के 38 शेफ और मिक्सोलॉजिस्ट्स ने हिस्सा लिया जिससे यह बहुत सफल रही। उत्साही और प्रतिभाशाली प्रतिभागियों ने बेहतरीन यू.एस. क्रेनबैरीज, वाशिंगटन एप्पल्स, यूएसए पीयर्स, कैलिफोर्निया वालनट्स और यू.एस. पेकांस जैसे प्रीमियम कृषि उत्पादों का उपयोग मुख्य सामग्री के रूप में नए तरह के व्यंजनों को बनाने में किया। आईटीसी मौर्या के शेफ आकाश खंडेलवाल और क्राउन प्लाजा के शेफ श्री कुबेर को क्रमशः कलनरी और मिक्सोलॉजी प्रतियोगिता का विजेता घोषित किया गया। विजेता कृतियों में यू.एस. पेकांस, यू.एस. क्रेनबैरी क्लफॉउटिस, बैरी जैम, ग्रीन एप्पल एवं मिंट रैलिश विद क्रैम चैन्तली, कैलिफोर्निया वालनट्स एवं यूएसए पीयर्स पुडिंग, वालनट्स क्रिस्प, शुगर कोटेड सेबल, स्टार एनीज एवं अमैरेटो क्रैम विद ओरेंज एंड ग्रैंड मारिनियर सॉस एवं मैलन एंड बैरीज शामिल थीं जिन्हें सम्मानित ज्यूरी द्वारा चुना गया था तथा इनमें आयोजन समिति के सदस्य और प्रतिष्ठित खाद्य और



इस पहल के बारे में बात करते हुए श्री कीथ सुंदरलाल, भारतीय प्रतिनिधि, यू.एस. कैनबेरी मार्केटिंग कमेटी, ने कहा, “हम कलनरी और मिक्सोलॉजी प्रतियोगिता के विजेताओं को बधाई देना चाहते हैं जिन्होंने यू.एस. प्रीमियम कृषि उत्पादों का इस्तेमाल करते हुए इस नए तरह के व्यंजनों को तैयार किया। जाहिर है, प्रतिभागी अपने उत्कृष्ट प्रदर्शन से प्रतियोगिता को दूसरे स्तर पर ले गए हैं। प्रतिभागियों के साथ-साथ आगंतुकों से मिली प्रतिक्रिया से हम बेहद प्रेरित हुए हैं। इस शो की सफलता को देखते हुए, हमें विश्वास है कि हम अपने दर्शकों की सही डोरी को पकड़ा है।“