



সেবা হচ্ছে মানুষের প্রয়োজন বা দায়িত্ব পূরণ করা। হোটেল খাবার রান্নার চাইতে মানুষের প্রয়োজনের দিকে বেশি গুরুত্ব দেয়। তাই হোটেল ইন্ডাস্ট্রিকে সেবা সংস্থা বলে।

সেবা সংস্থার বিভিন্ন গুণাগুণ



- ১) অন্য মানুষকে খাবার সরবরাহ করা।
- ২) খাদ্য গ্রহণে অন্য মানুষকে ব্যক্তিগতভাবে সাহায্য ও সহযোগিতা করা কারণ তারা আপনার উপর নির্ভর করে।
- ৩) আপনার ব্যবহার খুব গুরুত্ব পূর্ণ কারণ বিষয়টি সেবাগ্রহীতা খুব খেয়াল করে। (সাহায্যকারী কিন্তু অমনোযোগী নাতো?)
- ৪) অন্যকে সহায়তা করার জন্য আপনার প্রচণ্ড ইচ্ছা থাকতে হবে।
- ৫) আপনার সহায়তার বিপরীতে কিছু আশা করা যাবেনা।
- ৬) যখন মানুষের সংস্পর্শে যাবেন, যোগাযোগের প্রধান মাধ্যম মুখ ছাড়াও চেহারা ও চাহনি খুব গুরুত্বপূর্ণ।
- ৭) আপনার ব্যতিক্রমী সেবার কোন মূল্য থাকবেনা যদি আপনি তা সময় মত দিতে না পারেন।
- ৮) আপনার সেবা গ্রহীতাকে আপনার গেস্ট মনে করতে হবে।

সামাজিক দক্ষতা ও সেলসম্যানশিপ

Social Skills and Salesmanship



হোটেল কর্মকর্তাদের মধ্যে ওয়েটার বা ওয়েট্রেস সবচেয়ে বেশী গেস্টদের সাথে কথোপকথন করে। এজন্যই তাদের মধ্যে সামাজিক মূল্যবোধগুলো গড়ে তুলতে হয়।

ওয়েটার বা ওয়েট্রেস নিজেদের মধ্যে সামাজিক মূল্যবোধগুলো গড়ে তুলে প্রতিদিনের কাজকে সহজ ও ফলপ্রসূ করার জন্য। নিচে এর কিছু উদাহরণ দেয়া হলোঃ

অভিবাদন	<ul style="list-style-type: none">■ গেস্ট পৌঁছানোর সাথে সাথে তাকে অভিবাদন জানানো।■ নিয়মিত গেস্ট হলে নামের সাথে স্যার, ভাই ইত্যাদি (যার জন্য যা প্রয়োজ্য)সম্বোধন করা।■ মার্জিত গলায় অভিবাদন জানানো।■ মৃদু হাসি ও আগ্রহী চেহারায়ে অভিবাদন জানাতে হবে■ হোটেলের নিয়মানুসারে গেস্টের কোট কিংবা মাথার হ্যাট সামলে রাখতে হবে।■ মাত্রাতিরিক্ত আন্তরিকতা পরিহার করতে হবে।
মেক	<ul style="list-style-type: none">■ কাস্ট মারকে তার টেবিল পর্যন্ত এগিয়ে নিয়ে যেতে হবে।■ কাস্ট মারের বসার ব্যবস্থা করে তাকে বসাতে হবে।■ গোছান ও পরিচ্ছন্ন খাবার মেন্যু পরিবেশন করতে হবে।■ গোছান ও পরিচ্ছন্ন ওয়াইন মেন্যু পরিবেশন করতে হবে।
অর্ডার নেয়া	<ul style="list-style-type: none">■ খাবার মেন্যু সম্বন্ধে পরিষ্কার ধারণা থাকতে হবে।■ খাবার মেন্যু সম্বন্ধে কাস্ট মারকে সঠিক পরামর্শ দিতে হবে।■ কাস্ট মারের সব অর্ডার অথবা রান্নার পরামর্শ সঠিকভাবে অর্ডার শিটে লিখে নিতে হবে।■ অর্ডার গুলো কাস্টমারের কাছ থেকে আবার নিশ্চিত করে নিতে হবে।■ পানীয়-এর অর্ডার সঠিক ভাবে নিতে হবে।
কাস্টমারের সাথে সম্পর্ক	<ul style="list-style-type: none">■ সবসময় সচেতন ভাবে কাস্টমারের সাথে বিভিন্ন কাজগুলো সম্পন্ন করতে হবে।■ চটজলদি কাস্টমারের প্রয়োজন মিটাতে হবে।■ কাস্টমার কি চাইতে পারে তা আগে থেকেই অনুমান করতে হবে।■ কাস্টমারকে হোটেলের বিভিন্ন সুযোগ সুবিধা গুলো জানাতে হবে।■ সুন্দরভাবে কাস্টমারের বিভিন্ন অভিযোগের সমাধান করতে হবে।■ খারাপ কাস্টমারের সাথে সুন্দরভাবে কৌসুলি হতে হবে।■ বৃদ্ধ, শিশু ও পঙ্গুদের প্রতি বিশেষ খেয়াল রাখতে হবে।■ ফাস্ট এইড, দুর্ঘটনা ও অপসারণ প্রক্রিয়া সম্বন্ধে ধারণা থাকতে হবে।■ কাস্টমারের জন্য সহায়ক পরিবেশ তৈরি করতে সহকর্মীদের সাথে সম্মিলিতভাবে কাজ করা।■ সব কাস্টমারকে সমানভাবে মূল্যায়ন করা।■ কাস্টমারের ফেলে যাওয়া অথবা হারিয়ে যাওয়া পণ্য সুপারভাইসরের কাছে দ্রুত বুঝিয়ে দেয়া।

নং	ধাপের নাম	বর্ণনা
১	পরিমাপঃ	ময়দা, চিনি, লবন, দুধ, ডিম ইত্যাদি সঠিকভাবে পরিমাণে মেপে নিতে হবে।
২	মিশ্রণঃ	প্রথমে চর্বি ছাড়া বাকি সব দ্রব্য ভালভাবে মিশাতে হবে। কয়েক মিনিট পর চর্বিও এর সাথে ভালো ভাবে মিশাতে হবে নিচের প্রক্রিয়া অনুসারে। ক) ক্লিন আপ স্টেজ খ) সাইনিং স্টেজ গ) উইভো টেস্ট
৩	ফারমেন্টেশনঃ	ডো-টিকে ফারমেন্টেশন কেবিনেটের মধ্যে ২৮° থেকে ৩০° C এ পুরোপুরি ফুলে (নক ব্যাক স্টেজ) উঠা পর্যন্ত রেখে দিতে হবে।
৪	মেকাপ স্টেজঃ	যে প্রোডাক্ট বানাতে চান তার ডিজাইন বা শেপ তৈরি করুন। তার উপর দুধ বা ডিম ওয়াশ করুন।
৫	প্রফিংঃ	২৮° থেকে ৩০°C প্রফিং করুন যতক্ষণ না প্রোডাক্টটি দিগুন আকার ধারণ না করে।
৬	বেকিংঃ	রন্ধন প্রণালী অনুসারে প্রোডাক্টটি সোনালি বাদামি রঙ না হওয়া পর্যন্ত বেক করুন।
৭	ফিনিশিংঃ	বেক করার পর প্রোডাক্টটির উপরে তেল/জ্যাম/ ফনডেন্ট গ্লেইস লাগান।
৮	পেকেজিংঃ	প্রোডাক্টটি বিক্রির জন্য তৈরি। এখন প্যাকেটে গায়ে মেয়াদ উত্তীর্ণ তারিখ লিখুন

রান্নাঘর বা রান্নার যন্ত্রপাতি নিয়মিত পরিষ্কারে অবহেলা করলে ইনফেকশন হওয়ার সম্ভাবনা থাকে। এজন্য রান্না ঘরের পরিচ্ছন্নতা খুবই গুরুত্বপূর্ণ।

ক) যারা রান্নাঘরে কাজ করেন তাদের কাছে অপরিচ্ছন্ন পরিবেশের চাইতে পরিচ্ছন্ন পরিবেশই বেশী পছন্দনীয়।

খ) মানুষ যখন পরিচ্ছন্ন রান্না ঘর সম্বন্ধে জানতে পারে তখন কাস্টমার বেড়ে যায়।

গ) অপরিচ্ছন্ন রান্না ঘরে তৈরি খাবার কেউ খেতে চায়না।

পরিচ্ছন্নতার যন্ত্রপাতি

যন্ত্রপাতির নাম	পরিচ্ছন্ন করতে হবে -----প্রতিদিন
ওয়াশিং মেশিন	<ul style="list-style-type: none"> শক্ত ব্রাশ দিয়ে ভালো ভাবে পরিষ্কার করতে হবে। ভিতরের ড্রে থেকে খাবারের কণাগুলো পরিষ্কার করতে হবে। গরম পানি দিয়ে পরিষ্কার করতে হবে। ওয়াটার ভাল্ব ঠিক মত কাজ করছে কিনা তা চেক করে দেখতে হবে। জেটের মধ্যে কোন খাদ্য কণা আটকে জাম হয়ে আছে কিনা তা চেক করে দেখতে হবে। ওয়াটার পাম্প কোন লিক আছে কিনা তা চেক করতে হবে। দেখতে হবে কাটেন, কনভেয়ার্স এবং অন্যান্য পার্টসগুলো ঠিক আছে কিনা। নষ্ট হলে জানাতে হবে। সব শেষ ওয়াশিং মেশিনের বাইরের অংশ ধুতে হবে।
কারিং টেবিল	<ul style="list-style-type: none"> সাবান ও পানি দিয়ে ভালমত ধুতে হবে।
ওয়াস্ট ড্র্যাপ	<ul style="list-style-type: none"> রাবার ওয়েস্ট ড্র্যাপটি খুলে ভালো ভাবে গরম পানি দিয়ে ধুতে হবে। এরপর ভালভাবে শুকানোর পর তা ব্যবহার করতে হবে।
ওয়াস্ট বিন	<ul style="list-style-type: none"> নির্দিষ্ট সময়ে পর চেক করতে হবে তা খালি আছে কিনা।

ফ্লোর	<ul style="list-style-type: none"> শুকনো ঝাড়ু দিয়ে ভালভাবে ফ্লোর ঝাড়ু দিতে হবে। গরম পানি ও ডিটারজেন্ট পাউ ডারের মিশ্রণ দিয়ে ভালভাবে মপ করতে হবে। ঘরের কোনা, দরজার পেছনে, টেবিলের নিচের সাপোর্ট এবং মেশিনের নিচে পরিষ্কার করতে হবে।
ডিশ রেক	<ul style="list-style-type: none"> শক্ত হাত ব্রাশ দিয়ে পরিষ্কার করার পর গরম পানিতে ধুয়ে ফেলতে হবে।
পরিচ্ছন্ন করতে হবে -----সপ্তাহে একবার	
দেয়াল	<ul style="list-style-type: none"> হাতের নাগাল পাওয়া যায় এতটুক পর্যন্ত সাবান ভিজানো স্পঞ্জ দিয়ে পরিষ্কার করতে হবে।

ডিশ রুমের পরিচ্ছন্নতা



যন্ত্রপাতির নাম	পরিচ্ছন্ন করতে হবে -----প্রতিদিন
স্টেকিং শেলভস	<ul style="list-style-type: none"> শেলভস গুলো ধুয়ে ভালভাবে শুকাতে হবে।
টেবিল	<ul style="list-style-type: none"> টেবিলগুলো ধুয়ে ভালভাবে শুকাতে হবে।
স্টেকিং শেলভস এবং টেবিল	<ul style="list-style-type: none"> শেলভ এবং টেবিলগুলো ভালো ভাবে ঘসে গরম পানি ও ডিটারজেন্টের মিশ্রণ দিয়ে ভালো ভাবে ধুয়ে ফেলতে হবে এবং শুকাতে হবে।
দেয়াল	<ul style="list-style-type: none"> আগের মত

পেস্ট্রি রুমের পরিচ্ছন্নতা



যন্ত্রপাতির নাম	পরিচ্ছন্ন করতে হবে -----প্রতিদিন
পেস্ট্রি ওভেন	<ul style="list-style-type: none"> শক্ত ব্রাশ দিয়ে ওভেন পরিষ্কার করতে হবে। ওভেনের উপর ভেজা কাপড় দিয়ে মুছতে হবে। এরপর ভালভাবে মুছতে হবে।
মিক্সিং মেশিন	<ul style="list-style-type: none"> মেশিনের উপরিভাগ ডিটারজেন্টের পানি দিয়ে পরিষ্কার করার পর শুধুপানি দিয়ে ধুয়ে শুকাতে হবে। সব মিক্সিং রোল গুলো, বিটার গুলো, হুইস্ক গুলো পরিষ্কার করে ভালোভাবে শুকাতে হবে।
ওজন মাপ যন্ত্র	<ul style="list-style-type: none"> ব্রাশ দিয়ে জমে থাকা সব ময়দা ও খাদ্য কণা পরিষ্কার করতে হবে। এরপর ভেজা কাপড় দিয়ে ভালোভাবে মুছতে হবে। ভালোভাবে শুকানোর পর ডিটারজেন্ট মিশানো পানি দিয়ে ভালোভাবে ধুতে হবে। সবশেষে ভালোভাবে শুকাতে হবে।
পাই মেশিন	<ul style="list-style-type: none"> প্রথমে শক্ত ব্রাশ দিয়ে মেশিনটি পরিষ্কার করুন। এরপর ভেজা কাপড় দিয়ে মেশিন মুছুন এবং শুকিয়ে নিন। ডাইসগুলো ভালোভাবে ঘসে পরিষ্কার করুন এবং ভালোভাবে শুকিয়ে নিন।
কুলিং রেকস্	<ul style="list-style-type: none"> শুকনো শক্ত ব্রাশ দিয়ে ভালোভাবে পরিষ্কার করুন।
ফ্লোর বিন	<ul style="list-style-type: none"> বিনের গায়ে ও বিনের আশপাশের ফ্লোরে পড়ে থাকা অতিরিক্ত ময়দা ব্রাশ দিয়ে পরিষ্কার করুন। এরপর বিনের ঢাকনা ঠিক মত আছে চেক করুন।
স্টার কাপ বোর্ড	<ul style="list-style-type: none"> স্টার কাপ বোর্ড পরিষ্কার আছে কিনা চেক করুন।

	<ul style="list-style-type: none"> এরপর স্টার কাপ বোর্ডে সাজানো কৌটাগুলোতে রাখা মসলা পরিমাণমত আছে কিনা দেখুন। সঠিক কৌটায় সঠিক মসলা আছে কিনা চেক করুন। তাছাড়াও কোন মসলার ব্যাগ খোলা বা ফাটা আছে কিনা চেক করতে হবে।
ওয়াক টেবিল	<ul style="list-style-type: none"> উপযুক্ত সল্যুশন দিয়ে টেবিল ঘসে পরিষ্কার করুন এবং শুকিয়ে নিন।
স্প্লস বোর্ড	<ul style="list-style-type: none"> উভয় পাশ ডিটারজেন্ট সল্যুশন দিয়ে ভালোভাবে পরিষ্কার করে শুকিয়ে নিতে হবে।
সিঙ্ক	<ul style="list-style-type: none"> ভিম বা অন্য কোন গুঁড়া সাবান দিয়ে ভালো ভাবে ঘসে ধুয়ে নিন। সিঙ্কের ওয়েস্ট ড্র্যাপের মধ্যে জমে থাকা ময়লা বের করে ফেলতে হবে। ড্র্যাপের গায়ে লেগে থাকা ময়লা ও গ্রিস পরিষ্কার করতে হবে। ড্রেনিং বোর্ডগুলো ডিটারজেন্ট সল্যুশন দিয়ে মপ করে ধুয়ে শুকিয়ে নিতে হবে।
ফ্লোর	<ul style="list-style-type: none"> ঝাড়ু দিয়ে ফ্লোর পরিষ্কার করলে হবে। এরপর গরম ডিটারজেন্ট সল্যুশন দিয়ে মপ করতে হবে। এসময়ে ঘরে কোনাগুলো ভালোভাবে পরিষ্কার করতে হবে।
বাসন পত্র	<ul style="list-style-type: none"> খেয়াল রাখতে হবে সব বাসন পত্র গুলো জায়গামত আছে কিনা।
পরিচ্ছন্ন করতে হবে -----প্রতিদিন	
পেস্ট্রি ওভেন	<ul style="list-style-type: none"> তারের মাজুনি দিয়ে ওভেনের ভিতরের জমে থাকা বেকিং এর সব ময়লা পরিষ্কার করতে হবে। গ্যাস টেপ ও গ্যাস জেট পরিষ্কার আছে কিনা চেক করতে হবে।
মিক্সিং মেশিন ওয়াল	<ul style="list-style-type: none"> ঢাকনা খুলে দেখতে হবে ভিতরের পার্টসগুলোতে পর্যাপ্ত গ্রিস আছে কিনা। আগের মত

ফলমূল ও সালাদের রুমের পরিচ্ছন্নতা



পরিচ্ছন্ন করতে হবে -----প্রতিদিন	
যন্ত্রপাতির নাম	
ওয়াক বেঞ্চ	<ul style="list-style-type: none"> আগের মত
সিঙ্ক	<ul style="list-style-type: none"> আগের মত
ফ্লোর	<ul style="list-style-type: none"> আগের মত
রেফ্রিজারেটর	<ul style="list-style-type: none"> প্রথমে সব খাদ্য দ্রব্যকে ফ্রিজ থেকে বের করে ফ্রিজ খালি করুন। ফ্রিজের ভিতরে ধুয়ে ফেলুন। ট্রে গুলো পরিষ্কার করুন ধোয়া ও পরিষ্কার জায়গা পরিষ্কারের পর খাদ্য দ্রব্য গুলো তুলে রাখুন।
পরিচ্ছন্ন করতে হবে -----সাপ্তাহিক	
রেফ্রিজারেটর	<ul style="list-style-type: none"> প্রথমে সব খাদ্য দ্রব্যকে ফ্রিজ থেকে বের করে ফ্রিজ খালি করুন। সকালে কারেন্টের লাইন অফ করে বরফ গলাতে হবে। ডিটারজেন্ট সল্যুশন দিয়ে ভালোভাবে ঘসে পরিষ্কার করতে হবে। পরিষ্কার গরম পানি দিয়ে মুছে ফেলতে হবে। এরপর মপ করে শুকাতে হবে। ফ্রিজ চালু করে খাদ্য দ্রব্যগুলো আবার সাজিয়ে রাখতে হবে। সব শেষ চেক করতে হবে ফ্রিজ ঠিক মত চলছে কিনা।
ওয়াল	<ul style="list-style-type: none"> আগের মত

মাছ কাটার রুমের পরিচ্ছন্নতা



যন্ত্রপাতির নাম	পরিচ্ছন্ন করতে হবে	প্রতিদিন
রেফ্রিজারেটর	■ আগের মত	
ওজন মাপ যন্ত্র	■ আগের মত	
সিঙ্ক	■ আগের মত	
ড্রেনিং বোর্ড	■ আগের মত	
রেফ্রিজারেটর	■ পরিচ্ছন্ন করতে হবে	সাপ্তাহিক

কন্টেনার পরিচ্ছন্নতা



যন্ত্রপাতির নাম	পরিচ্ছন্ন করতে হবে	প্রতিদিন
রেকস্	■ গরম ডিটারজেন্ট সল্যুশন দিয়ে ভালোভাবে ধুয়ে ফেলতে হবে।	
সিঙ্ক (গ্যালভানাইজড)	■ সিঙ্ক ভালোভাবে পরিষ্কার করতে হবে। ■ সিঙ্কের নিচ হতে সমস্ত পরিষ্কার করতে হবে।	
রেকস্	■ ভালোভাবে ঘসে পরিষ্কার করতে হবে। ■ কাপড় দিয়ে ভালোভাবে মুছে শুকাতে হবে।	সাপ্তাহিক
ওয়াল	■ আগের মত	

শেফ এর হোল্ডিং স্টোর পরিচ্ছন্নতা



যন্ত্রপাতির নাম	পরিচ্ছন্ন করতে হবে	প্রতিদিন
কার্টের স্টোরেজ	■ আগের মত	
ওজন মাপ যন্ত্র	■ আগের মত	
টেবিল	■ আগের মত	
ফ্লোর	■ আগের মত	
রেক, টেবিল, ওজন মাপ যন্ত্র এবং ফ্লোর	■ পরিচ্ছন্ন করতে হবে	সাপ্তাহিক

ষ্টীল রুম পরিচ্ছন্নতা



যন্ত্রপাতির নাম	পরিচ্ছন্ন করতে হবে	প্রতিদিন
বেভারেজ মেশিন	■ কফি ও মিল্ক কন্টে নার খালি করণ ■ গরম পানি দারা ভালোভাবে ঝাকান এবং ব্রাশ দিয়ে পরিষ্কার করণ। ■ কন্টেনারের সাথে দেয়া ব্রাশ দিয়ে টেপ এর উপরে ও ভিতরে ভালোভাবে পরিষ্কার করণ। ■ বহিরাংশ সাবান ভেজা স্পঞ্জ দিয়ে ভালোভাবে পরিষ্কার করে শুকিয়ে পলিশ করণ।	

যদি কফি এবং মিল্ক কন্টেনার সহসা ব্যবহার না হয়, তবে পরিষ্কার পানিতে তা চুবিয়ে রাখুন।

- পরিষ্কার ভেজা কাপড় দিয়ে ভালোভাবে মুছে শুকাতে হবে।
- আগের মত

ডিপ ফ্রাইয়ার পরিচ্ছন্নতা



যন্ত্রপাতির নাম	পরিচ্ছন্ন করতে হবে -----প্রতিদিন
	<ul style="list-style-type: none">■ ১৮০ ডিগ্রি ফারেনহাইট তাপমাত্রায় উত্তপ্ত করে চর্বি গলিয়ে প্যানের মাঝে জমা করুন।■ প্যানের নিচের টেপের চাৰি খুলেদিন যাতে খাদ্যাংশ গুলো প্রবাহিত হয়ে নিচে পড়ে।■ টেপের নিচে একটি কন্টেনার রাখতে হবে যার উপর তিন স্তরের পাতলা মসলিন কাপড়ের ছাকনি দিতে হবে।■ প্যানে অবশিষ্ট খাদ্য কণা গুলো গরম পানি ঢেলে পরিষ্কার করুন।■ প্যানের বিভিন্ন প্রান্তগুলো পরিষ্কার করার পর ভেজা কাপড় দিয়ে মুছে ফেলতে হবে।■ এরপর ভালোভাবে শুকাতে হবে।
	পরিচ্ছন্ন করতে হবে -----সাপ্তাহিক
	<ul style="list-style-type: none">■ বাস্কেট গুলোকে গরম পানি ও ভিনেগারের মিশ্রণের মধ্যে চুবিয়ে রাখতে হবে।■ এরপর তা গরম পানি দিয়ে ধুয়ে ফেলতে হবে।■ বার্নার গর্তগুলোকে তারের ব্রাশ দিয়ে ঘষার পর মুছতে হবে। এরপর পানি দিয়ে ধুয়ে শুকাতে হবে।

টেবিল টাইপ টিন ওপেনারের পরিচ্ছন্নতা



যন্ত্রপাতির নাম	পরিচ্ছন্ন করতে হবে -----প্রতিদিন
	<ul style="list-style-type: none">■ টেবিল থেকে ওপেনারটি খুলে ডিটারজেন্ট মিশ্রিত গরম পানি দিয়ে পরিষ্কার করে ফেলতে হবে।■ প্রয়োজনে কাটিং ব্লেড পরিবর্তন করতে হবে।

বেইন মেরিস-এর পরিচ্ছন্নতা



যন্ত্রপাতির নাম	পরিচ্ছন্ন করতে হবে -----প্রতিদিন
	<ul style="list-style-type: none">■ পানি ঢেলে তারের ব্রাশ দিয়ে মেজে ফেলতে হবে।■ আবার পরিষ্কার গরম পানি ঢেলে ধুয়ে ফেলতে হবে।
	পরিচ্ছন্ন করতে হবে -----সাপ্তাহিক
টেবিল ব্রেড স্লাইসার রেফ্রিজারেটর টোস্টার	<ul style="list-style-type: none">■ পায়ী এবং সাইডগুলো ভালোভাবে গরম ডিটারজেন্ট মিশ্রিত পানি দিয়ে পরিষ্কার করে ফেলতে হবে।■ আগের মত■ ব্রাশ দিয়ে আঁচরে পরিষ্কার করতে হবে।■ বাইরে অংশ একটি ভেজা কাপড় দিয়ে মুছে ফেলতে হবে।■ আগের মত■ ওয়াল সকেট থেকে পাওয়ার প্লাগটি খুলে ফেলতে হবে।■ টোস্টারটিকে উলটিয়ে টেপটিকে হালকাভাবে নাড়তে হবে যাতে ভিতরে টোস্টের গুড়াগুলো পড়ে যায়।■ সাবান ভেজনো স্পঞ্জ দিয়ে উপরিভাগ ভালোভাবে পরিষ্কার করতে হবে।■ সব শেষ ভালো ভাবে শুকিয়ে নিতে হবে।

বেভারেজ মেশিন

স্টিকিং রেক

স্টোরেজ রেক

ব্রেড স্লাইসার

রেফ্রিজারেটর

- বার্নার ও টেপ গুলো চেক করতে হবে।
- ফায়ার ড্রে এর নিচের ময়লাগুলো পরিষ্কার করতে হবে।
- আগের মত
- আগের মত
- ড্রে, গার্ড এবং শাপেনিং স্টোন খুলে ফেলুন।
- সব পার্টস গুলো গরম ডিটারজেন্ট মিশ্রিত পানি দিয়ে পরিষ্কার করে ফেলতে হবে।
- ভালোভাবে শুকানোর পর প্রয়োজনমত শার্পেন ব্লেডটি লাগান যেতে পারে।
- আগের মত

আইস ক্রিম কন্সারভেটর পরিচ্ছন্নতা

যন্ত্রপাতির নাম	পরিচ্ছন্ন করতে হবে -----সাপ্তাহিক
	<ul style="list-style-type: none">■ বরফ গলার জন্য পাওয়ার প্লাগটি খুলে দিতে হবে।■ প্রত্যেক কম্পার্টমেন্টের মধ্যে গরম পানি ঢালতে হবে এবং তা ১০ মিনিট ধরে তা করতে হবে।■ লম্বা হাতলওয়ালা ব্রাশ দিয়ে ভিতরটা পরিষ্কার করতে হবে এবং পরিষ্কার কাপড় দিয়ে মুছে শুকিয়ে ফেলাতে হবে।■ মাঝের ফাঁকা জায়গা ও প্রান্তগুলো পরিষ্কার করতে হবে।■ রাবার ইন্সুলেশনগুলো মুছে ফেলতে হবে।

স্টিমিং ওভেন পরিচ্ছন্নতা

যন্ত্রপাতির নাম	পরিচ্ছন্ন করতে হবে -----প্রতিদিন
	<ul style="list-style-type: none">■ সব ড্রে গুলোকে বের করে পরিষ্কার করতে হবে।■ ওভেনের ভিতরে ভালোভাবে পরিষ্কার করতে হবে এবং ভিতরের সব খাদ্য কণাগুলোকে বের করে ফেলতে হবে।■ ওভেনের ভিতরে গরম পানি দিয়ে মেজে পরিষ্কার করতে হবে।■ ওভেনের বাহিরের অংশ সাবান পানিতে ভিজানো স্পঞ্জ দিয়ে পরিষ্কার করে শুকাতে হবে।
যন্ত্রপাতির নাম	পরিচ্ছন্ন করতে হবে -----সাপ্তাহিক
	<ul style="list-style-type: none">■ স্টিমার সাপোর্ট গুলোকে ঘসে পরিষ্কার করতে হবে।■ স্টিমারের ওপরে ভালোভাবে পরিষ্কার করতে হবে।■ চেক করে দেখতে হবে জেটগুলো পরিচ্ছন্ন আছে এবং দরজা ভালোভাবে লাগছে।

৪র্থ

ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা দিন

মানুষের শরীরে জীবাণু ও ব্যাকটেরিয়া থাকে। মানুষ কোন কিছুর সংস্পর্শে গেলে তাতে এই জীবাণু ছড়াতে পারে। এজন্য ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা খুব গুরুত্বপূর্ণ। এতে জীবাণু খাবারে কিংবা কাপড় চোপড়ে ছড়ানোর কোন সম্ভাবনা থাকেনা।

ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি

হাউস কিপিং ডিপার্টমেন্ট —এ প্রত্যেক সদস্যের আত্মসম্মান থাকা প্রয়োজন। কারণ আত্মসম্মান মানুষকে পরিচ্ছন্নতা ও শারীরিক সুস্থতার সর্বোচ্চ শিখরে উঠতে সাহায্য করে। একজন অসুস্থ ব্যক্তি নিজে যেমন পরিচ্ছন্ন থাকতে পারেনা, তেমনি কোনপ্রকার খাবার রান্নাবান্না কিংবা অতিথি আপ্যায়ন তার জন্য দুরহ হয়ে পড়ে।

গোসল

প্রতিদিন অন্তত একবার অবশ্যই গোসল করতে হবে। অন্যথায় শরীর থেকে জীবাণু কাপড়ে ও খাবারে ছড়ানোর সম্ভাবনা থাকে। যদি সম্ভব হয় প্রতিদিন দুইবার গোসল করতে হবে। যদি সম্ভব না হয়, ভালোভাবে ময়লা জায়গাগুলো ধুয়ে ফেললেও চলবে।

হাত

আমাদের হাত ভালোভাবে ধুতে হবে যে সময়ঃ

পা

- সুপারভাইজারের রুমের স্টুয়ার্ডদের অনেকক্ষণ দাড়িয়ে থাকতে হয়। তাই তাদের পায়ের যত্ন নেয়া খুব জরুরী।
- নিয়মিত পা ধুতে হবে।
- পায়ের নখগুলো ছোটও পরিষ্কার রাখতে হবে।
- নিয়মিত মোজা পরিবর্তন করতে হবে।

শরীরের কাটা, পোড়া অংশ কিংবা ঘা ইত্যাদি

- শরীরের কাটা অথবা পোড়া জায়গা কিংবা এধরনের ক্ষততে ওয়াটার প্রুফ ড্রেসিং করতে হবে।
- শরীরের সেপ্টিক অংশে প্রচুর ক্ষতিকর ব্যাকটেরিয়া থাকে। এ অবস্থায় খাবার নিয়ে কাজ করা উচিত না। এ ধরনের ঘা এর দ্রুত চিকিৎসা করা উচিত।

- কাজ শুরু করার আগেও খাবার নিয়ে কাজ করার সময়।
- টয়লেট থেকে বেরুলে

হাত ধোয়ার সরঞ্জাম

- গরম পানি, সাবান ও ব্রাশ

হাত ধোয়ার পর প্রয়োজনীয় সরঞ্জাম

- পরিষ্কার তোয়ালে, টিস্যু পেপার, হ্যান্ড হট এয়ার ড্রাইয়ার

কাজের সময় যে জিনিসগুলো পরা যাবেনা

- আংটি, ঘড়ি, জুয়েলারি

আঙ্গুল ও নখ

- আঙ্গুল ও নখের ফাঁকে জমে থাকা জীবাণু খাবারে ছড়াতে পারে, তাই এগুলো সবসময়ে পরিষ্কার রাখতে হবে।
- নখের ব্রাশ দিয়ে সবসময়ে নখ পরিষ্কার রাখতে হবে।
- নেইল ভেনিশ কখনো ব্যবহার করা যাবেনা।

চুল

- চুল সবসময়ে পরিষ্কার রাখতে হবে এবং ঢেকে রাখতে হবে।
- চুল ঢেকে না রাখলে তা খাবারে পড়তে পারে।
- উন্মুক্ত মাথা থেকে খুশকিও খাবারে পড়ার সম্ভাবনা আছে।
- পরিষ্কার ও পরিচ্ছন্নতার জন্য ছেলেদের চুল ছোট রাখা উচিত।
- মেয়েদের চুল পেছন দিকে টান টান করে বেঁধে রাখতে হবে।
- কাজের সময়ে মাথা চুলকানো, আঁচড়ানো অথবা ছোঁয়া যাবেনা।

কান

- কাজের সময়ে কানে হাত দেয়া যাবেনা।
- কানের মধ্যে ম্যাচের কাঠি, পিন ইত্যাদি দেয়া যাবেনা।

দাঁত

- সুস্থ দাঁত সুস্থ শরীরের জন্য খুব জরুরী।
- নিয়মিত দাঁত পরিচ্ছন্ন রাখতে হবে।
- ডেন্টিস্ট এর কাছে নিয়মিত যেতে হবে যাতে দাঁত সুস্থ থাকে।

কসমেটিক

- পরিমিত পরিমাণে কসমেটিক ব্যবহার করা উচিত।

ধূমপান

- কাজের সময় কোন প্রকার ধূমপান করা যাবেনা।
- সিগারেটের জীবাণু মুখ, হাত ও অন্যান্য জায় গায় ছড়ায়।
- সিগারেটের অবশিষ্ট অংশ রুমের ফ্লোরে জীবাণু ছড়াতে পারে।
- যেখানে খাদ্যদ্রব্য নিয়ে কাজ করা হয় সেখানে ধূমপান দণ্ডনীয়।

থুথু ফেলা

- কর্মক্ষেত্রের আশে পাশে কখনো থুথু ফেলা যাবেনা।
- এই বদভ্যাসের কারণে জীবাণু ছড়ায়।
- কাজের সময় চুইং গাম চাবানো, ধূমপান করা, সুপারি কিংবা পান খাওয়া নিষেধ
- যেখানে সেখানে থুথু বা পানের পিক না ফেলে নির্দিষ্ট কন্টেনারে ফেলতে হবে।

নিয়মিত স্বাস্থ্য ও ফিটনেস

সুস্বাস্থ্য জীবাণু প্রতিরোধে খুবই গুরুত্বপূর্ণ। সুস্থ থাকার জন্য যে অভ্যাস গুলো অবশ্যই থাকতে হবেঃ

- শারিরিকভাবে ফিট থাকতে হবে।
- নিয়মিত ব্যায়াম করতে হবে।
- পর্যাপ্ত বিশ্রাম নিতে হবে।
- মুক্ত বাতাসের সংস্পর্শে যেতে হবে।
- পরিমিত খাদ্যাভ্যাস

ঘুম ও বিশ্রাম

হাউস কিপিং এ কর্মরত ব্যক্তিদের পর্যাপ্ত ঘুম ও বিশ্রাম দরকার। কারণ তাদেরকে সব সময়ে চলাচলের মধ্যে থাকতে হয়। তাছাড়াও তারা খুব গরম ও ব্যস্ত পরিবেশে লম্বা সময় ধরে কাজ করে।

মে

নানাবিধ রন্ধন প্রণালী দিন

সাধারণ উদ্দেশ্য

- রান্নার বিভিন্ন পদ্ধতি ও এর উপকরণ সম্বন্ধে জ্ঞান অর্জন করা।
- খাদ্য প্রস্তুতের সময় সহজ, বৈজ্ঞানিক, শৈল্পিক, বাণিজ্যিকীকরণ করার উপায় জানা।

সুনির্দিষ্ট উদ্দেশ্য

- বলতে পারা যে কোন খাবার কিভাবে রাঁধতে হয়।
- খাদ্যের গুণগত মান সম্পর্কে বলতে পারা।
- খাবারের মান পরিবর্তনের সময় বুঝতে পারা।

খাবার রান্নার উদ্দেশ্য

খাবার রান্নার উদ্দেশ্য হচ্ছে

- দৃষ্টি নন্দন করার মাধ্যমে খাবার প্লেটে উপস্থাপন করা, যাতে আমাদের পাচক রস উৎপন্নের মাধ্যমে ক্ষুধা বৃদ্ধি পায়।
- বিভিন্ন স্বাদ ও গন্ধ পরিবর্তনের মাধ্যমে খাবার আরো হজম উপযুক্ত করা।
- এমনভাবে প্রস্তুত করা যেন সহজে চিবিয়ে খাওয়া যায় এবং সকল জীবাণু ও পরজীবীগুলো ধ্বংস হয়ে যায়।

রান্নার বিভিন্ন পদ্ধতি

- ১। বয়েলিং
- ২। পচিং
- ৩। স্টিমিং
- ৪। স্টিউইং
- ৫। ব্রেসিং
- ৬। পট রোস্টিং
- ৭। রোস্টিং
- ৮। বেকিং
- ৯। গ্রিলিং
- ১০। ফ্রাইং (ডিপ ও শেলো)
- ১১। মাইক্রোওয়েভ

বয়েলিং

- খাবারকে পানির মধ্যে রান্না করাকে বয়েলিং বলে। এই সিদ্ধ সাধারণত স্টক বা পানিতে করা হয়।

খাবারের ছোট টুকরা দেয়া হয়। কিন্তু রোস্টিং কিংবা গ্রিলের ক্ষেত্রে এটা ব্যতিক্রম। কারণ এতে অপেক্ষাকৃত পোলড্রি বা খাবারের বড় টুকরা দেয়া হয়। তাছাড়া এভাপোরেশনের কারণে স্টিউইং এ অপচয়

- ফুটন্ত খাবারের তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রিত হয় পানি বা লিকুইডের তাপমাত্রা দ্বারা। বয়েলিং পয়েন্টের পর তাপমাত্রা আর বৃদ্ধি পায়না। তাই মৃদু ভাবে খাবার ফুটানোই শ্রেয়।

পচিং

- কোন খাবারকে কম পানি বা লিকুইড এর মধ্যে আস্তে আস্তে রান্না করাকে পচিং বলে। লিকুইড হিসেবে এখানে আমরা পানি, দুধ, স্টক, ওয়াইন ইত্যাদিকে বুঝাই।
- এক্ষেত্রে লিকুইডকে কখনই বয়েল হতে দেয়া যাবেনা। এর তাপমাত্রা বয়েলিং পয়েন্টের কাছাকাছি পর্যন্ত ধরে রাখতে হবে।
- যেহেতু এটি খুব কম লিকুইডে রান্না করা হয় খাবারের ফ্লেবার ও গুনাগুণ ধরে রাখার জন্য এর উপর কাগজের মোড়ক লাগানো হয়। এতে খাবার ঠিকমত পচ হয় এবং বয়েলিং হওয়া থেকে প্রতিরোধ হয়।
- গুড প্র্যাকটিস হচ্ছে, স্টোভের উপরের লিকুইডকে প্রায় বয়েল তাপমাত্রায় রেখে পুর রান্নাটি ওভেনে মধ্যম তাপমাত্রায় সম্পন্ন করা।

স্টিমিং

আদ্র তাপমাত্রায় রান্নাকে স্টিমিং বলে। এর ধরণটা হবে এমনঃ

- সাধারণ ভাবে বয়েলিং এর চেয়ে ধীর।
- কিন্তু বয়েলিং এর চেয়ে দ্রুত হয়ে যায় যখন স্টিমারের মধ্যে কমপক্ষে ১.৫কেজি/সেগমিঃ বা তার চেয়ে বেশী প্রেশার দেয়া হয়।

স্টিউইং

- এটা হচ্ছে কম পানিতে আস্তে আস্তে রান্না করা।
- এখানে খাবারকে কেটে টুকরো করে স্টক বা সস এর মধ্যে দিয়ে রান্না করা হয় এবং পরিবেশনের সময় দুটোকে একসাথে পরিবেশন করা হয়।
- স্টিউইং একইসাথে সস্তা এবং পুষ্টিকর কারণ এতে পোলড্রি বা

রোস্টিং

বাস্টিং ফ্যাট দিয়ে ২০-৩০ মিনিট ডিরেক্ট হিটে রান্না করা। রোস্টিং দু ভাবে করা যায়।

১. খোলা আকাশের নিচে উজ্জ্বল আগুনের সামনে মাংসকে একটি ফলার মধ্যে ঢুকিয়ে প্রতিনিয়ত ঘুরাতে থাকা।
২. রান্নাঘরে একটি হিট যন্ত্রের সামনে একটি স্ক্রু এর মধ্যে ঝুলিয়ে রান্না করা।

বেকিং

- বেকিং হচ্ছে শুষ্ক রেডিয়েন্ট হিটে ওভেনের মধ্যে রান্না করা।
- এখানে শুষ্ক হিটের মাধ্যমে স্টিম উৎপন্ন হয়ে।
- এই স্টিম খাবারের মধ্যে পানি থেকে উৎপন্ন হয়।
- প্রায় সব ধরণের বেকারি প্রডাক্ট এভাবে তৈরি হয়।
- মিষ্টি ও পেস্ট্রি ডিশগুলো হয় সরাসরি বেক হয় অথবা স্টোভের উপর রান্নার পর ফিনিশিং-এ ওভেন বেক করা হয়।

কম হয়। কারণ অন্যান্য রান্নার সময়ে যে মিট জুসটা এভাপোরেশনের কারণে হারিয়ে যায়, স্টিউ এর লিকুইডের মধ্যে তা বিদ্যমান থাকে।

ব্রেইসিং

- এটা হচ্ছে টাইট ফিটিং ঢাকনা ওয়ালা পেনের মধ্যে রোস্টিং ও স্টিউইং এর কম্বিনেশন।
- পাত্রের উপর ঢাকনা অবশ্যই দিতে হবে। এতে এভাপোরেশনের কারণে ভেতরের জুস হারিয়ে যায়না। তাছাড়াও এতে মিশানো বিভিন্ন হার্বস ও ফ্লেভার অটুট থাকে।
- এখানে ফ্লেভার বলতে যে খাদ্যগুলো রান্না করা হচ্ছে যেমনঃ বেকন, মাংস, শাক সবজি ও বিভিন্ন হার্বসকে বুঝানো হচ্ছে।
- ব্রেইসিং হচ্ছে লম্বা ও ধীর প্রক্রিয়ার রান্না।
- এখানে মাংস কিংবা পোলড্রির অপেক্ষাকৃত শক্ত জোড়া ব্যবহার করা যায়।
- এক্ষেত্রে রান্নার আগে চর্বি মুক্ত গরুর মাংস কিংবা হরিণের মাংসকে রেড ওয়াইনের মধ্যে মেরিনেট করে নিতে হবে। শাক সবজি ও অন্যান্য হার্বের ক্ষেত্রে কয়েক ঘণ্টা ধরে মেরিনেট করতে হবে।

পট রোস্টিং

- ঢাকনায়ুক্ত সুবিধাজনক পেনে বাটার দিয়ে লম্বা সময় রান্না করাকে পট রোস্টিং বলে।
- এক্ষেত্রে শুধুমাত্র ভালো কোয়ালিটির মাংস ও পোলড্রি এখানে ব্যবহার করতে হবে।
- এখানে বড় সুবিধা হচ্ছে ঝোল থেকে মাংস আলাদা করার পর মাংসের মধ্যে মূল স্বাদের ব্যতিক্রম হয়না। তাছাড়া মাংস আলাদা করার পর আবশিষ্ট শাক সবজি ও ঝোল দিয়ে গ্রেভি সস বানিয়ে মূল খাবারের সাথে পরিবেশন করা যায়।

গ্রিলিং বা ব্রয়লিং

এটা হচ্ছে একটি দ্রুত রান্না প্রক্রিয়া। এ রান্নায় প্রথম থেকে শেষ পর্যন্ত হাই ডিরেক্ট হিট বজায় রাখতে হয়।

গ্রিল ফুড যত ভাবে রান্না করা যায়ঃ

১. অধিক তাপে – চারকোল, গ্যাস, ইলেকট্রিক
২. কম তাপে – গ্যাস বা ইলেক্ট্রিসিটিতে, সালামেনডার বা গ্রিলে।
৩. মাঝামাঝি তাপে – ইলেকট্রিক হিটেড গ্রিলবারে

ফ্রাইং

- ফ্রাইং হচ্ছে গরম তেল বা চর্বিতে রান্না করা। এটি হচ্ছে সবচেয়ে দ্রুত রান্না প্রক্রিয়া। এতে তেল কে না পুড়ে উচ্চ তাপমাত্রায় তুলে সরাসরি খাবার ভাজা হয়। ফ্রাই বিভিন্ন ধরণের হতে পারে। যেমনঃ শ্যালো ফ্রাই—মাছ ভাজা, ডিপ ফ্রাই— আলু ভাজি ইত্যাদি।
- এ ধরণের ফ্রাই শক্ত মাংস কিংবা পোলড্রির ক্ষেত্রে প্রযোজ্য না।

মাইক্রোওয়েভ কুকিং

- মাইক্রো ওয়েভ এনার্জি হচ্ছে হাই ফ্রিকোয়েন্সি শক্তি। এটা ব্রোডকাস্ট ট্রান্সমিটার যে রেডিও ও টেলিভিশন সিগনালের রিসিভ করে তার মত।

সাধারণ জ্ঞান

- তাজা শাক সবজি সাস্রয়ী হওয়ায় পুষ্টিগুণের দিক দিয়ে খুব গুরুত্ব পূর্ণ।
- অধিকাংশ শাক সবজির মধ্যে কমপক্ষে ৮০% পানি রয়েছে। অন্য দিকে আলুর মধ্যে রয়েছে প্রচুর পরিমাণে স্টার্চ।
- অধিকাংশ শাক সবজি কম সময় ধরে রান্না করা উচিত। এতে এর গুণাগুণ, স্বাদ, ফ্রেশনেস অটুট থাকে।

শাক সবজির শ্রেণীবিন্যাস

শাক সবজিকে আমরা দুভাবে ভাগ করতে পারি যেমনঃ

- ১। বোটানিক ফ্যামিলি অনুসারে
- ২। আমরা এর যে অংশ খাই, সেই অনুসারে

বীজ জাতীয় সবজি যেমন মটরগুঁট, মটর ইত্যাদি।

ফলমূল জাতীয় সবজি যেমন বেগুন, টমেটো, চাল কুমড়া ইত্যাদি।

পাতা জাতীয় সবজি লেটুস পাতা, বাঁধা কপি ইত্যাদি।

মূল জাতীয় সবজি যেমন গাজর, বিট রুট ইত্যাদি।

বাস্ব জাতীয় সবজি যেমন পেয়াজ, রশুন ইত্যাদি।

কন্দ বা টিউবার জাতীয় সবজি যেমন আলু ইত্যাদি।

সবুজ শাক সবজি

- মুচমুচে, দৃঢ়, মজবুত, প্রমাণ আকৃতির হতে হবে
- কোনও রকম পচা দাগ থাকা যাবেনা
- মধ্যম আকৃতির হতে হবে।
- ঠাণ্ডা, ইদুর ও অন্য কোনও রোগের কারণে পচে যাওয়া গুলো নেয়া যাবেনা।
- কোন ঠাণ্ডা, শুষ্ক, অন্ধ কার ও বাতাস চলাচল করে এমন জায়গাতে রাখতে হবে। ভালো হয় শ্যালাও রেখে রাখলে।

আমরা যে করণে শাক সবজি রান্না করিঃ

- যাতে এটি খাওয়ার উপযুক্ত নরম হয়,
- এটি সহজে হজম করা যায়,
- এর ভিতর থেকে প্রয়োজনীয় স্টার্চ ও প্রয়োজনীয় আঁশগুলো বের করে আনা যায়।

শাক সবজির গুণাগুণ ও সংরক্ষণ প্রক্রিয়া

তাজা শাক সবজি

- কম আলোসম্পন্ন জায়গায় রাখতে হবে।
- ঠাণ্ডা ও বাতাস চলাচল করে এমন জায়গায় রাখতে হবে।
- সহজে পরিষ্কার করা যায় এমন জায়গায় রাখতে হবে।

মূল জাতীয় সবজি

- পরিষ্কার রাখতে হবে।
- মাটি ও পাথরের সংস্পর্শে রাখা যাবেনা।
- পচে যাওয়া, ইদুরে নষ্ট করা কিংবা অন্য কোনভাবে নষ্টগুলোকে ভালো সবজি থেকে সরিয়ে ফেলতে হবে।
- আলুর ক্ষেত্রে ঠাণ্ডা, শুষ্ক, অন্ধকার ও বাতাস চলাচল করে এমন জায়গাতে রাখতে হবে।
- মধ্যম সাইজের সবজিগুলো বড় সাইজের সবজির চাইতে সব দিক দিয়ে অধিক গ্রহনযোগ্য

বিঃ দ্রঃ এধরনের সবজিকে রেফ্রিজারেটরের মধ্যে রাখতে হবে। সবুজ পাতা জাতীয় সবজি যেমন সালাদ, পালং শাক ইত্যাদির(যে গুলো দ্রুত পচে যায়) ক্ষেত্রে খেয়াল রাখতে হবে যেন, একদিনের প্রয়োজনীয় মজুত করা হয়।

ফ্রাজেন শাক সবজি

- অনেক ধরনের সবজি এখন ফ্রাজেন অবস্থায় পাওয়া যায়।
- এধনের সবজি খুব অনুকূল পরিবেশে ফলান হয়। এর জন্য কৃষকদেরকে মাঠ কর্মকর্তারা বিভিন্ন পরামর্শ প্রদান করেন।
- এধনের সবজি কয়েক ঘন্টার মধ্যে মাঠ থেকে তুলে পরিবহন ও প্রসেস করে ফ্রাজেন করা হয়।

শাক সবজির ব্যবহার



নাম	শ্রেণি বিভাগ	বর্ণনা	ব্যবহার
বেগুন	ফুট	লম্বা বেগুনি রঙের চামড়া ও ভিতরে সাদা নাশপাতির মত দেখতে সবজি। বাইরে সাদা চামড়াওয়ালা বেগুন রয়েছে।	গরম সবজি /বেগুন ভাজি /বেগুন ভর্তা
সবুজ মটরশুঁটি	বীজ	কচি থাকা অবস্থায় সবুজ মটরশুঁটি আস্ত খাওয়া হয় কারণ তখন বীজগুলো ছোট থাকে।	গরম সবজী /সূপ /সালাদের উপাদান/পরিপূরক হিসেবে
বিট রুট	মূল	এগুলো সাধারণত গোল আকৃতির অথবা হাল্কা প্রসারিত হয়। এর রঙ কালচে লাল।	- গরম সবজী/ মূল খাবার আগে স্টারটার/ সালাদের উপাদান/ খাবার সাজাতে
বাধা কপি	সবুজ ও পাতা সমৃদ্ধ	বিভিন্ন ধরনের হয়ে থাকে।	গরম সবজী/ গরম সবজী
লাল বাঁধাকপি	পাতা সমৃদ্ধ	আঁচার বানানোর ক্ষেত্রে লাল বাঁধাকপি খুব জনপ্রিয়।	গরম সবজী/ আঁচার
গাঁজর	মূল	কাণ্ড ও লম্বা মূল উভয়ই রয়েছে এতে। এর নানান ধরনের হয়ে থাকে।	গরম সবজী/ গরম সবজী/ খাবার সাজাতে
ফুল কপি	ফুলের মাথা	বাধা কপি পরিবারের সদস্য	গরম সবজী/ সূপ/খাবার সাজাতে
ম্যার	ফল জাতীয়	নানান ধরনের ম্যার ফল পাওয়া যায়। এগুলো যখন কচি ও নরম থাকে তখন খাবার জন্য সংগ্রহ করা হয়ে।	গরম সবজী/ সালাদের উপাদান/ খাবার সাজাতে/ সূপ
রশুন	বাল্ব	পেঁয়াজ পরিবারের সদস্য। এর স্বাদ অন্যান্য সবজি থেকে খুব আলাদা করে চেনা যায়।	খাবারে স্বাদ বাড়াতে।
লেটুস	সবুজ ও পাতা সমৃদ্ধ	সালাদের সাথে এর ব্যবহার খুব জনপ্রিয়।	গরম সবজী/ সূপ/ খাবারে স্বাদ বাড়াতে।
মটর	বীজ	জমি থেকে মটর সংগ্রহ করতে হয়, যখন তা কচি, নরম, উজ্জ্বল সবুজ রঙের থাকে।	গরম সবজী/ সালাদের উপাদান খাবার সাজাতে
ঢ্যাঁড়স	ফল জাতীয়	এগুলো কেনের মধ্যে অথবা শুকিয়ে খোলা অবস্থায় বিক্রি হয়।	গরম সবজী/ সালাদের উপাদান
আলু	টিউব আকৃতি	আলু দেখতে পরিষ্কার, দৃঢ় হতে হবে। কোন ধরনের সবুজ চিহ্ন থাকবেনা। তাছাড়া আলু সারা বছর পাওয়া যায়।	শুধুমাত্র রান্না অবস্থায় খায়/গরম সবজী/ সূপ, সালাদ / খাবার সাজাতে ইত্যাদি।
শালগম	মূল জাতীয়	শালগম গোল ও দৃঢ় হতে পারে।	গরম সবজী/ সূপ/ খাবার সাজাতে
টমেটো	ফল জাতীয়	বিভিন্ন প্রকারের টমেটো রয়েছে বাজারে।	নানান ভাবে ব্যবহৃত
পালং শাক	পাতা জাতীয়	দেখতে তরতাজা, মুচমুচে হতে হবে	গরম সবজী/ খাবার সাজাতে /ঝোল / সূপ ইত্যাদি।
পেঁয়াজ	বাল্ব আকৃতি	সুস্বাদু রান্নার স্বাদ বাড়াতে পেয়াজের ব্যবহার হয়।	গরম সবজী/ কাঁচা/ সূপ /স্বাদ বাড়াতে

রেস্টুরেন্টের প্রয়োজনীয় যন্ত্রপাতি

ডাইনিং রুমে প্রবেশের সাথে সাথে যে চিত্র ফুটে উঠে তা খুব গুরুত্বপূর্ণ। শুধুমাত্র এর উপর নির্ভর করে একজন কাস্টমার আনুকূলে কিংবা প্রতিকূলে চলে যেতে পারে। রেস্টুরেন্টের সফলতা অনেকাংশে নির্ভর করে কি ধরণের পরিবেশ এবং উপকরণ আপনি ব্যবহার করছেন তার উপর।

কোথায় কি ধরণের ফার্নিচার রাখবেন, কি ধরণের পর্দা ব্যবহার করবেন, টেবিলের উপর কি কি জিনিস রাখবেন, ছোট ছোট কি কি যন্ত্রপাতি কিংবা কাঁচের তৈরি কি কি জিনিস ব্যবহার করতে হবে, এ সবকিছু নির্ভর করছে নিচে দেয়া বিষয় গুলোর উপর। যেমনঃ

- ১। কি ধরণের কাস্ট মার আপনি আশা করছেন?
- ২। আপনার রেস্টুরেন্টটি কোথায় অবস্থিত?
- ৩। স্থানীয় লোকজন কি ধরণের খাবার এবং পানীয় পছন্দ করে?
- ৪। কি ধরণের সেবা আপনি দিতে চাচ্ছেন?
- ৫। আপনার মূলধন কত আছে?

বিভিন্ন প্রকার রেস্টুরেন্ট যন্ত্রপাতি

আসবাব পত্র
পর্দা
টেবিল ওয়ার
সিলভার ওয়ার
গ্লাসওয়ার
চায়নাওয়ার
অন্যান্য যন্ত্রপাতি।

খাবার কিংবা পানীয়ের জন্য যন্ত্রপাতি কিনার সময়ে যে বিষয়গুলো খেয়াল করতে হবে

সহজে ব্যবহার যোগ্য
কি ধরণের সেবা প্রদান করা হবে
কাস্ট মার কারা?
ডিজাইন
রঙ
স্থায়িত্ব
সহজে দেখাশুনা করা যাবে।
সহজে গুছিয়ে রাখা যায় কিনা

ক্রয়মূল্য ও প্রয়োজনীয় বরাদ্দ কত
ভবিষ্যতে পরিবর্তন করা যাবে কিনা।
ঠিকমত মজুদ করা যায় কিনা?
কি পরিমাণ ভাঙতে পারে? যেমনঃ চিনামাটির বাসন পত্র
আকৃতি কেমন
অতিথিরা শারিরিকভাবে কেমন অনুভব করবে?
ডেলিভারির সময় কেমন লাগবে?

রেস্টুরেন্টের ফার্নিচার

চেয়ার
টেবিল
সাইড বোর্ড
ট্রলি
কাপড়
টেবিল ক্লথ
স্লিপ ক্লথ
মল্লেটন / টেবিল ফেল্ট
সারভিএতিস/ নেপকিনস
ওয়েটার্স ক্লথ/ সার্ভিস ক্লথস
গ্লাস ক্লথস
ট্রে ক্লথস
ট্রলি ক্লথস
সাইড বোর্ড ক্লথস
তোয়ালে

কাঁচ পাত্র

স্টেমড গ্লাস
ওয়াটার গ্লাস/ ওয়াটার গবলেট
ওয়াইন গ্লাস
○ হোয়াইট ওয়াইন
○ রেড ওয়াইন
কক টেল গ্লাস
কডিয়াল গ্লাস
শেরী গ্লাস
পোর্ট গ্লাস
ব্রেডী গ্লাস/ ব্রেডী মিসফটার
শেম্পেন গ্লাস
○ শেম্পেন সসার
○ শেম্পেন টিউলিপ
পিলাস্টার গ্লাস/ স্টেমড বিয়ার
গ্লাস

আন স্টেমড গ্লাস

হাই বল গ্লাস
ওল্ড ফেশন গ্লাস
রিট/ স্ট্রে গ্লাস
আইস টি গ্লাস
কলিঅন গ্লাস
বিয়ার গ্লাস/ বিয়ার মগ
বিয়ার ট্যাংকার

চিনামাটির পাত্র

প্লেটটার : সসার :
ওভাল প্লেটটার সুপ সসার
রাউন্ড প্লেটটার টি সসার
প্লেটস : ডেমি তাশি (আধা) সসার
পটস :
ডিনার প্লেট/ ফুল প্লেট/ লার্জ প্লেট
প্লেট কফি পট
ফিস প্লেট টি পট
সুপ প্লেট মিক্স পট/ক্রিমার
ডেসার্ট প্লেট বাটার পট/ বাটার কন্টেনার
সাইড প্লেট/ ব্রেড ও বাটার প্লেট
বোল :
কাপ : সুগার বোল/ সুগার পট
সুপ কাপ সালাদ বোল/ সালাদ প্লেট
কফি কাপ ফিঙ্গার বোল
ডেমি তাশি (আধা)কাপ সিলিয়াল বোল
প্রিসারভ বোল

সিলভার ওয়ার/ টেবিল ওয়ার দিন

টেবিল ওয়ার এর মধ্য রয়েছে,

- ফ্ল্যাট ওয়ার—সবধরনের চামচ ও কাটা চামচ
- কাটলারি --- ছুরি ও অন্যান্য কাটা কাটির যন্ত্র।
- হলো ওয়ার – সিলভারের তৈরি সব ধরনের আইটেম যা ফ্ল্যাট ওয়ার ও কাটলারি এর মধ্যে পড়েনা। যেমনঃ টি পটস, মিক্স পটস, সুগার বোল, ওভাল ফ্ল্যাটস ইত্যাদি।

হলোওয়ার

প্লেটার	(ওভাল ও রাউন্ড)
ভেজিটেবল ডিশ	(ওভাল ও রাউন্ড)
পটস	(কফি ও টি পটস)
সূপ	(তুরিন)
জগ	(মিক্স, ক্রিম, পানির জগ)
বোল	সুগার , ফিঙ্গার ও সালাদ বোল

বিভিন্ন ধরনের ছুরি

ডিনার নাইফ	ডেসাট নাইফ
ফিস নাইফ	বাটার নাইফ
স্টিক নাইফ	কেক নাইফ
চীজ নাইফ	ফুট নাইফ
বিভিন্ন ধরনের চামচ	
সার্ভিস স্পুন	ডিনার স্পুন
সুপ স্পুন	ডেসাট স্পুন
কফি স্পুন	টি স্পুন
ডেমি-তাসি স্পুন	

বিভিন্ন ধরনের কাঁটা চামচ

সার্ভিস ফর্ক	ডিনার ফর্ক
ফিস ফর্ক	ডেসাট ফর্ক
স্রাম্পস ফর্ক	ককটেল ফর্ক
ম্নেল ফর্ক	ওয়েসটার ফর্ক
পেস্ট্রি ফর্ক	

রেস্টুরেন্টের অন্যান্য যন্ত্রপাতি

- ড্রে (চৌকোনা, গোল, সিলবার)
- লবন ও গোলমরিচ ঝাকানি
- সরিষার তেলের বোতল ও চামুচ
- সুপের চামচ (লেডেল)
- সস বোট
- বাটার কন্টেনার
- তৈল ও ভিনেগারের ড্রুট
- ময়দার গামলা
- মোমবাতির দানি
- টেবিল ল্যাম্প
- টেবিল নাম্বার
- আইস বুকোট
- ওয়াইন বুকোট
- ওয়াইনের বুড়ি
- টেবিলের নাম্বার
- বরফ রাখার পাত্র
- ফল মূল রাখার পাত্র
- ফ্রেভিং ফর্ক
- তুথ পিক হোল্ডার
- ক্যাশ ড্রে
- টোস্ট রেক
- সুগার টং
- চাফিং ডিশ
- কার্ভিং বোর্ড
- রিচার্জ চুলা
- ফ্লেমিং ড্রিলি
- ফ্রেভিং ড্রিলি
- পেস্ট্রি ড্রিলি
- গেরিডন ইত্যাদি

রান্না ঘরের হাড়ি পাতিল ও যন্ত্রপাতি দিন

সাধারণ

রান্না করার জন্য বহনযোগ্য অনেক যন্ত্র পাতিল বা আসবাব পত্র রয়েছে যাদের নানান রকম ব্যবহার রয়েছে। রান্নার বিভিন্ন সময়ে এ যন্ত্রপাতির প্রয়োগ হয়ে। এই যন্ত্রপাতি গুলো মজবুত ভাবে তৈরি, কারণ এরা সহসা ব্যবহার হয়।

এলুমিনিয়ামের তৈরি যন্ত্রপাতি ও হাড়িপাতিল

- হালকা নমনীয় ও সাদা ধাতু যা রান্নাঘরের আসবাব পত্র তৈরিতে ব্যাপকভাবে ব্যবহৃত হয়।
- এলুমিনিয়ামের হাড়িতে রান্নার সময়ে খাবার পাতিলের তলায় লেগে যায়, তাই রান্নার সময়ে তেল বা চর্বি ব্যবহার করা হয়।
- এই পাত্রগুলো পর্যাপ্ত পুরু হতে হয় যাতে বেঁকে না যায়।
- এগুলো আগুনে পুড়ে কালো হওয়ার চাইতে, এতে আচড় লাগার প্রবণতা বেশী।

কপারের তৈরি যন্ত্রপাতি ও হাড়িপাতিল

- কপার দিয়ে বিভিন্ন রান্নার আসবাব পত্র তৈরি হয়।
- এটা খুব ভালো তাপ পরিবাহী
- কপারের তৈরি রান্নার পেন সমান ভাবে পুরো পেনে তাপ ছড়ায়।
- কপার দ্রুত গরম ও ঠাণ্ডা হয়ে যায়। তারপরও কিছু কিছু রান্না এর মাধ্যমে সুনিয়ন্ত্রিত ভাবে করা সম্ভব।
- সবচেয়ে বড় অসুবিধা হচ্ছে, ভেজা আবহাওয়ায় কপারের পাত্রের গায়ে সবুজ ফাঙ্গাস পড়ে।
- প্রয়োজনে, কপারের পাত্রের উপর টিনের আস্তরন দেয়া উচিত।
- কপারের তৈরি হারিপাতিল অত্যন্ত দামি।

স্টেনলেস স্টিলের তৈরি যন্ত্রপাতি ও হাঁড়িপাতিল

- এই ধাতু টি বৈদ্যুতিক সর্ক ও অধিক তাপমাত্রা প্রতিরোধী।
- এটা খুব ভালো তাপ পরিবাহী, যার কারণে খাবার এর গায়ে লেগে যাওয়ার প্রবণতা বেশী।
- এই সমস্যা থেকে বাচার জন্য দুটি স্টিলের স্তরের মাঝে কপার বা এলুমিনিয়ামের স্তর দিয়ে পাত্র তৈরি করা হয়।
- এতে পাত্র আরো ভালো তাপ পরিবাহী হিসেবে কাজ করে।
- এতে কোন টিনের প্রলেপের প্রয়োজন নেই।

গেলভানাইজড টিনের তৈরি যন্ত্রপাতি ও হাঁড়িপাতিল

- এই ধাতু টি আসলে স্টিলের প্লেটেড এবং টিনের গেলভানাইজড করা।
- এটা খুব ভালো তাপ পরিবাহী।
- ধোয়ার পর এসব হাড়ি পাতিল যদি ভালো ভাবে শুকানো না হয় তবে দ্রুত মরিচা পড়ে যায়।
- এ ধরনের পাতিলে সাধারণত কাঁচা ও রান্না করা খাবার মজুত রাখা হয়।
- প্রয়োজনে এ ধরনের পাতিলকে টিন প্লেটেড করতে হয়।

রান্না ঘরের আসবাব পত্রের শ্রেণীবিন্যাস



রান্না ঘরের আসবাবপত্র বিভিন্ন প্রয়োজনে ব্যবহৃত হয়। ব্যবহার অনুসারে এসব আসবাব পত্রকে তিনটি শ্রেণীতে ভাগ করা হয়। যেমনঃ

১. রান্নার জন্য ব্যবহৃত হাড়িপাতিল
২. খাবার মজুত করার জন্য হাড়িপাতিল
৩. সাহায্যকারি যন্ত্রপাতি

১. রান্নার জন্য ব্যবহৃত হাড়িপাতিল

সুপের জন্য সসপেন

- নলাকার
- এর দুটি টো হাতল আছে।
- এর উপর একটি ফ্ল্যাট ঢাকনা আছে
- এটি সুপ সংরক্ষণের জন্য ব্যবহৃত হয়।



সসের জন্য সসপেন বেইন মেরি এ সস

- নলাকার
- একটি লম্বা হাতল আছে।
- এর উপর একটি ফ্ল্যাট ঢাকনা আছে
- এটি সস রাখার জন্য ব্যবহৃত হয়।



ডিপ ফ্রাই পেন বেসিনে ফ্রিটুরে

- গোলাকার বা ওভাল শেপের
- এটি কালো স্টিলের তৈরি।
- এতে একটি লম্বা হাতল আছে।
- ডিপ ফ্রাই এর জন্য ব্যবহৃত হয়।



ব্রেসিং পেন ব্রেসিয়েরি

- আয়ত ক্ষেত্রাকার
- দুটি হাতল ও ঢাকনা সহ
- তাজা মংশ রান্না করার জন্য



বড় কুকিং পেন মারমাইট

- নলাকার ও লম্বা পার্শ্ব
- উঁচু ঢাকনা
- বেশী পরিমাণে রান্নার জন্য



ওভাল মাছের পেন
প্লেক আ পয়জন

- ওভাল শেপ ।
- দুই হাতল বিশিষ্ট ।
- এটি মাছকে দ্রুত রান্না করার জন্য ।
- এটি ফ্রাই এর বদলে করা হয় ।



রোস্টিং টিন

- আয়তাকার ।
- দুই হাতল বিশিষ্ট ।
- পোল্ট্রি ও মিট রোস্ট করার জন্য



কুইক ফ্রাই পেন
প্লেট আ সটার

- গোলাকার ।
- একটি হাতল বিশিষ্ট ।
- কম তেলে দ্রুত ভাজার জন্য



শেল ফ্রাইং পেন
পোএলী আ ফ্রিলি

- ওভাল সেপ
- একটি হাতল বিশিষ্ট ।
- তেলের মধ্যে ভাজার জন্য



গোলাকার পেন
রণডিউর

- গোলাকার
- দুই হাতল বিশিষ্ট ।



সিউ পেন
কেসে রোল রুজি

- গোলাকার
- এক হাতল বিশিষ্ট ।
- লিকুইড খাবার রান্নার জন্য



লং ফিস কেটেল
পয়সনিয়ার

- লম্বাকৃতির
- দুই হাতল বিশিষ্ট ।
- পচিং করার জন্য



দ্রুত ফ্রাই করার পেন
সাউটিজ

- গোলাকার
- এক হাতল বিশিষ্ট ।
- উচ্চ তাপে ও কম তেলে ভাজার জন্য



টার্বো কেটেল
টার্বটির

- ডায়মণ্ডআকৃতি
- দুই হাতল বিশিষ্ট।
- মৃদু তাপে পানি, ওয়াইন ইত্যাদিতে বড় মাছ ডুবিয়ে রাখতে বা পচিং করতে।



২. খাবার মজুদের হাড়ি পাতিল



স্টোরেজ পট

নলাকার
দু দিকে ধরার জন্য হাতল আছে।
রান্না করা খাবার মজুত করার জন্য



ডেমি- স্পেরিকাল পেন
বেসিন ডেমি স্পেরিক

অর্ধ গোলাকার
দু পাশে মজবুত হাতল আছে।
খাদ্য মজুত ও মিক্সিং করার জন্য



স্টোরেজ ডিশ
প্লেক আ দেবারাসের

আয়ত ক্ষেত্রাকার
পাত্রের পাশ গুলো ছোট
রান্না খাবার মজুত ও রিসার্ভ রাখার জন্য



ডিম ফেটানোর বোল
বেসিন

অর্ধ গোলাকার
ডিম ফেটানোর জন্য ব্যবহৃত হয়



স্টেনার

গোলাকার
একটি হাতল বিশিষ্ট
খাবার ছাঁকার কাজে ব্যবহৃত হয়।



কোণাকৃতির স্টেনার

কোণাকৃতি
একটি হাতল বিশিষ্ট
খাবার ছাঁকার কাজে ব্যবহৃত হয়।



ভাজা খাদ্যের জন্য স্টেনার

স্কিমারের মত কিন্তু ছাকনির ছিদ্রগুলো
অপেক্ষাকৃত বড়।
ভাজা খাবার থেকে তেল ছাঁকার জন্য।



স্কিমার

গোলাকার
লম্বা হাতল বিশিষ্ট
লিকুইড থেকে খাবার ছেঁকে তোলার জন্য



ভুইঁস্ক

বিভিন্ন ধরনের হয়।
এটা স্টিল প্লেটেড তার দিয়ে তৈরি।
এর একটি হাতল আছে।
এটা ডিম ও ক্রিম ভুইঁপিং এর জন্য ব্যবহৃত



লেডেল

বিভিন্ন ধরনের হয়।
লম্বা হাতল বিশিষ্ট
সূপ ও সস ইত্যাদি সার্ভ করার জন্য



ছুরি ধারানি

নলাকার অথবা ডিম্বাকৃতি
এর গায়ে অসংখ্য ছোট ছোট খাঁজ কাটা।
ছুরি ধার করার কাজে ব্যবহৃত হয়।



সবজি কাটার ম্লাইসার

এতে দুইটি কাটিং ব্লেড আছে, একটি সমান
ও আরেকটি খাঁজ কাটা।
চিপসের জন্য আলু কাটতে ব্যবহৃত হয়।



কসাই এর হেক্ সও

এই ব্লেডে ছোট ছোট দাঁত রয়েছে।
পশুর বড় বড় হাড় কাটার জন্য ব্যবহৃত
হয়।



৩.সাহায্যকারী বা ছোট যন্ত্রপাতি



ট্রে সিং নিডেল

একদিক দিয়ে ছিদ্র করে অন্য দিকদিয়ে ছিদ্র তৈরি করে বের হয়।
রান্নার আগে পোল্ট্রির ডানা ও পা বাধার জন্য।



সবজি ছুলার ছুরি

ব্লেডের মাঝখানে দুই ভাগে চেরা আছে
সবজি কাটার জন্য।



ফ্লুটিং ছুরি

এর একদিকে ছোট একটি কৌণিক ব্লেড
আছে যার উপর এক গোল ছিদ্র আছে।
কমলা কংবা লেবুকে স্ফোরিং করার জন্য
ব্যবহৃত হয়।



সবজির স্কুপ

বিভিন্ন আকৃতির ও সাইজের হতে পারে
যেমনঃ গোল কিংবা সমান, ওভাল আকৃতির
কিংবা বাঁশির মত।
সবজির টুকরো বের করে আনার জন্য
আলুর ভিতর থেকে স্কুপ করে আনার জন্য।



রোস্টিং ফর্ক

এ ফর্কটিতে দুটি লম্বা কাঁটা রয়েছে।
পোল্ট্রি বা মাংসের উপর আঁচড় কাটার জন্য
ব্যবহৃত হয়।



ত্রিকোণাকার পেলেট ছুরি

সমান স্টিলের তৈরি একটি ভোতা ব্লেড যার
অগ্র ভাগ ত্রিকোণাকার।
এটি পেস্টি বোর্ড স্কেপ করার জন্য ব্যবহৃত
হয়।



ছুরি ও অন্যান্য যন্ত্রপাতির সংরক্ষণ



রান্নাঘরে ব্যবহৃত ছুরি ও অন্যান্য যন্ত্রপাতি দেখাশুনা করার সময়ে খুব সাবধানতা অবলম্বন করতে হয়।

- ১। প্রত্যেক বার ব্যবহার করার পর ভালোভাবে মুছে ফেলতে হবে।
- ২। পানি কখনই পানিতে ভিজিয়ে রাখা যাবে না।

ছুরি কিংবা প্রয়োজনীয় যন্ত্রপাতিগুলোকে কাজ করার সময়ে হাতের নাগালের মধ্যে রাখতে হবে। হতে পারে কোন স্পেশাল ড্রয়ার কিংবা কোন রেক। প্রত্যেকেরই নিজস্ব এক সেট রান্নাবান্নার যন্ত্রপাতি থাকে যা সে তার সাহায্যকারীদের সাথে শেয়ার করে।

সবজির চামড়া ছুলার ছুরি

- রান্না ঘরের ছুরির মধ্যে সবচেয়ে ছোট
- এর ব্লেডের আগা খুব তীক্ষ্ণ
- সবজি ছুলা ও প্রয়োজনমত কাটার জন্য



মাছ কাটার ছুরি

- ছুরিটি অন্যান্য চামড়া ছুলার ছুরির চাইতে লম্বা ও চওড়া।
- এর ব্লেডের আগা অপেক্ষাকৃত কম চোখা।
- প্রধানত মাছের টুকরো করার জন্য



মিনসিং ছুরি

- এর ব্লেড খুব দৃঢ় ও প্রান্ত খুব ধারাল
- সবজির ছোট টুকরো করার জন্য



শুকরের মাংস টুকরো করার ছুরি

- এর ব্লেড পাতলা ও সহজে ব্যবহার করা যায়।
- শুকরের মাংশের পাতলা টুকরো করার জন্য
- গরম কিংবা ঠাণ্ডা রোস্টের মাংসের উপর ফালি করে কাটার জন্য।



কিউরিং করা শুকরের রানের মাংস টুকরো করার ছুরি

- এর ব্লেড সহজে ব্যবহার করা যায়।
- শুকরের মাংস স্লাইড করে কাটার জন্য



স্টকের প্রাথমিক ধারণা

- স্টক হচ্ছে একটি মসলাদার পানীয় যা সস, স্টিউ অথবা ব্রেইসড্ ডিস তৈরিতে ব্যবহৃত হয়।
- স্টক পাতলা অথবা ঘন দুভাবেই ব্যবহৃত হয়।
- বাছুরের মাংশ, গরুর মাংশ, হাঁসমুরগির মাংস এবং মাছের মাংস থেকে উৎপন্ন হয়।
- প্রায় সব অসাধারণ ক্লাসিক সসের অত্যাবশ্যকীয় মূল উপাদান হচ্ছে সাদা ও বাদামি স্টক।

স্টক মূলত চার ধরনের হয়ে থাকেঃ

- ১। বাছুরের সাদা স্টক
- ২। বাছুরের বাদামি স্টক
- ৩। হাঁসমুরগির সাদা স্টক
- ৪। ফিশ স্টক

বাছুরের হাড়ের সাদা স্টকের প্রস্তুত প্রণালী

উপাদান	প্রস্তুত প্রণালী
বাছুরের হাড়	১ কেজি
গাজর	১০০ গ্রাম
পেয়াজ	৫০ গ্রাম
লিক	৫০ গ্রাম
সেলেরি	৫০ গ্রাম
শস্য	১ বুকোট
ঠাণ্ডা পানি	১.৫ লিটার

- হাড়গুলোকে ছোট টুকরো করে স্টকের পাত্রে রাখতে হবে।
- এরপর ডুবন্ত ঠাণ্ডা পানিতে ভালোভাবে নেড়েচেড়ে সিদ্ধ করতে হবে।
- স্বাদ বৃদ্ধি করার জন্য প্রয়োজনীয় সব সবজি যোগ করতে হবে।
- ধীরে ধীরে ৪ ঘণ্টা ফুটাতে হবে ও যেখান প্রয়োজন হবে নাড়তে হবে।
- এরপর ছেকে স্টকটি দ্রুত ঠাণ্ডা করতে হবে।
- পরবর্তীতে ব্যবহারের জন্য ফ্রিজে রেখে দিতে হবে।

গরুর হাড়ের সাদা স্টকের প্রস্তুত প্রণালী

এই স্টকের প্রস্তুত প্রণালী ছবুছ বাছুরের হাড় থেকে তৈরি স্টকের মত। শুধুমাত্র বাছুরের হাড়ের বদলে গরুর হাড় ব্যবহৃত হয়।

ভেড়ার হাড়ের সাদা স্টকের প্রস্তুত প্রণালী

এই স্টকের প্রস্তুত প্রণালী ছবুছ বাছুরের হাড় থেকে তৈরি স্টকের মত। শুধুমাত্র বাছুরের হাড়ের বদলে ভেড়ার হাড় ব্যবহৃত হয়।

পোল্ট্রির হাড়ের সাদা স্টকের প্রস্তুত প্রণালী

এই স্টকের প্রস্তুত প্রণালী ছবুছ বাছুরের হাড় থেকে তৈরি স্টকের মত। শুধুমাত্র বাছুরের হাড়ের বদলে পোল্ট্রির হাড় ব্যবহৃত হয়। তবে এখানে স্টক টিকে ৮ ঘণ্টার বদলে ২ ঘণ্টা ফুটায় হবে।

গরুর হাড়ের বাদামি স্টকের প্রস্তুত প্রণালী

উপাদান	প্রস্তুত প্রণালী
গরুর হাড়	১ কেজি
গাজর	১০০ গ্রাম
পেয়াজ	৫০ গ্রাম
লিক	৫০ গ্রাম
সেলেরি	৫০ গ্রাম
তাজা টমেটো	২০০ গ্রাম
টমেটো পেস্ট	২০ গ্রাম
শস্য	১ বুকোট
ঠাণ্ডা পানি	২ লিটার

- হাড়ের টুকরোগুলোকে চর্বি থেকে আলাদা করে রোস্টিং ট্রে তে নিয়ে ওভেনে বাদামি বর্ণ হওয়া পর্যন্ত রাখতে হবে। বাকী চর্বিগুলোকে ঝরানোর পর তা স্টকের পাত্রে রাখতে হবে। ঠাণ্ডা পানিতে ডুবিয়ে পানি ফুটানো পর্যন্ত ভালোভাবে নেড়ে নেড়ে গরম করে হবে। সব সবজিগুলোকে হালকা গরম তেলে ভাজতে রঙ না আসা পর্যন্ত। তারপর তেল ঝরিয়ে সবজিগুলোকে স্টকের সাথে মিশাতে হবে। এরপর টমেটো মিশাতে হবে। প্রয়োজনমত নেড়ে নেড়ে ৫ ঘণ্টা আস্তে আস্তে ফুটাতে হবে। উপর থেকে ভেসে থাকা তেল গুলোকে সরিয়ে ফেলতে হবে। স্টকটি ঠাণ্ডা করার পর পরবর্তীতে ব্যবহারের জন্য ফ্রিজে রাখতে হবে।

এই স্টক গরুর হাড়ের বাদামী স্টকের মত প্রস্তুত করতে হয়। কিন্তু এটাকে শুধুমাত্র ৩ ঘণ্টা রাঁধতে হয়।

উপাদান		উপাদান		প্রস্তুত প্রণালী
মাছের হাড়	১ কেজি	তেজ পাতা	১ টি	বাটারকে গলিয়ে এতে তাতে পেয়াজ, গাজর, পাসলি স্টক, তেজপাতা, গোলমরিচ ঢালতে হবে। এর সাথে পরিষ্কার করা হাড়গুলোকে ভালোভাবে মিশাতে হবে। এরপর রঙ ও ঠাণ্ডা পানি মিশিয়ে ফুটা পর্যন্ত গরম করতে হবে এবং রান্নার সময়ে মৃদুভাবে নাড়তে হবে। ২০ মিনিট ধরে এর রান্না করতে হবে। এরপর ছেকে সংরক্ষণ করতে হবে।
গাজর	১০০ গ্রাম	গোল মরিচ	৪ টি	
পেয়াজ	৫০ গ্রাম	বাটার	৫০ গ্রাম	
পাসলি স্টক	২০ গ্রাম	ঠাণ্ডা পানি	২ লিটার	
লেবুর রস	১ টি			

রুক্ষ এর প্রাথমিক ধারণা

- রুক্ষ চর্বি এবং ময়দার সমন্বয়ে তৈরি একটি উপাদান যা সস, স্যুপ, স্টক কে ঘন করতে ব্যবহৃত হয়।
- রুক্ষে কোন কালার প্রয়োজন তার উপর নির্ভর করে এর রান্নার সময় কাল কম বেশী হয়ে থাকে।

রুক্ষ প্রধানত ৩ ধরনের হয়ে থাকে

১। সাদা রুক্ষ ২। হালকা বাদামী রুক্ষ ৩। বাদামী রুক্ষ

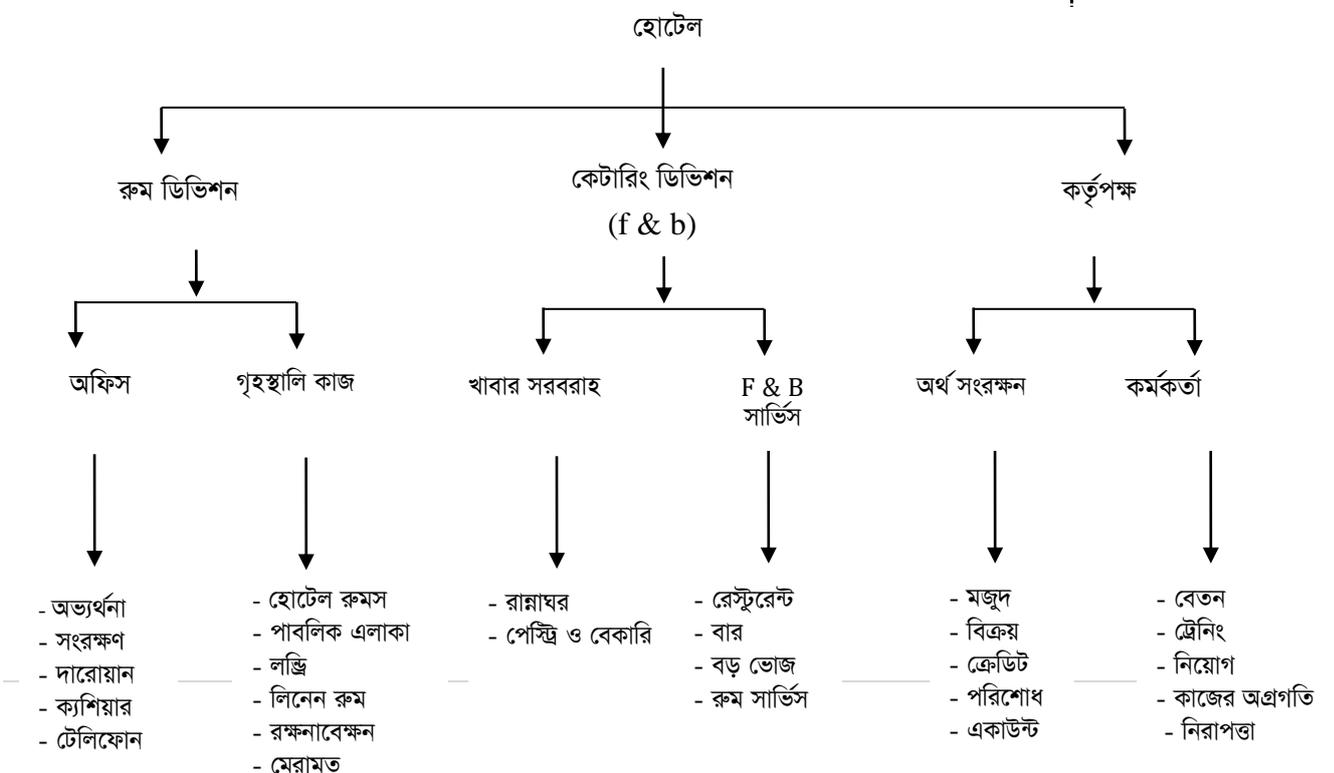
সমপরিমাণ বাটার এবং ময়দা ব্যবহার করুন। অল্প আঁচে বাটার প্যানে গলিয়ে নিন। ময়দা যোগ করুন এবং ভালমত নাড়ুন। ধীরে ধীরে নাড়ুন এবং নামিয়ে নিন। লক্ষ্য রাখুন যাতে কালার না আসে

এই রুক্ষ সাদা রুক্ষের মতই তৈরি করা হয়, শুধুমাত্র রান্না করার সময়ে হালকা বাদামী রঙ আনতে চেষ্টা করুন।

এই রুক্ষ সাদা রুক্ষের মতই তৈরি করা হয়, শুধুমাত্র রান্না করার সময়ে বাদামী রঙ আনতে চেষ্টা করুন।

১২তম

হোটেলের মূল কাঠামো দিন



১৩তম

কাজের পরিচ্ছন্নতা ও ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা

দিন

পরিচ্ছন্নতার নীতিমালা ও এর প্রয়োগ সম্পর্কে ধারণা থাকতে হবে।
সব ধরনের যন্ত্রপাতি পরিচ্ছন্ন ও কাজের উপযুক্ত থাকতে হবে।
ক্রকারিস ও কাঁচের থালা বাটির কোনো ভাঙ্গা বা ফাটা থাকা যাবে না।
সংরক্ষণাগার অবশ্যই পরিচ্ছন্ন ও গোছানো থাকতে হবে।
পর্যাপ্ত পরিমাণ পানির গ্লাস এবং এর ঢাকনা মজুত থাকতে হবে।
উপযুক্ত সিডিউল অনুসারে নিয়মিত পরিচ্ছন্নতা করতে হবে।

ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা



দেখতে সতেজ ও পরিচ্ছন্ন হতে হবে(চুল, গায়ের চামড়া, দাঁত, মুখের গন্ধ ইত্যাদি)। পরিচ্ছন্ন হাত ও নখ থাকবে। ওয়েস্ট্রেসরা অতিমাত্রায় মেকাপ থেকে বিরত থাকবে। সব কাঁটা ও আঘাতের চিহ্ন ঢেকে রাখতে হবে (যেখানে যেখানে প্রয়োজন)। পরিচ্ছন্ন জামা কাপড় পড়তে হবে। হাতের গ্লাভস এর সঠিক ব্যবহার জানতে হবে। খাবার প্রস্তুত করার সময় অথবা সার্ভিস এরিয়ার মধ্যে কোন ধূমপান করা যাবে না।

১৪তম

সফট রোল প্রস্তুত প্রণালী

দিন



সফট রোল প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান

ময়দা	৫০০গ্রাম
লবণ	৫০০গ্রাম
চিনি	৪০ গ্রাম
ইস্ট	১৫ গ্রাম
ডিম	১ টি
গুড়ো দুধ	৪০ গ্রাম
পানি	২৫০ গ্রাম
সয়াবিন তেল	৪০ গ্রাম

প্রস্তুত প্রণালী

প্রথমে ময়দা চালানী দিয়ে চেলে মেপে নিতে হবে। ফরমাইকা দেয়া টেবিল পরিষ্কার করে তার উপর ময়দা, লবণ, চিনি, ডিম, মিল্ক, পাউডার, ইস্ট একসাথে নিয়ে পানি দিয়ে মেখে নরম খামির তৈরী করতে হবে। এরপর পাঁচ মিনিট ঢেকে রাখতে হবে। পাঁচ মিনিট পর সয়াবিন তৈল দিয়ে ভালোভাবে মাখাতে হবে। যখন খামির টেবিল থেকে উঠে আসবে এবং চকচকে দেখাবে তখন একটা পাত্রে নিয়ে গরম জায়গায় ঢেকে রাখতে হবে। খামির ফুলে ডাবল হলে হাত দিয়ে চেপে বাতাস বের করে টেবিলে নিয়ে ৫০ গ্রাম করে মেপে নিতে হবে। এরপর বিভিন্ন ডিজাইন করে সফট রোল তৈরী করতে হবে। বেকিং ট্রেতে তেল দিয়ে ব্রাশ করে তার উপর সফট রোল বা বান সাজিয়ে এগ ব্রাশ করতে হবে। ফুলে ডাবল হলে ওভেনে ১৮০° সি তাপমাত্রায় ১০ থেকে ১৫ মিনিট বেক করতে হবে। বাদামী রং হলে উপরে বাটার বা তেল দিয়ে ব্রাশ করে পরিবেশন করুন।

প্রাথমিক ধারণা

বৈশিষ্ট্য এবং গুণমান

- পোলট্রি একটি সমন্বিত শব্দ যার মাধ্যমে গৃহপালিত পাখিদের বোঝানো হয়।
- পোলট্রি (মুরগি, টার্কি, হাঁস ও রাজহাঁস ইত্যাদি) বিভিন্ন জাত ও আকারের হয়ে থাকে।
- এই পাখির মাংস লাল মাংসের চেয়ে কম চর্বিযুক্ত এবং প্রোটিন ও ভিটামিন বি সমৃদ্ধ
- পোলট্রির মাংস থেকে একই সাথে সাধারণ ও কমদামি অথবা খুব দামি খাবারও প্রস্তুত করা যায়।
- পোলট্রি শিল্পে মুরগি সবচেয়ে জনপ্রিয়, এরপর আসে টার্কি।

পোলট্রি সাধারণত দুই ধরনের হয়ে থাকেঃ

- সাদা মাংসের পোলট্রি। যেমনঃ মুরগি, টার্কি।
- ডার্ক মাংসের পোলট্রি। যেমনঃ হাঁস, রাজহাঁস, কবুতর।

পোলট্রি সংরক্ষণ

- তাজা পোলট্রি যদি সাথে সাথে ব্যবহার করা না যায় তবে তা ফ্রিজে সংরক্ষণ করতে হবে।
- ব্যবহারের জন্য পোলট্রি ২-৩ দিনের বেশী সংরক্ষণ করা উচিত নয়।
- একবার রান্না হয়ে গেলে এতিকে ভালভাবে ঢেকে কিংবা মুড়িয়ে ফ্রিজে রেখে দিতে হবে।
- কয়েকদিনের মধ্যেই এটি ব্যবহার করতে হবে।
- মাংসকে ঝোল ও অন্যান্য তরকারি যা এর সাথে রান্না হয়েছে তা থেকে আলাদা করে ফ্রিজেন করা যাবে।
- ফ্রিজেন পোলট্রি ১৮°C বা এর চাইতে কম তাপমাত্রায় ফিজে ব্যবহারের আগ পর্যন্ত সংরক্ষণ করা যাবে।

মুরগি

একটি ভাল মানের মুরগির অবশ্যই থাকতে হবে

- কোমল সাদা চামড়া
- নমনীয় ব্রেস্ট হাড়
- খুব সাদা রান যার উপরদিয়ে একটি চর্বিবর স্তর পিঠ পর্যন্ত প্রসারিত।

টার্কি

টার্কির বয়স ৯ মাস পর্যন্ত একে কচি হিসেবে ধরা হয়।

- গলার নিচে এদের কোন চুল থাকবে না।
- গলার নিচে এদের ছোট মাংসের টুকরা থাকবে
- সতেজ বা তরুন অবস্থায় এদের পা হবে কালো

কবুতর

ভাল মানের কবুতর নিম্নলিখিত বিষয় দিয়ে চেনা যাবেঃ

- বড় বড় পা
- পেটের দিকটা সামান্য গোলাপি
- নমনীয় ব্রেস্ট হাড়

রাজহাঁস

রান্নায় রাজহাঁসের অতটা প্রচলন নেই, তবে ভাল মানের রাজহাঁস চেনা যাবে যেভাবে

- সহজে বাঁকানো যায় এমন ঠোঁট
- অপরিপক্ক কবুকের হাড়
- চামড়া সাদা অথবা কিছুটা গোলাপি

হাঁস

ভাল মানের হাঁস নিম্নলিখিত বিষয় দিয়ে চেনা যাবে।

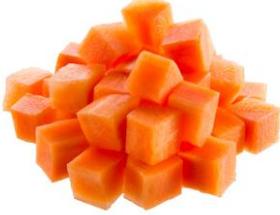
- নমনীয় ঠোঁট
- ঠোঁট সহজেই বাঁকানো

বিভিন্ন গ্রেডের মুরগির ব্যবহার



মুরগির গ্রেড	বয়স	ওজন (গ্রাম)	ব্যবহার
বেবি চিকেন	৩-৪ সপ্তাহ	৩৫০	রোস্ট ও ফ্রাই
ব্রয়লার চিকেন	৫-৭ সপ্তাহ	১২০০ থেকে ২০০০	রোস্ট, ফ্রাই, সিদ্ধ, গ্রিল
সিদ্ধ মোরগ	১৮ মাস	২০০০ থেকে ৫০০০	সিদ্ধ, সংরক্ষণ
খাসি করা মোরগ	প্রয়োজ্য নয়	৩৫০০ থেকে ৫০০০	রোস্ট

শাক সবজি কাটার নিয়ম

<p>ব্রুনওয়াজ Brunoise</p>	<p>কিউব ১ মিলি মিটার(আনুমানিক) বা ১/১৬ ইঞ্চি (আনুমানিক)</p>	
<p>মেসেদোয়ান Macedoine</p>	<p>কিউব ৫ মিলি মিটার(আনুমানিক) বা ১/৪ ইঞ্চি (আনুমানিক)</p>	
<p>জুলিয়েন Julienne</p>	<p>খুব পাতলা স্ট্রিপ ১ মিলি মিটার মোটা (আনুমানিক) বা ১/১৬ ইঞ্চি মোটা (আনুমানিক)</p>	
<p>জার্দিনিয়া Jardinière</p>	<p>লাঠির মত আকার ২ X ২ X ১৫ মিলি মিটার ১/৮ X ১/৮ X ৩/৪ ইঞ্চি</p>	
<p>পিজান Paysanne</p>	<p>ত্রিকোণাকার ১০ মিলি মিটার পাশ ১/২ ইঞ্চি পাশ</p>	
<p>স্কয়ার ১০ মিলি মিটার পাশ ১/২ ইঞ্চি পাশ</p>	<p>গোল ১০ মিলি মিটার পাশ ১/২ ইঞ্চি পাশ</p>	

<p>আপনার অংগভঙ্গি ভাল রাখুন- এটা আপনার স্মার্ট উপস্থিতি, সুস্বাস্থ্য, উদ্যমী এবং আত্মবিশ্বাস হিসেবে উপস্থাপন করে। অংগভঙ্গি প্রকাশ পায়, দাঁড়ানো এবং চলাফেরার মাধ্যমে অথবা শরীর এবং চোখ দিয়ে আপনি কিভাবে দেখছেন তার উপর। আপনার এসব অংগভঙ্গি অন্যদের প্রভাবিত করে।</p> <p>যা করবেন না</p> <ul style="list-style-type: none"> কোমরে হাত রাখা হাত বেঁধে রাখা হাত পকেটে রাখা 	<ul style="list-style-type: none"> দেয়াল, পিলার অথবা আসবাবপত্রে হেলান দেয়া অলসভাবে বসা অতিথির দিকে তাকিয়ে থাকা কোনকিছু অনবরত চাবানো অথবা চুষা অতিথির দিকে আঙ্গুল দিয়ে দেখানো কারো সাথে ফিস ফিস করে কথা বলা অতিথির এরিয়াতে খোশগল্প করা উচ্চস্বরে হাসা অতিথি এরিয়ায় হাঁচি, কাশি, অথবা নাক ঝাড়া
---	---

অতিথিদের সেবা নিশ্চিত করতে নিম্নলিখিত নিয়ম ও মান অনুসরণ করতে হবেঃ

<ul style="list-style-type: none"> অতিথিদের পাশ থেকে খাবার পরিবেশন করতে হবে অতিথিদের ডান পাশ থেকে পানীয় পরিবেশন করতে হবে খালি প্লেটগুলো ডান পাশে থাকবে ডান পাশ থেকে পরিচ্ছন্নতার কাজ করতে হবে যখন স্যুপ, এপেটাইজার (কেক, সালাদ ইত্যাদি), মেইন কোর্স (গ্রিল্ড গরুর মাংস, মুরগি ইত্যাদি), ডেজার্ট (মিষ্টি জাতীয় যে কোন কিছু), পরিষ্কার করার সময় অব্যবহৃত কাটলারি (চামচ) গুলো পরিষ্কার করতে হবে। বড় প্লেট গুলো প্রথমে পরিষ্কার করবেন এরপর ছোট প্লেট গুলো ধরবেন যাতে সহজে সেগুলো পরিচালনা এবং নিয়ন্ত্রণের জন্য জমা করতে পারেন অতিথিরা বসার পরপরই অতিরিক্ত কভার সরিয়ে ফেলতে হবে গরম খাবার গরম প্লেটে এবং ঠাণ্ডা খাবার ঠাণ্ডা প্লেটে পরিবেশন করতে হবে টেবিল নাইফ অথবা ছুরি রাখার ঠিক উপরে পানীয় ডান পাশে রাখতে হবে 	<ul style="list-style-type: none"> মহিলা অতিথিদের আগে পরিবেশন করতে হবে মহিলা অতিথিদের আগে বাচ্চাদের পরিবেশনে অগ্রাধিকার দিতে হবে যুবকদের আগে বয়স্কদের পরিবেশন করতে হবে পরিচালনাকারীদের আগে অতিথিদের পরিবেশন করতে হবে কফি পরিবেশনের সময় ক্রিম থাকতে হবে যখন চা এর সাথে থাকবে দুধ ওয়াইন পরিচালনাকারীদের মাধ্যমে টেস্ট করে নিতে হবে যখন পরিচালনাকারী অনুমোদন দেয়, অতিথিদের পরিবেশন করুন, ঘড়ির কাঁটা অনুসরণ করে মহিলাদের দিক থেকে প্রথমে শুরু করতে হবে ওয়াইন, রোজ ওয়াইন, শ্যাম্পেইন ঠাণ্ডা পরিবেশন করতে হবে লাল ওয়াইন রুম টেম্পারেচার বা ঘরোয়া তাপমাত্রায় (২০°- ২২° সে.) পরিবেশন করতে হবে বিয়ার বরফের টুকরো ছাড়া ঠাণ্ডা পরিবেশন করতে হবে
--	---



সুইট পেস্ট প্রস্তুত প্রণালী

উপাদান	প্রস্তুত প্রণালী
বাটার	১০০ গ্রাম
শুষ্ক চিনি	৫০ গ্রাম
ডিম	৩০ গ্রাম
ভ্যানিলাএসেন্স	১টেবিলচামচ
ময়দা	১৮০ গ্রাম
কর্ণ ফ্লাওয়ার	২০ গ্রাম

প্রথমে একটা এ বাটার ও আইসিং সুগার নিয়ে বিট করতে হবে। যখন ক্রিমের মত হবে তখন ডিম মিশাতে হবে। এরপর ভ্যানিলা এসেন্স মিশাতে হবে। এখন ময়দা ও কর্ণ ফ্লাওয়ার মিশাতে হবে। বেশী মাখামাখি করা যাবে না। এরপর একটি পলিথিনে ডো নিয়ে রেফ্রিজারেটরে ৩০ মিনিট রাখতে হবে এরপর ডো ফ্রিজ থেকে বের করে ময়দা ছিটিয়ে বেলুন দিয়ে বেলে বিভিন্ন ডিজাইনের এর বিস্কুট বানানো যায়।

হোটেলের অন্যান্য কর্মীদের থেকে ওয়েটার এবং ওয়েটারেসদের অতিথিদের সাথে বেশি যোগাযোগ হয়ে থাকে। যে জন্য তাদের সামাজিক দক্ষতা আরও উন্নত করা প্রয়োজন

সামাজিক দক্ষতা মূলত এমন দক্ষতা যাতে একজন ওয়েটার প্রতিদিন ঘটতে পারে এমন অনেক ঘটনা সহজে মোকাবিলা করতে পারে, যার জন্য বাঁধাধরা কোন উত্তর নেই। এটি তার বিকশিত হওয়ার ব্যাপারে সাহায্য করে।

১. অভিবাদন জানানোঃ

- আগত অতিথিদের স্বীকৃতি ও শুভেচ্ছা জানানো
- নিয়মিত গ্রাহকদের নাম সন্মোধন করে অথবা সালাম দিয়ে অভিবাদন জানানো
- নরম স্বরে অভিবাদন জানানো
- মনোরম হাসি এবং মুখের অভিব্যক্তি থাকতে হবে
- হাউজ পলিসি বা নিয়ম অনুসারে কোট, হ্যাটের উপস্থিতি
- অতিরিক্ত পরিচিতি এড়াতে হবে

২. বসার ক্ষেত্রে নিয়মঃ

- গ্রাহকদের টেবিলে নিয়ে যান
- গ্রাহকদের বসতে সাহায্য করুন
- পরিষ্কার মেন্যু উপস্থাপন করুন
- পরিষ্কার ওয়াইন লিস্ট উপস্থাপন করুন

৩. অর্ডার নেয়ার ক্ষেত্রেঃ

- মেন্যু সম্বন্ধে সঠিক ধারণা (খাবার ও পানীয়)
- মেন্যু আইটেমের পরামর্শ নিবন যখন প্রয়োজন হয়
- ডকুমেন্টস গুলোতে প্রয়োজনীয় তথ্য সুস্পষ্টভাবে লেখা রয়েছে
- রান্নার নির্দেশাবলী দেখে নিবেন যখন প্রয়োজন হয়
- গ্রাহকদের সাথে অর্ডার পুনরায় চেক করে নিবেন
- পানীয়র অর্ডার সঠিকভাবে নিবেন

৪. সাধারণ গ্রাহকদের সাথে সম্পর্কঃ

- সর্বদা গ্রাহকদের সাথে কৌশলপূর্ণ আচরন করবেন
- গ্রাহকদের সাথে দ্রুত পারস্পরিক সহযোগিতার মনোভাব পোষণ করবেন
- গ্রাহকদের প্রয়োজনীয়তা সম্বন্ধে আগে থেকেই এলারট থাকবেন
- হোটেল সুবিধা, পরিষেবা এবং স্থানীয় সুবিধাগুলোর প্রচার প্রচারণা চালাবেন
- সকল অভিযোগের কৌশলপূর্ণ ব্যবস্থাপনা
- অনাকাঙ্ক্ষিত গ্রাহকদের কৌশলপূর্ণ ব্যবস্থাপনা
- বয়স্ক, পঙ্গু, বাচ্চাদের প্রতি বিশেষ মনোযোগ দিবেন
- প্রাথমিক চিকিৎসা, এম্বলিডেন্ট এবং এম্বলিডেন্টের সময় উদবাসন বা সরিয়ে নেয়া সম্বন্ধে সাধারণ ধারণা থাকতে হবে
- কর্মীদের মাঝে পারস্পরিক সহযোগিতা এবং টিম ওয়ার্ক থাকলে গ্রাহকদের মাঝে প্রশান্তিদায়ক পরিবেশ অর্জনে সাহায্য করবে।
- সব গ্রাহকদের সমান চোখে দেখতে হবে
- গ্রাহকের হারিয়ে যাওয়া যে কোন কিছু সুপারভাইসর কে দিতে হবে এবং রেকর্ড রাখতে হবে

গ্রাহককে কাছে খাবার পরিবেশন করার আর্ট ই হচ্ছে সার্ভিস বা পরিসেবা। কেটারিং অপারেশনে বিভিন্ন ধরণের পরিসেবা দেয়া হয়ঃ

প্লেট পরিবেশন সেবা

ওয়েটার বা ওয়েট্রেস রান্নাঘর থেকে প্লেটে সাজানো খাবার অতিথিদের সামনে ডান দিক থেকে ঘড়ির কাঁটার অনুসারে পরিবেশন করে।

সিলভার পরিসেবা

সিলভার পরিসেবা হচ্ছে টেবিলে অতিথিদের জন্য খাবার পরিবেশন করার প্রক্রিয়া। খালি প্লেটগুলো অতিথিদের সামনে ডান দিক থেকে ঘড়ির কাঁটার অনুসারে পরিবেশন করতে হবে।

এরপর খাবার অতিথিদের বাম দিক দিয়ে ঘড়ির কাঁটার বিপরীতে পরিবেশন করতে হবে। খাবার পরিবেশনের সময় ওয়েটার ডিস থেকে খাবার নেয়ার সময় প্রয়োজনীয় হাতল বা চামচ (সাধারণ বা কাঁটা) ব্যবহার করবে।

গেরিডন পরিসেবা

রান্নাঘর থেকে খাবার সিলভার প্লেটের অথবা থালায় আনা হয় ও পাশের টেবিলে রাখা হয় যার নাম গেরিডন। এই খাবারটি অতিথিদের সামনে পাশের টেবিলে রেখে রান্না সম্পন্ন (হাডু ছাড়া, ফালি করা, খাবার সাজানো) করা হয়।

পারবারের জন্য পরিসেবা

খাবার বিভিন্ন পাত্রে পরিবেশন করা থাকে এবং অতিথিরা নিজেরা খাবার নিয়ে থাকে। মেইন কোর্স সাধারণত হোস্ট/হোস্টেসের মাধ্যমে পরিবেশন করা হয়।

কাউন্টার বা ক্যাফেটেরিয়া সার্ভিস

গ্রাহকেরা সার্ভিস কাউন্টার শুরুর জায়গা থেকে খাবারের ট্রে সংগ্রহ করবে। তারপর গ্রাহকেরা কাউন্টার ধরে এগিয়ে যায় এবং খাবার বাছাই করে। তারপর তারা নগদ অর্থ প্রদান করে এবং খাবারের জন্য উপযুক্ত প্লেট, চামচ সংগ্রহ করে। শিল্প প্রতিষ্ঠানের ক্যান্টিন ও হোস্টেল ইত্যাদি জায়গায় এ ধরণের সেবা দেখা যায়।

ম্যাকবার সার্ভিস

গ্রাহকেরা খাবার অর্ডার এবং খাওয়ার জন্য সার্ভিস কাউন্টারের ঠিক পাশেই বসে। কিছু টেবিল কাউন্টারের আশেপাশে থাকে

বাটলার সার্ভিস

এই সার্ভিসটি ফ্যামিলি সার্ভিসের সাথে মিল রয়েছে। খাবার ভর্তি প্লেটগুলোকে কভার দিয়ে ঢাকা হয়। তারপর ওয়েটার বা বাটলার এ খাবারগুলোকে অতিথির কাছে এমন ভাবে উপস্থাপন করে যেন অতিথিরা নিজেরাই নিজেদের পছন্দমতো খাবার তুলে নিতে পারে।

ব্যাংকুয়েট সার্ভিস

ব্যাংকুয়েট বা “ভোজ” নির্দিষ্ট সময় ও স্থানে হয়। এতে খাবার মেনু ও মূল্য উভয় পক্ষের সম্মতিতে আগে থেকেই নির্ধারিত থাকে। এখানে পূর্ব নির্ধারিত সংখ্যক অতিথিরা আপ্যায়ন গ্রহন করেন। কোন নির্দিষ্ট অনুষ্ঠানের জন্য সাজানো রুমেই এই সেবা প্রদান করা হয়।

বুফে / সেলফ সার্ভিস

সব খাবার বাফে টেবিলে বিভিন্ন পরিবেশন পাত্রে প্রদর্শিত হয়, সাথে প্লেট, কাপ, সসার, কাটলারি, চামচ, ও ন্যপকিন থাকে এবং অতিথিরা নিজেরা খাবার নিয়ে থাকে (যদি বসার ব্যবস্থা না থাকে, তবে দাঁড়িয়ে)। বাফে সার্ভিসে বসার ব্যবস্থা থাকলে, চামচ, কাটলারি, ন্যপকিন এবং অন্যান্য টেবিল সরঞ্জাম অতিথিদের টেবিলে দেয়া থাকে

সবশেষে

প্রত্যেক সার্ভিসের তার নিজস্ব মানদণ্ড রয়েছে। গেরিডন সার্ভিস, সার্ভিসটির অস্তিত্বের জন্য মূলত ধনী গ্রাহকদের উপর নির্ভর করে, কারণ, অনেক অর্থ খরচ, অতিরিক্ত সরঞ্জাম এবং শ্রম দিতে হয়।

- সিলভার সার্ভিস ব্যাংকুয়েটসদের জন্য আদর্শ।
- প্লেট সার্ভিস বিভিন্ন ধরনের চাহিদা পূরণের জন্য মানানসই
- ইংলিশ সার্ভিসের ব্যবহার অপেক্ষাকৃত সীমাবদ্ধ
- বুফে সার্ভিস বিভিন্ন ক্ষেত্রে ক্রমবর্ধমান হারে জনপ্রিয়তা পেয়েছে।

সুইট কর্ণ চিকেন ও চিকেন ভেজিটেবল স্যুপ



সুইট কর্ণ চিকেন স্যুপ: ১২ টি প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
স্টক	২.৫ লিটার		
হাড় ছাড়ানো মুরগি	১৫০ গ্রাম	চপিং বোর্ড	■ হাড় ছাড়ানো মুরগির ছোট ছোট টুকরো করুন
মিষ্টি ক্রিমি ভুটা	১২০ গ্রাম	ছুরি	■ একটি পাত্রে স্টক নিয়ে তাতে মুরগি, ভুটা, লবন, চিনি, আজি-নো-মোটো মিশান।
ডিম	৪-৫ টি	ছাঁকনি	■ সিদ্ধ করুন এবং নাড়ুন। যতক্ষণ না সব উপাদান নরম হয়ে যায় ততক্ষণ আস্তে আস্তে সিদ্ধ করুন।
কর্ণ ফ্লাওয়ার	৩-৪ টেবিল চামচ	স্যুপের চামচ	■ কর্ণ ফ্লাওয়ারের সাথে পানি দিয়ে পেস্ট তৈরি করুন, স্যুপের সাথে মিশান এবং আস্তে আস্তে নেড়ে ৩ মিনিট রান্না করুন।
লবন	১ টেবিল চামচ	বড় বোল	■ সবশেষে, হাল্কা ফেটানো ডিমকে একটি কাপে নিয়ে স্যুপের পাত্রে মধ্য চিকন ভাবে ধীরে ধীরে ঢালুন এবং সাথে সাথে সুপটি নাড়তে থাকুন। এতে স্যুপের মধ্যে ডিমের থ্রেড তৈরি হবে।
চিনি	১ টেবিল চামচ	হুইস্ক	■ স্যুপ বড় পরিবেশন বোলে ঢালুন এবং গরম গরম পরিবেশন করুন
আজি-নো-মোটো (এক ধরনের লবন)	১ টেবিল চামচ	(নাড়ুনি)	

চিকেন ভেজিটেবল স্যুপ: ১২ টি প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম	প্রস্তুতপ্রণালী
স্টক	২.৫ লিটার	চপিং বোর্ড	একটি পাত্রে ঠাণ্ডা স্টক সস নিয়ে তাতে
হাড় ছাড়ানো মুরগি(ডাইসের আকারে)	১৫০ গ্রাম	ছুরি	মুরগি এবং সবরকম সবজি মেশান।
বিভিন্নরকম সবজি(গাজর, বাধাকপি/ফুলকপি, পেঁপে)	২৫০ গ্রাম	ছাঁকনি	■ সিদ্ধ করুন এবং নাড়ুন। লবন যোগ করুন এবং অল্প আঁচে রান্না করুন
সাদা গোলমরিচ	১ টেবিল চামচ	স্যুপের চামচ	যতক্ষণ না সব উপাদান নরম হয়ে আসে।
টুকরো করা পিয়াজ	৩০ গ্রাম	কাঠের ছাঁকনি	লবন; যদি প্রয়োজন হয়। সবশেষে,
লবন	১ টেবিল চামচ	বড় বোল	টুকরো করা পিয়াজ ছিটিয়ে দিন।
চিনি	১ টেবিল চামচ		গরম পরিবেশন করুন।
আজি-নো-মোটো (এক ধরনের লবন)	১ টেবিল চামচ		



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
তাজা পাকা টমেটো	১ কেজি	চপিং বোর্ড	<ul style="list-style-type: none"> টমেটো পানিতে ধুয়ে, চার কোনা করে কাটুন সস প্যানে বাটার গলিয়ে নিন পিয়াজের টুকরো গুলো ছেড়ে দিন এবং একটু পর ময়দা মেশান এবং কিছুক্ষণ ঘুরিয়ে ঘুরিয়ে নাড়ুন আদা, রসুন, লবঙ্গ, লবন, গোলমরিচ একসাথে ছেঁচে নিন এবং প্যানে মেশান চার কোনা করে কাটা টমেটো এবং স্টক সিদ্ধ করুন ৩০ থেকে ৩৫ মিনিট সুক্ষ কাপড় দিয়ে অথবা ছাঁকনি দিয়ে ছেঁকে নিন। আবার সিদ্ধ করতে থাকুন ক্রিম যোগ করুন স্যুপ টেস্ট করুন স্যুপ কাপ অথবা টুরিন (একধরনের স্যুপের পাত্র) কাপে পরিবেশন করুন ক্রুটস (পাউরুটির ফ্রাই করা ছোট টুকরো) দিয়ে সাজিয়ে নিন গরম পরিবেশন করুন
বাটার	৬০ গ্রাম	ছুরি	
আটা	৬০ গ্রাম	সস প্যান	
ক্রিম	১ টেবিল চামচ	ছাঁকনি	
লবঙ্গ			
লবন	১০ গ্রাম		
টুকরো করা পিয়াজ			
লবন ও গোলমরিচ			
আদা	১০ গ্রাম		
রসুন	১০ গ্রাম		
স্টক	২.৫ লিটার		
চিন	১৫০ গ্রাম		

চিকেন স্যুপের ক্রিম: ১০ টি প্রস্তুত প্রণালী

উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
সিদ্ধ ডাইস আকারে টুকরো চিকেন	১৫০ গ্রাম	চপিং বোর্ড	<ul style="list-style-type: none"> সাদা রো সস তৈরি করুন এবং সিদ্ধ অবস্থায় থাকা স্টকে আস্তে আস্তে পেষণ দিয়ে মেশান লবন, গোলমরিচ, মেশান এবং সিদ্ধ করতে থাকুন এবং নাড়ুন উপকরণটি ছাঁকনি দিয়ে ছেঁকে একটি পরিষ্কার প্যানে নিন এবং পুনরায় সিদ্ধ করুন ডাইস চিকেন যোগ করুন এবং গরম পরিবেশন করুন টুরিন (একধরনের স্যুপের পাত্র) পাত্রে পরিবেশন করুন
বাটার	১২০ গ্রাম	ছুরি	
ময়দা	৬০ গ্রাম	সতে প্যান	
ক্রিম	১০০ গ্রাম	ছাঁকনি	
লবঙ্গ	১০ গ্রাম	পেষণ যন্ত্র	
লবন ও গোলমরিচ	স্বাদমত		
চিকেন স্টক	২.৫ লিটার		

নোটঃ

- দুপুর এবং রাতের খাবারের জন্য উপযোগী
- গরম স্টারটার (প্রথম দিকে যে অল্প খাবার পরিবেশন করা হয়



প্লেইন কেক প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান

বাটার	২০০ গ্রাম
চিনি	২০০ গ্রাম
ডিম	৪ পিস
ভ্যানিলাএসেস	১ টেবিলচা.
ময়দা	১৮০ গ্রাম
কর্ণ ফ্লাওয়ার	২০ গ্রাম
বেকিং পাউডার	১ টেবিলচা.
মিষ্ক পাউডার	১০ গ্রাম

সুগার সিরাপ

পানি	১/২ কাপ
চিনি	২ টেবিলচা.
বাটার তেল	১০ গ্রাম

প্রস্তুত প্রণালী

- প্রথমে বাটার এবং চিনি নিয়ে বিট করতে হবে। যখন ক্রিমের মত হবে তখন অল্প অল্প করে ডিম মিশাতে হবে সব ডিম মিশানো হয়ে গেলে গুড়া দুধ মিশাতে হবে।
- এরপর ভ্যানিলাএসেস মিশাতে হবে। তারপর অল্প অল্প করে ময়দা, কর্ণ ফ্লাওয়ার, বেকিং পাউডার এক সাথে চালানি দিয়ে চেলে মিশাতে হবে।
- সব মিশানো হয়ে গেলে ১ পাউন্ডের কেক মোল্ড নিয়ে কাগজ বিছিয়ে ৪৫০ গ্রাম খামার দিয়ে চেলে হাত দিয়ে চেপে সমান করে দিয়ে ১৬০° সি তাপমাত্রায় ৪০ থেকে ৪৫ মিনিট বেক করতে হবে। নামানোর আগে শাপলিক বিটক দিয়ে টেস্ট করতে হবে।
- কেক হয়েছে কিনা স্টিকটা ভিতরে ঢুকিয়ে বের করে এনে দেখবেন যদি কাঠিক্য পরিষ্কার না থাকে তা হলে আরও কিছুক্ষণ বেক করতে হবে।
- এ রকম অবস্থা হলে আপনার বাসায় ইলেক্ট্রিক (Voltage) ঠিক আছে কিনা দেখে কেক খামীর তৈরী করতে হবে।
- আগেই চিনির সিরাপ তৈরী করে রাখতে হবে। এর জন্য পানি, চিনি এবং বাটার নিয়ে Boil করে নামিয়ে রাখতে হবে।
- কেক বেক হলে নামিয়ে উপরে Sugar Syrup দিয়ে করতে হবে। তাহলে কেক চকচকে দেখাচ্ছে।



চিকেন কারি: ১২ টি প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
চিলি পেস্ট	১ টেবিলচামচ	চপিংবোর্ড কারি পট কাঠের চামুচ ছুরি	<ul style="list-style-type: none"> সম্পূর্ণ মুরগি ৪ পিস করে কাটুন। কারি পটে সব উপাদানগুলো নিন। কারি পট ঢাকনা দিয়ে ঢেকে ৪৫ মিনিট অল্প আঁচে রান্না করুন। যখন মাংস নরম হয়ে আসবে, রান্না মাংস ত্রুমাগত নাড়তে থাকুন যতক্ষণ না মাংসের গ্রেভি বা বোলা ঘন হয়ে আসে এবং তেল উপরিভাগে চলে আসে।
মুরগি	৩ কেজি		
দধি	১ কাপ		
আদার পেস্ট	১ টেবিল চামচ		
রসুনের পেস্ট	১ টেবিলচামচ		
ধনিয়ার পেস্ট	১ টেবিলচামচ		
পেঁয়াজ	৩০০ গ্রাম		
সাদা সরিষা পেস্ট	১ টেবিলচামচ		
তেল অথবা ঘি	১ কাপ		

পোলাউ : ১০ টি প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম	প্রস্তুতপ্রণালী
পোলাউর চাল	২ কেজি	চপিংবোর্ড কারি পট কাঠের চামুচ ছুরি	<ul style="list-style-type: none"> ৫ মিনিট চাল ভাল করে ধুয়ে হাত দিয়ে কচলিয়ে পানি থেকে ছেকে নিন। বাটার তেল কারি পটে দিয়ে গরম করুন, পেঁয়াজ টুকরো করুন এবং বাটার তেলে ভেজে নিন যতক্ষণ না বাদামি রঙ আসে। বাটার তেলে সব ধরনের মশলা যেমনঃ লবঙ্গ, এলাচ, দারচিনি, তেজাপাতা দিয়ে দিন হাল্কা বাদামি রঙ না আসা পর্যন্ত ভেজে নিন। গরম পানি যোগ করুন এবং কয়েক মিনিট রান্না করে ঢাকনা দিয়ে ঢেকে এক পাশে রেখে দিন লবন দিন স্বাদমত রেসিপিটির স্বাদ চেক করুন এবং গোলাপ জল ছিটিয়ে দিন
বাটার তেল	৩০০ গ্রাম		
লবঙ্গ	১৫ গ্রাম		
এলাচ	১৫ গ্রাম		
দারচিনি	১৫ গ্রাম		
তেজপাতা	৪ টি		
গরম পানি	২ লিটার		
গোলাপ জল	২ টেবিলচামচ		

চিকেন রেজালা, বাদামি কোরমা ও চিকেন বিরিয়ানি দিন



চিকেন রেজালা: ১২ টি প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
বাটার তেল	১ কাপ	চপিংবোর্ড কারি পট কাঠের চামুচ ছুরি	<ul style="list-style-type: none"> সম্পূর্ণ মুরগি ৮ পিস করে কাটুন এবং ধুয়ে ফেলুন। মশলা প্রস্তুতকরন- কারি পটে তেল ঢেলে নিন এবং গরম করুন, ফালি করা পেঁয়াজ তেলে ঢেলে দিন এবং বাদামি রঙ আসা পর্যন্ত রান্না করুন। এরপর এলাচ, দারচিনি, তেজপাতা যোগ করুন। সব ধরনের মশলা, দই যোগ করে রান্না করতে থাকুন। ১০ মিনিট ধরে রান্না করতে থাকুন এবং মুরগির পিসগুলো যোগ করুন, কারি পট ঢাকনা দিয়ে ঢেকে দিন এবং অল্প আঁচে ধীরে ধীরে মাংস নরম হওয়া পর্যন্ত রান্না করুন। যখন পরিবেশন করবেন, ভাজা শুকনো দুধের দই উপরে যোগ করুন।
মুরগি	২ কেজি		
দধি	১ কাপ		
আদা	২ টেবিল চামচ		
রসুন	২ টেবিল চামচ		
মরিচ	৮/১০ টি		
ধনিয়ার পেস্ট	১ টেবিল চামচ		
পেঁয়াজ	৪০০ গ্রাম		
সাদা সরিষা	১ টেবিল চামচ		
তেল অথবা ঘি	১ কাপ		
এলাচ	১৫ গ্রাম		
দারচিনি	১৫ গ্রাম		
তেজপাতা	৪ টি		
পোস্ত বাটা	১ টেবিল চামচ		
কার্ড বা শুষ্ক দুধের দই	১০০ গ্রাম		

চিকেন বাদামি কোরমা: ১২ টি প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
মরিচ	৮/১০ টি	চপিংবোর্ড কারি পট কাঠের চামুচ ছুরি	<ul style="list-style-type: none"> একটি পটে ঘি গরম করে, পেঁয়াজ যোগ করুন এবং রান্না করুন যতক্ষণ না বাদামী রঙ হয়। মরিচ এবং দধি বাদে সব উপাদান একসাথে মেশান ১৫ মিনিট ধরে অল্প আঁচে রান্না করুন মুরগি এবং দধি যোগ করুন মুরগি নেড়েচেড়ে ভাজতে থাকুন উপরে তেল ভেসে উঠা পর্যন্ত। অল্প আঁচে ১০ মিনিট রান্না করুন
মুরগি	৩ কেজি		
দধি	১/২ কাপ		
আদার পেস্ট	২ টেবিল চামচ		
রসুনের পেস্ট	১.৫ টেবিল চামচ		
ধনিয়ার পেস্ট	১/২ টেবিল চামচ		
বিভিন্ন ধরনের বাদাম পেস্ট	২ টেবিল চামচ		
পোস্ত দানা পেস্ট	১ টেবিল চামচ		
গরম মসলা	৫০ গ্রাম		
জিরা গুঁড়া	১ টেবিল চামচ		
ঘি	২৫০ গ্রাম		
পেঁয়াজ	৫০০ গ্রাম		



চিকেন বিরিয়ানি : ১২ টি প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম	প্রস্তুতপ্রণালী
পোলাউর চাল	২ কেজি	চপিংবোর্ড	<p>চাল ভাল করে ধুয়ে ৫ মিনিট ভিজিয়ে রাখুন এবং ছেকে পানি ফেলে দিন। মুরগি কেটে ৮ পিস করুন এবং ধুয়ে ফেলুন। গরম মশলা পানিতে আস্তে আস্তে সিদ্ধ করুন। কারি পটে বাটার তেল নিন এবং গরম করে নিন।</p> <p>পেঁয়াজ টুকরো করুন এবং বাটার তেলে ভেজে নিন যতক্ষণ না বাদামি রঙ আসে।</p> <p>বাটার তেলে সব ধরনের পেস্ট এবং ৪ টি/৫টি তেজপাতা দিয়ে দিন। লবঙ্গ, এলাচ, দারচিনি দিয়ে দিন নাড়তে থাকুন।</p> <p>মুরগির টুকরো গুলোর সাথে দধি মিশিয়ে নাড়তে থাকুন, অল্প গরম পানি যোগ করে রান্না করতে থাকুন যতক্ষণ না দধি মুরগির সাথে ৭৫% মিশে যায়।</p> <p>উপকরণটি এক পাশে রেখে আরেকটি কারি পটে বাটার তেল নিন, পেঁয়াজ দিন এবং বাদামী হওয়া পর্যন্ত ভাজতে থাকুন। কারি পটে চাল ঢেলে নাড়তে থাকুন যতক্ষণ না বাদামী রঙ হয়। কারি পটে মশলাদার গরম পানি মেশান এবং রান্না করতে থাকুন যতক্ষণ না সিদ্ধ হয়।</p> <p>যখন সিদ্ধ হয়ে যাবে, ৭৫% দধির সাথে মুরগির রান্না করা উপকরণটি মেশান এবং এতে সস মিশিয়ে অল্প আঁচে রান্না করুন।</p> <p>কিছুক্ষণ পর বিরিয়ানি রঙ ওপরে ছিটিয়ে, স্যফরন যোগ করুন।</p>
দধি	১ কাপ	কারি পট	
গরম মশলার পানি	৬ লিটার	কাঠের চামুচ	
পেঁয়াজ	৬ কেজি	ছুরি	
লবঙ্গ	৬০০ গ্রাম		
আদা পেস্ট	২ টেবিলচামচ		
রসুন পেস্ট	২ টেবিলচামচ		
ধনিয়া পেস্ট, বাটার তেল	১ টেবিলচামচ		
এলাচ দারচিনি	২০০ গ্রাম		
শাহি জিরা	৬০-৪০ গ্রাম		
তেজপাতা, গোলমরিচ	২০ গ্রাম		
গরম পানি	২ লিটার		
জিরা/ পোস্ত দানা পেস্ট	৪-১০ টি		
স্যফরন	১ টেবিলচামচ		

(Restaurant Mise-EN Place)

মূলত mise-en-place বলতে রেস্টুরেন্টকে সেবার ক্রমানুসারে এমনভাবে প্রস্তুত করা যাতে আগত গ্রাহকরা সহজে ও নিরবচ্ছিন্নভাবে সেবা গ্রহণ করতে পারে। এই প্রস্তুতি মূলত রেস্টুরেন্ট ভেদে বিভিন্ন হয়।

নিচে সর্বজনবিদিত একটি সম্পূর্ণ গাইড লাইন দেয়া হলো

রুমগুলো পরিষ্কার করা (ডাইনিং রুম, কফি শপ)	<ul style="list-style-type: none"> জানালা খোলা রাখা ভ্যাকুয়াম ক্লিনার দিয়ে মেঝে পরিষ্কার করা। অতিথিদের টয়লেট পরিষ্কার রাখা জানালা পরিষ্কার রাখা ময়লা জিনিষপত্র ও কাপড়চোপড় সরিয়ে ফেলা।
সরঞ্জাম এবং পাত্র পরিষ্কার	<ul style="list-style-type: none"> সব ধরনের ক্রকারিস, কাঁচের কিংবা সিলভারের ছোট বড় পাত্র পরিষ্কার করা। সাইড-বোর্ড প্রস্তুত এবং পুরন করা মসলার পাত্রগুলো পরিপূর্ণ রাখা (লবন, গোল মরিচ, সরিষা, তেল, ভিনেগার ইত্যাদি)
কাউন্টার স্টীল রুম এবং ড্রিংকস বিতরণের জায়গা	<ul style="list-style-type: none"> আইস কিউব মেশিন (বরফ তৈরির মেশিন) এবং কফি মেশিন চেক করা পানীয়ের স্টক বা মজুদ রাখা কাপড় ও তোয়ালের মজুদ রাখা বাটার প্রস্তুত রাখা ব্রেড এবং পেস্ট্রি অর্ডার চেক করা
টেবিল সাজানো	<ul style="list-style-type: none"> টেবিল প্লান চেক করা টেবিলের কাপড় চেক করা এবং টেবিলে বিছানো টেবিল সকালের নাস্তা এবং রাতের খাবার অনুযায়ী তৈরি করা ফুল দিয়ে সাজানো সংরক্ষিত টেবিল এবং সেগুলো সাজানো হয়েছে কিনা চেক করা সাইড-বোর্ড, ঠাণ্ডা পানি, মশলা পাত্র চেক করা কিচেনের অর্ডার টিকেট অথবা রেস্টুরেন্ট অর্ডার চেক করা নিজের ব্যক্তিগত জিনিস চেক করা (বোতল খোলার যন্ত্র, কলম, পরিসেবার কাপড় ইত্যাদি)
সর্বশেষ প্রস্তুতি এবং চেকিং	

বাফেতে অতিথিরা তাদের টেবিল ছেড়ে সাজিয়ে রাখা খাবারের ডিশ থেকে পছন্দের খাবার বেছে নেয়। এখানে অতিথিরা নিজেদের খাবার নিজেরাই পরিবেশন করেন। এটি কমসংখ্যক কর্মচারী দিয়ে বিপুল সংখ্যক অতিথি আপ্যায়নের একটি জনপ্রিয় প্রক্রিয়া।

বিভিন্ন ধরনের বাফে

তিন ধরনের বাফে দেখা যায়ঃ

নাইফ এন্ড ফর্ক (ছুরি এবং কাঁটা চামচের বাফে) অথবা টেবিল বাফে
আগে থেকে প্রস্তুত করা টেবিল যেখানে অতিথিরা তাদের পছন্দের খাবার নিয়ে ফিরে আসে।

ফর্ক বাফে (কাঁটা চামচের বাফে)

সাধারণত দাঁড়িয়ে খেতে হয়। অতিথিরা তাদের চামচ ও খাবার খাওয়ার সরঞ্জাম, ন্যাপকিন এবং খাবার বাফেট টেবিল থেকে সংগ্রহ করে। খাবার এমনভাবে প্রস্তুত থাকে যে তা সংগ্রহ করতে অতিথিদের কোন ছুরির প্রয়োজন পড়েনা। কর্মচারীরা খাবার সময়ে হাতে করে পানি ও অতিরিক্ত খাবার সরবরাহ করে। এখানে কিছু বসার জায়গার ব্যবস্থাও থাকে।

ফিজার বাফে

হাঙ্কা নাস্তা দ্বারা সজ্জিত টেবিল থেকে এক কামড়ে খাওয়া যায় এমন নাস্তা দুই আঙ্গুল দিয়ে তুলে অতিথিরা উপভোগ করেন। কর্মচারীরা ঘুরে ঘুরে অতিথিদের পানীয় পরিবেশন ও খালি গ্লেটগুলো সংগ্রহ করেন। কিছু বসার ব্যবস্থাও এখানে থাকে।

প্রদর্শনী এবং সাজানো

বাফে টেবিলটি সাজানো হয় প্রতিষ্ঠানের ভাবমূর্তি বাডানোর জন্য। অতিথিরা অনুষ্ঠানে উপস্থিত হয়ে বাফে টেবিল দেখে খুব মুগ্ধ হয়। বাফে টেবিল সাজানোর সময় যে বিষয়গুলো খুব গুরুত্ব দিতে হবে, তা নিচে দেয়া হলোঃ

কেন্দ্রবিন্দু (Focal point)

এটি সাধারণত বুফের কেন্দ্রস্থল যা প্রবেশের সাথে সাথেই চোখে পড়ে। এই কেন্দ্রবিন্দু হিসেবে আমরা যা যা ব্যবহার করতে পারিঃ

- এটি কোনও নির্দিষ্ট রান্না করা খাবার হতে পারে।
- ফুল দিয়ে সাজানো কোনও ডিসপ্লে হতে পারে।
- কোন মূর্তি হতে পারে।
- বরফ দিয়ে তৈরি কোন মূর্তি বা ডিসপ্লে হতে পারে।
- বাটার দিয়ে তৈরি কোন
- ফলমূল দিয়ে সাজানো কোন ডিসপ্লে হতে পারে কিংবা
- বিভিন্ন কনফেকশনারি আইটেম দিয়ে সাজানো ডিসপ্লে

রঙ (Color)

রঙ একটি বাফের জন্য অনেক গুরুত্বপূর্ণ। এটা বাফেকে খুব আকর্ষণীয় করে এবং গ্রাহকদের আগ্রহ বাড়ায়। পাশাপাশি সাজানো খাবারগুলোর মধ্যে বতিক্রমী রং এর ব্যবহার বাফেকে আরো আকর্ষণীয় করে তোলে। সাথে সাথে এটাও খেয়াল রাখতে হবে অতিরিক্ত রঙের ব্যবহার যেন বেশী না হয়। এতে বাফে তার আকর্ষণ হারাতে পারে।

উচ্চতা এবং গভীরতা (Height and Depth)

টেবিলে আইটেম রাখার জায়গা বাফেতে নতুন মাত্রা যোগ করে। খাবারের আইটেম টেবিলের উপর স্তরে স্তরে সাজিয়ে রাখলেও বেশ আকর্ষণীয় লাগে।



ফ্রায়েড রাইস : ৪ টি প্রস্তুত প্রণালী

উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
সিদ্ধ চাল	৫০০ গ্রাম	সতে প্যান	২৫ গ্রাম তেল একটি সতে প্যানে ঢালুন, ডিম যোগ করুন এবং কোনরকম কালার যেন পরিবর্তন না হয় এভাবে ধীরে ধীরে রান্না করুন।
ডিম	১ টি	চপিং বোর্ড	গাজর, শিম যোগ করুন কোনরকম কালার যেন পরিবর্তন না হয় এভাবে ধীরে ধীরে রান্না করুন ২-৩ মিনিট।
গাজর	২৫ গ্রাম	কাঠের চামুচ	রান্না করা চাল, লবন, গোলমরিচ, আজি নো মোটো(টেস্টিং সল্ট), চিনি এবং সয়া সস যোগ করুন
শিম	২৫ গ্রাম	ছুরি	৩ থেকে ৪ মিনিট ধীরে ধীরে রান্না করুন, পেঁয়াজ যোগ করুন এবং স্বাদ দেখে নিন।
পেঁয়াজ	১০ গ্রাম		সিলভারের ট্রেতে এবং মাটির পাত্রে পরিবেশন করুন।
লবন	১/৪ টেবিলচামচ		
গোলমরিচ গুঁড়া	১/৪ টেবিলচামচ		
আজি-নো-মটো	১/৪ টেবিলচামচ		
চিনি	১/৪ টেবিলচামচ		
সয়া সস	১ টেবিলচামচ		
তেল	২৫ গ্রাম		



ডাবের পুডিং প্রস্তুত প্রণালী

উপাদান	পরিমাণ	প্রস্তুতপ্রণালী
ডাবের পানি	৪ কাপ	■ প্রথমে ডাবের পানি ও মালাই আলাদা করে নিতে হবে।
চিনি	১/২ কাপ(স্বাদ মত)	■ এরপর মালাইগুলো বিভিন্ন শেইপে কেটে একটি পরিবেশন পাত্রে রেখে দিতে হবে।
চায়না গ্রাস/ আগারাগার পাউডার	১ প্যাকেট / ১ চামচ	■ এরপর চায়না গ্রাস ধুয়ে ভিজিয়ে রাখতে হবে ৮-১০ মিনিট
ডাবের মালাই পানি	প্রয়োজনমত	■ অন্য একটি পাত্রে ডাবের পানি ও চিনি জাল দিতে হবে। ঘন হয়ে গেলে ছুলা থেকে নামিয়ে নিতে হবে।
	প্রয়োজনমত	■ এরপর কেটে রাখা মালাইয়ের উপর জাল দেয়া ডাবের পানি ঢেলে দিতে হবে ও ঠাণ্ডা করে ফ্রিজে রেখে দিতে হবে।
		■ ঠাণ্ডা হয়ে জমে গেলে পরিবেশন করতে হবে।



ফ্রায়েড চিকেন: ৪ টি প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম	প্রস্তুতপ্রণালী
আস্ত মুরগি	৫০০ গ্রাম	পট	<ul style="list-style-type: none"> মুরগিকে ২ ভাগকরে কাটুন। এতে লবণ, গোলমরিচ গুড়া, সয়া সস, কর্ন ফ্লাওয়ার, ডিম মেশান। ডীপ ফ্রাইয়ারে তেল ভালোভাবে গরম করে তাতে মুরগির টুকরো ঢেলে দিন। ভাজুন যতক্ষণ না ভালোভাবে সিদ্ধ হয়।
লবণ	১/২ টেবিলচামচ	চপিং বোর্ড	
গোলমরিচ গুড়া	১/৪ টেবিলচামচ	চামুচ	
সয়া সস	১ টেবিলচামচ	ছুরি	
কর্ন ফ্লাওয়ার ডিম	৩ টেবিলচামচ	১ টা	

চিকেনের সাথে ভেজিটেবল: পরিবেশন ১০ জন প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম	প্রস্তুতপ্রণালী
হাড ছাডানো মুরগি	১ কেজি	চপিংবোর্ড	<ul style="list-style-type: none"> ওক (বোল আকারের ফ্রাই প্যান) অথবা সতেপ্যানে তেল গরম করে কয়েক মিনিটের জন্য মুরগি ভেজে নিয়ে সবজি গুলো যোগ করুন এবং ৩-৪ মিনিট ভেজে নিন। স্টক, লবন, গোলমরিচ, আজি-নো-মোটো যোগ করে পুরো উপকরণটি সিদ্ধ করতে থাকুন। কর্ন ফ্লাওয়ার যোগ করুন এবং অল্প আঁচে ২ মিনিট রান্না করুন।
গোলমরিচ ডিম	৫ গ্রাম	সস প্যান	
কর্ন ফ্লাওয়ার	১ টি	চামুচ	
লবন	২ টেবিল চামচ	ছুরি	
গাজর	২০ গ্রাম		
পেঁয়াজ	২৫০ গ্রাম		
স্টক	২৫০ গ্রাম		
তেল	২ কাপ		
আজি-নো-মোটো (এক ধরনের লবন)	২ টেবিল চামচ		



গ্রিল চিকেন (৮ জন) প্রস্তুত প্রণালী

উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
চার ভাগে কাটা মুরগি	২ কেজি	চপিংবোর্ড	<p>গ্রিল করার জন্য মুরগি প্রস্তুত করুন। উইশ বোন (গলা ও বুকের মাঝে যে অনেকটা কাটাচামুচের ন্যায় হাড় থাকে) ফেলে দিন। পায়ের প্রথম জয়েন্টসহ নখগুলো কেটে ফেলুন। মুরগিটিকে এর পেছনের দিক করে রাখুন। গলার শেষ দিকে একটি বড় ছুরি ঢোকান।</p> <p>মেরুদণ্ডের ভেতর দিয়ে কেটে নিয়ে যান। বাইরে খুলে নিয়ে আসুন। পেছনের এবং বুকের হাড় ফেলে দিন। চারভাগে কাটুন। মুরগির টুকরো গুলো বোলে রেখে লবন এবং গোলমরিচ দিয়ে সিজনিং (বিভিন্ন মশলা মেশানোর প্রক্রিয়া) করুন। একটি ঝেঁ তে রেখে গলানো বাটার দিয়ে মুরগির টুকরো গুলো ব্রাশ করুন।</p> <p>আগে থেকে গরম করা তেলে অথবা তেল দিয়ে গরম করা গ্রিল বার অথবা স্যালাম্যান্ডার গ্রিল (ওভেনের মত দেখতে গ্রিল) মুরগির টুকরো গুলো দিয়ে দিন।</p> <p>গ্রিল করার মাঝে ব্রাশ দিয়ে বাটার কিছু সময় পর পর মুরগির টুকরো গুলোতে লাগিয়ে দিন</p> <p>মুরগির এ পাশ ও পাশ গুলো ১৫ থেকে ২০ মিনিট গ্রিল করুন। সুঁই অথবা লম্বা লোহার শুল দিয়ে ঢুকিয়ে মাংস নরম হয়েছে কিনা চেক করুন। লক্ষ্য রাখুন যাতে কোন রক্তের ফোঁটা না থাকে।</p> <p>যখন মচমচে সোনালি এবং নরম হয়ে আসবে পরিবেশন করুন।</p> <p>ডিম্বাকার সমতল পাত্রে কলমি শালুক পাতা, ভাজা আলু, ভাজা টমেটো দিয়ে পরিবেশন করুন। গ্রেভি বা বোল অথবা সস পরিবেশন পাত্রে রাখুন।</p>
গোলমরিচ	৫ গ্রাম	সস প্যান	
ডিম	১ টি	চামুচ	
বাটার	১০০ গ্রাম	ছুরি	
তেল	১ ডেসিলিটার		
লবন	১০০ মিলি		
	১০ গ্রাম		

বাহে সাভিসে ওয়েটারের ভূমিকা

বাহের নাম	কি করতে হবে
ককটেইল বাহে	<ul style="list-style-type: none"> কমপক্ষে একচতুর্থাংশ ফিলাপ না হওয়া পর্যন্ত অতিথিদের বাহে ডিস থেকে খাবার সরবরাহ করবেন না
ককটেইল ও ফর্ক বাহে	<ul style="list-style-type: none"> অতিথিদের জন্য আলাদা ময়লা ফেলার জায়গা রাখুন যাতে তারা সবসময়ে তাদের পরিচ্ছন্ন রাখতে পারে।
ফর্ক ও কেয়ারিং বাহে	<ul style="list-style-type: none"> খাওয়ার সময় বাহে খালি হলে তা পরিষ্কার করে পুনরায় তা পূরণ করুন। সব সময় ভাল উপস্থাপনার জন্য বাহের খাবার পুনরবিন্যাস করুন। বাহে মিস-এন-প্লেইস (খাবার পরিবেশনের পূর্ব প্রস্তুতি) নিশ্চিত করার জন্য বাহের একপাশে অতিথিদের জন্য চামচ, খাবারের পাত্রের ব্যবস্থা রাখতে হয়। এতে অতিথিদের সেবায় কোন ব্যাঘাত ঘটেনা।
কার্ভিং বাহে	<ul style="list-style-type: none"> সবসময় অতিথিদের টেবিলের পরিচ্ছন্নতা নিশ্চিত করতে হবে। চেক করতে হবে যে অতিথিদের জন্য খাবারের সঠিক সরঞ্জামের ব্যবস্থা আছে কিনা। অতিথিদের জন্য পানীয়ের ব্যবস্থা থাকতে হবে। সাথে সাথে প্রয়োজনীয় বরফ, স্ট্রয়ের, কিংবা অন্যান্য সহকারী সরঞ্জামাদির ব্যবস্থা থাকতে হবে। অতিথিরা বাহেতে যাওয়ার সাথে সাথে ওয়েটারকে প্রথমেই খাবার টেবিলে ক্ষুধা নিবারক পানীয় যেমন তেতুল-জিরা পানি বা সুপ পরিবেশন করতে হবে। যদি স্বাস্থ্য সম্মতভাবে সম্ভব হয় তবে আগে থেকেই এই পানীয়গুলো টেবিলে সাজিয়ে রাখতে হবে। এতে অতিথিরা বাহে থেকে খাবার নেয়ার পর কোথায় বসে খেতে হবে তা নিশ্চিত হবে। ঠাণ্ডা খাবারের ডিশগুলো একদিকে একটু উঁচু রাখতে হবে যাতে দেখতে আকর্ষণীয় লাগে। রান্নাকরার পরপরই এবং অনুষ্ঠান শুরুর ঠিক আগে আগেই বাহের সব খাবার বাহেতে সাজাতে হবে। এ সময় বাহেতে খাবারগুলো ঢেকে রাখতে হবে যাতে খাবার বাসি হয়ে না যায়। গরম খাবার সরবনিম্ন ৬০° সে. তাপমাত্রায় রাখতে হবে (শেফিং ডিশে)। ঠাণ্ডা খাবার সর্বচ্চ ৬° সে. তাপমাত্রায় রাখতে হবে (ফ্রিজিং তাপমাত্রা) বাহেতে কোন গ্রাহক খাবার ছিটিয়ে অথবা নষ্ট করলে সাথে সাথেই ব্যবস্থা নিতে হবে। যেখানেই সম্ভব অ্যাপেটাইজার (সুপ বা ছোট মিল যেটা খাবার আগে খাওয়া হয়)- মেইন কোর্স (ভারি খাবার), এবং মিষ্টি জাতীয় খাবার আলাদা আলাদা বাহেতে প্রদর্শন করতে হবে। যখন দুটি বাহে সেট করা হয়, তখন এমনভাবে সাজাতে হবে যেন দুটোকে আলাদা ভাবে চেনা যায়।

৩৩তম

পিজ্জা রেসিপি দিন



পিজ্জা রেসিপি



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম	প্রস্তুতপ্রণালী
ইস্টের খামীর	৫০০ গ্রাম	চপিংবোর্ড	সফ্ট রোল এ খামীর (ইয়েস্ট ডো) ফুলে উঠলে টেবিলে নিয়ে দু ভাগ করে নিতে হবে। এক ভাগ ২৫০ গ্রাম হবে। চেপে বাতাশ বের করে গোলাকার করে রুটির মত বেলতে হবে। এরপর তেল ব্রাশ করা বেকিং ট্রেতে উঠাতে হবে। উপরে ডিম ব্রাশ করে চিকেন কিমা, টমেটো সস বিছিয়ে দিতে হবে। এরপর স্লাইস ক্যাপাসিকাম, স্লাইস টমেটো, স্লাইস ব্লাক অলিভ দিয়ে সাজাতে হবে। উপরে মোজেরোলা চীজ ছড়িয়ে দিতে হবে। এরপর অরিগানো ছিটিয়ে দিতে হবে এবং বেকিং ট্রে গরম জায়গায় রাখতে হবে। ফুলে উঠলে আগে থেকে গরম করা (প্রি হিট) ওভেনে ১৮০°সি তাপমাত্রায় ১০-১৫ মিনিট বেক করতে হবে। বেক হলে চারদিকে তৈল দিয়ে ব্রাশ করতে হবে। বিঃদ্রঃ এই সাইজের একটি পিজ্জা লাঞ্চ বা ডিনারে দু'জনকে সার্ভ করা যায়। সাথে একটু ফ্রেঞ্চ ফ্রাই এবং এক গ্লাস কোল্ড ড্রিঙ্ক একজনকে দেয়া যায়। খাওয়ার সময় গ্রেভি বা বোল অথবা সস পরিবেশন পাতে রাখুন।
রান্না করা চিকেন কিমা	২০০ গ্রাম	তেল ব্রাশ	
টমেটো সস	২০০ গ্রাম	বেকিং ট্রে	
ক্যাপাসিকাম	১ পিস	ছুরি	
টমেটো	২০৫ গ্রাম		
গাজর	২৫০ গ্রাম		
পেঁয়াজ	২ পিস		
মোজারোলা চিজ	১৫০ গ্রাম		
কালো জলপাই	৫-৬ পিস		
অরেগানো (পুদিনা পাতার গুড়ো)	অল্প পরিমাণে		

৩৪তম

ভুনা খিচুড়ি ও মাছের মাসালা দিন

উপাদান	পরিমাণ	প্রস্তুতপ্রণালী
মুগডাল	৪০০ গ্রাম	<ul style="list-style-type: none"> চাল ও ডাল ধুয়ে পানি ঝরান। ঘিয়ে গরম মশলা, পেয়াজ হালকা ভাজুন। সমস্ত মশলা, চাল ও ডাল দিয়ে অল্প ভাজুন। ভাজা হলে ফুটানো পানি দিয়ে নেড়ে ঢেকে দিন। মুদু আঁচে সিদ্ধ না হওয়া পর্যন্ত রান্না করুন। উপরে বেরেস্তা দিয়ে পরিবেশন করুন।
পোলাওর চাল	৮০০ গ্রাম	
আদা বাটা	১/২ টেবিল চামচ	
রসুন বাটা	১/২ টেবিল চামচ	
হলুদ গুড়া	১ চা চামচ	
লবণ	পরিমাণমত	
কাঁচা মরিচ	৬/৭ টি	
পেয়াজ স্লাইজ	১৫০ গ্রাম	
গরম মশলা	পরিমাণমত	
ঘি	১/২ কাপ	

মাছের মাসালা (১০জন) রেসিপি

উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
মাছের জন্য হাড় সহ মাছ	২০০০ গ্রাম	চপিংবোর্ড	<ul style="list-style-type: none"> মাছের ১০ টুকরো প্রস্তুত করুন লবন এবং হলুদ দিয়ে সিজনিং (বিভিন্ন মশলা মেশানোর প্রক্রিয়া) করুন ফ্রাই প্যানে তেল দিন এবং গরম হওয়া পর্যন্ত অপেক্ষা করুন মাছ তেলে ছেড়ে দিন এবং মাছের দুই পাশ যাতে বাদামি ও সোনালি বর্ণের হয় মাছ তুলে ফেলুন এবং বড় প্যানে রেখে দিন কারি পট নিয়ে তাতে তেল গরম করে পেঁয়াজের ভর্তা বাদামি হওয়া পর্যন্ত ভাজুন সব ধরনের মসলার পেস্ট যোগ করুন এবং ১০-১৫ মিনিট রান্না করুন, লবন, তেজ পাতা দিয়ে নাড়তে থাকুন কিছু পানি যোগ করুন এবং রান্না করতে থাকুন যখন সব ধরনের মসলা ভালভাবে রান্না হবে, ভেজে নেয়া মাছ গুলো ছেড়ে দিন এবং ১৫ মিনিট রান্না করুন সবশেষে, ধনিয়া পাতা দিয়ে সাজিয়ে নিন
তেল	১০০ গ্রাম	ফ্রাই প্যান	
লবন, হলুদ	স্বাদমত	কার্ঠের চামুচ	
কারি সসের জন্য		ছুরি	
পেঁয়াজের ভর্তা	২০০ গ্রাম	কারি পট	
রসুনের পেস্ট	১ টেবিলচামচ	সতে প্যান	
আদা	১ টেবিলচামচ		
হলুদ পেস্ট	১ টেবিলচামচ		
মরিচ পেস্ট	১ টেবিলচামচ		
জিরা/ধনিয়া পেস্ট	১ টেবিলচামচ		
ফ্রেশ লিফ	৩/৪ টি		
তাজা ধনিয়া পাতা	১০ গ্রাম		

৩৫তম

চাওমিন ও গারলিক প্রন

দিন



চাওমিন (পরিবেশনঃ ৬ জন) রেসিপি

উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
নুডলস	১ প্যাকেট	চপিংবোর্ড	<ul style="list-style-type: none"> হালকা গরম লবন পানিতে নুডলস সিদ্ধ করতে হবে। ছাকনিতে ভাল করে ছেকে নিন ভাজিকরা সবজিকে সতে পেনে দিয়ে ৩-৪ মিনিট সিদ্ধ করতে হবে। এরপর সবজির সাথে নুডলস মিশিয়ে সিসনিং করতে হবে। ভালমত মেশান এবং স্বাদ চেক করুন। সব শেষে নুড লসের উপর কাটা পেঁয়াজ ছিটিয়ে পরিবেশন করুন।
গোলমরিচ গুঁড়া	৫ গ্রাম	প্যান	
সয়া সস	স্বাদমত	চামুচ	
শিম	২৫০ গ্রাম	ছুরি	
লবন	২০ গ্রাম		
চিনি			
পেঁয়াজ	২০০ গ্রাম		
তেল	ভাজার জন্য		
আজি-নো-মোটো	(এক ধরনের লবন)		



গারলিক প্রন: পরিবেশনঃ ১০ জন



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
চিংড়ি খোসা ছাড়া	৩ কেজি	চপিংবোর্ড	<ul style="list-style-type: none"> ধুয়ে নেয়া এবং খোলস ছাড়ানো চিংড়ির সাথে লবন, গোলমরিচ, লেবুর রস, কর্ণ ফ্লাওয়ার, ডিম ভালো করে মেশান এবং মেরিনেইড করুন বা কিছুক্ষন রেখে দিন তেল গরম করুন এবং মেরিনেইড করা চিংড়ি তেলে ২ মিনিট কোন কালার ছাড়াই গরম করুন স্টক যোগ করুন এবং সাদা গোলমরিচ, আজি-নো-মোটো, চিনি, সয়া সস দিয়ে পুনরায় তাপ দিন এবং অল্প আঁচে রান্না করুন কর্ণ ফ্লাওয়ার পানি দিয়ে পাতলা করুন এবং যখন মিশ্রণটি সিদ্ধ হতে থাকবে, ধীরে নাড়তে থাকুন যাতে ক্রিমি বা সস জাতীয় ঘন ভাব তৈরি হয় স্বাদ চেক করুন, তৈরি করা চিংড়ি যোগ করে দিন এবং টুকরো করা পেঁয়াজ করুন এবং গরম পরিবেশন করুন
রসুন	১৫০ গ্রাম	প্যান	
সয়া সস	১ টেবিলচামচ	চামুচ	
লেবুর রস	১ টেবিলচামচ	ছুরি	
ডিম	১ টি		
কর্ণ ফ্লাওয়ার	২/৩ টেবিলচামচ		
স্টক	১/২ লিটার		
লবন	২০ গ্রাম		
চিনি	১ টেবিলচামচ		
পেঁয়াজ	৫০ গ্রাম		
তেল	ভাজার জন্য		
আজি-নো-মোটো (এক ধরনের লবন)	১ টেবিলচামচ		

৩৬তম

আধুনিক মেন্যু সংগঠন

দিন

আধুনিক মেন্যু সংগঠন

তিন ধরনের

তিন কোর্স মেন্যু এক ধরনের খাবার মেন্যু যার তিনটি অংশ থাকে এবং যা একটির পর আরেকটি পর্যায়ক্রমে পরিবেশন করা হয়।
সুপ - অ্যাপেটাইজার | মেইন কোর্স - মেইন কোর্স | ডেজার্ট - ডেজার্ট (মিষ্টি জাতীয় ছোট খাবার)

চার কোর্স

চার কোর্স মেন্যু এক ধরনের খাবার মেন্যু যার চারটি অংশ থাকে এবং যা একটির পর আরেকটি পর্যায়ক্রমে পরিবেশন করা হয়
অ্যাপেটাইজার - সুপ | সুপ - মাছ | মেইন কোর্স - মেইন কোর্স | ডেজার্ট - ডেজার্ট / মিষ্টি জাতীয় খাদ্য

পাঁচ কোর্স

পাঁচ কোর্স মেন্যু এক ধরনের খাবার মেন্যু যার পাঁচটি অংশ থাকে এবং যা একটির পর আরেকটি পর্যায়ক্রমে পরিবেশন করা হয়
অ্যাপেটাইজার | সুপ | মাছ | মেইন কোর্স | ডেজার্ট / মিষ্টি জাতীয় খাবার

মেন্যু সংগঠন

কোন মেন্যুর সংগঠন তার এবং কোর্সের ধরন দিয়ে নির্ধারিত হতে পারে, মূলত মেন্যু সংগঠন দুই ধরনের হয়ঃ

ক্লাসিক সংগঠন মডার্ন সংগঠন

ফ্রেঞ্চ ক্লাসিক মেন্যু সংগঠনঃ

ফ্রেঞ্চ ক্লাসিক্যাল মেন্যুতে মোট তেরোটি কোর্স রয়েছে, প্রত্যেকটি অ্যালান কার্ট মেন্যুর (মেন্যু দেখে কোন ডিস অর্ডার দেয়ার পদ্ধতি) বিভাগ বা কোর্সের অনুরূপ লাইন অনুসরণ করে। কোর্সগুলো হলঃ

ফ্রেঞ্চ শব্দ	খাবারের ধরণ
হর্স ডি ওভরে (ছোট খাবার)	অ্যাপেটাইজার
পটেজ (ঘন স্যুপ)	স্যুপ
পইসন (মাছ)	মাছ
এন্ট্রি (কোন কোর্সকে বোঝানো হয়)	এন্ট্রি
রেলিভ (মেইন কোর্স খাবার)	মেইন কোর্স
সরবেত (ইটালিয়ান জুস অথবা ফলের জুস)	শেরবেত
রোটি (রুটি অথবা পাউরুটি)	রোস্ট
লেণ্ডমে (সজি অথবা ফলের বীজঃ শিম, বাদাম)	সজি
এন্ট্রিমেটস (মেইন কোর্সের পরে মিষ্টি জাতীয় খাবার)	মিষ্টি জাতীয় খাবার
সেভোরক্স (খাবারের স্বাদ বা শেষদিকের খাবার)	সেভোরিস
ফ্রম এইজ	চিজ
ডেজার্ট (মিষ্টি জাতীয় খাবার)	ডেজার্ট
ক্যাফে	কফি

মডার্ন মেন্যু সংগঠনঃ

আধুনিক মেন্যু সংগঠনের কোর্সের সংখ্যা তিনটি কোর্স থেকে পাঁচটি কোর্স পর্যন্ত পরিবর্তিত হয়। বিভিন্ন মেন্যুর কিছু উদাহরণ রয়েছে।

৩৭তম

বৈশিষ্ট্য

দিন

হোটেল কর্মকর্তার বৈশিষ্ট্য

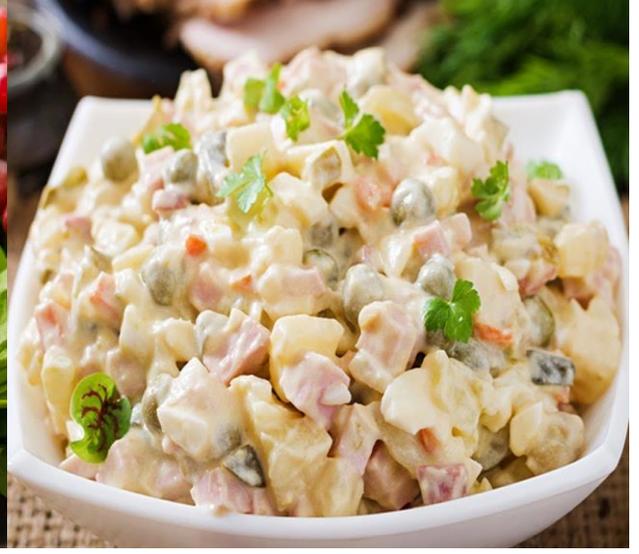
ব্যক্তিগত পরিচ্ছন্নতা	কাজের গুরুত্ব বুঝা
সময়ানুবর্তিতা	সিদ্ধান্ত নেয়ার ক্ষমতা।
খাবার এবং পানীয় সম্বন্ধে ধারণা	সততা
স্থানীয় জ্ঞান	ভদ্রতা
ব্যক্তিত্ব	প্রযুক্তিগত দক্ষতা
অতিথিদের প্রতি আচরণ	পারস্পরিক সহযোগিতা
মনে রাখার ক্ষমতা	স্পষ্ট কথা বার্তা
নিজেকে দর্শনীয় ভাবে উপস্থাপন করার ক্ষমতা	ভাল হাতের লেখা
বিক্রয় করার সক্ষমতা	ভাষাজ্ঞান



লেবুর টাট প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	প্রস্তুত প্রণালী
টাট শেল		
বাটার	১০০ গ্রাম	১. প্রথমে টাট শেল তৈরি করতে হবে। এর জন্য বাটার এবং আইসিং সুগার বিট করে ক্রীমের মতো হলে অল্প অল্প করে ডিমের সাদা অংশ মিশাতে হবে। তারপর ভ্যানিলা এসেন্স দিয়ে ময়দা মিশাতে হবে হালকা ভাবে। তারপর রেফ্রিজারেটরে ৩০ মিনিট রাখতে হবে।
বরফ	৫০ গ্রাম	২. এরপর লেমন ফিলিং তৈরি করতে হবে। এর জন্য একটা সসপ্যানে পানি এবং চিনি চুলায় দিয়ে বয়েল করতে হবে। অন্য একটা পাত্রে ১০০ মি.মি পানি দিয়ে তাতে কর্ণ ফ্লাওয়ার ও ডিমের কুসুম মিশাতে হবে।
ডিমের সাদা অংশ	১ টি	এরপর ঐ বয়েল করা পানিতে অল্প অল্প করে ঢেলে ভালো ভাবে নাড়তে হবে। ঘন হলে নামিয়ে লেমন জুস, বাটার এবং হলুদ রং মিশাতে হবে।
ভেনিলা এসেন্স	কয়েক ফোঁটা	৩. এরপর ছোট ১৮ টি কুইন কেকের পাত্র নিয়ে তাতে টাট খীমার ১৮ ভাগ করে বাটার আকারে তৈরী করতে হবে। এরপর ওভেনে ১৮০ সেঃ মিঃ তাপমাত্রায় ২০-২৫ মিনিট কেগ করতে হবে। ওভেন থেকে নামিয়ে একটা ট্রে অথবা গোলাকার ডিসে টাট শেলগুলো শাজিয়ে উপরে লেমন ফিলিং, চেরী এবং লেমন স্লাইস দিয়ে সাজিয়ে পরিবেশন করতে হবে।
ময়দা	২০০ গ্রাম	৪. টিপস্ঃ এই টাট শেল তৈরী করে প্লাস্টিক কনটেইনারে ৪/৫ দিন রাখা যায়।
লেমন ফিলিং		
পানি	৩০০ মি.লি.	
চিনি	১২০ গ্রাম	
পানি	১০০ মি.লি.	
ডিমের কুসুম	১ পিস	
কর্ণ ফ্লাওয়ার	৪০ গ্রাম	
লেমন জুস	২ টেবিল চামচ	
বাটার	৩০ গ্রাম	
হলুদ ফুড কালার	১ চিমটি	
চেরি	১০ পিস	
লেবু	১ পিস	
সরঞ্জাম ও পাত্র		
সসপ্যান		
ট্রে বা গোলাকার ডিস		
পট, ছুরি, কাঠের চামচ		



রাশিয়ান সালাদঃ পরিবেশনঃ ১০ জন প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
গাজর	৩০০ গ্রাম	চপিংবোর্ড	<ul style="list-style-type: none"> ■ আলু, গাজর, বরবটি কেটে সিদ্ধ করুন। ■ সিদ্ধ মটরশুঁটির সাথে একসাথে মেশান। ■ লেমন জুস, গোলমরিচ, লবন, মেয়নেজ সস মেশান। ■ সালাদ বোলে ড্রেসিং (একসাথে মেশানো) করুন। ■ লেটুস পাতা, টমেটোর টুকরো, কালো জলপাই দিয়ে সাজিয়ে নিতে পারেন ■ ঠাণ্ডা পরিবেশন করুন।
বরবটি	৩০০ গ্রাম	সস প্যান	
সিদ্ধ আলু	৩০০ গ্রাম	বোল	
মটর শুঁটি	৩০০ গ্রাম	ছুরি	
মেয়নেজ সস	১/২ লিটার	ছাঁকনি	
লবন	স্বাদমত	কাঠের চামচ	
লেবু	স্বাদমত	সালাদ বোল	
সাদা গোলমরিচ	স্বাদমত		

চিকেন সালাদঃ পরিবেশনঃ ১০ জন প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
চামড়া, হাড় ছাড়া রান্না মুরগি	২৪০০ গ্রাম	চপিংবোর্ড	<ul style="list-style-type: none"> ■ লেটুসের উপরিভাগ বা পাতাগুলো সরিয়ে নিন ■ লেটুস ভালমত কুচি করে কাটুন ■ বোলে অথবা প্লেটে ৪ ভাগে রেখে দিন ■ মুরগি ভাল মত জুলিয়েন (পাতলা স্ট্রিপ কাট) অনুসারে কাটুন ■ মুরগির টুকরো গুলো লেটুস পাতার ওপর রাখুন, টমেটো, সিদ্ধ ডিম সাজিয়ে নিন ■ পুঁচি মাছ, লেটুসের উপরিভাগ, কেপারস (এক ধরনের ফুলের সবুজ কুঁড়ি) ফ্রিজে রেখে ঠাণ্ডা হবার পর পরিবেশন করুন।
টমেটো	১০০ গ্রাম	সস প্যান	
পুঁচি মাছ	৫০ গ্রাম	বোল	
ধোয়া লেটুস পাতা	৩ টি	ছুরি	
সিদ্ধ ডিম	৩০ গ্রাম	ছাঁকনি	
জলপাই	২ ডেসিলিটার	কাঠের চামচ	
ভিনেগার ড্রেসিং	(২০০ মিলিলিটার)	সালাদ বোল	
লবন	স্বাদমত		
গোলমরিচ	স্বাদমত		



কোফতা কারিঃ পরিবেশনঃ ১২ জন প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
মাংসের কিমা			
গরু মাংসের কিমা	১৫০০ গ্রাম	চপিংবোর্ড	■ গরু মাংসের কিমার সাথে ডিম, কুচি করে কাটা পেঁয়াজ, মরিচ, ধনে পাতা, গরম মসলা, লবন ভাল মত মেশান
ডিম	২ টি	ছুরি	■ এরপর কোফতা তৈরি করুন; প্রতি কোফতা ৪০ গ্রাম করে।
টুকরো পেঁয়াজ	২৫০ গ্রাম	কারি পট	■ কোফতা ডিপ তেলে ভেজে নিন এবং ভাজা হলে একপাশে রেখে দিন।
টুকরো করা মরিচ	১০০ গ্রাম	ডিপ ফ্রাই প্যান	■ কারিপটে ঘি নিয়ে তাতে পেঁয়াজের কুচি দিয়ে দিন এবং বাদামি রঙ হওয়া পর্যন্ত ভাজুন।
ধনিয়া পাতা কুচি	১০০ গ্রাম	কাঠের চামচ	■ সব পেস্ট যোগ করুন এবং ১০ মিনিট রান্না করুন এবং লবন যোগ করুন।
গরম মশলা	১ টেবিল চামচ		■ পানি যোগ করুন
লবন	স্বাদমত		■ যখন সব মসলা ভাল মত রান্না হবে, কোফতা গুলো যোগ করুন এবং ১৫ মিনিট রান্না করুন।
কারি সস			
পেঁয়াজ কুচি	৩০০ গ্রাম		
রসুন পেস্ট	১ টেবিল চামচ		
আদা পেস্ট	২ টেবিল চামচ		
হলুদ পেস্ট	যত প্রয়োজন হয়		
মরিচ পেস্ট	১ টেবিল চামচ		
জিরা/ ধনিয়া	৫০ গ্রাম		
শাহি জিরা	৫০ গ্রাম		
গরম মসলা			
ঘি	২৫০ গ্রাম		

অভিযোগ সামাল দেয়ার সময় যে বিষয়গুলো মনে রাখতে হবে

- রেস্টুরেন্ট যতই উচ্চ স্ট্যান্ডার্ড অথবা তাদের কর্মীরা যতই দক্ষ হোক না কেন, এটা অনিবার্য এরপরও অভিযোগ থাকবে।
- কর্মীদের প্রধান দায়িত্ব হবে সমস্যা যতদূর সম্ভব সামাল দেয়া এবং অতিথিদের কনফিডেন্স পুনরায় ফিনিয়ে আনা।
- অভিযোগ সবসময় ইতিবাচক দিক থেকে বিবেচনায় নিতে হবে।
- প্রত্যেকটি অভিযোগ আসলে একজন অতিথিকে সারা জীবনের জন্য আপন করে নেয়ার জন্য একটি ভাল সুযোগ।
- দক্ষ, বিনয়ী এবং যত্নশীলভাবে অভিযোগ মোকাবেলা গ্রাহককে আপনার পেশাদার মনোভাব সম্পর্কে নিশ্চিত করবে এবং রেস্টুরেন্টের ভাবমূর্তি বাড়াবে।
- একজন গ্রাহক যখন অভিযোগ জানানোর পর ভাল আচরন পাবে, সে আবার রেস্টুরেন্টে ফিরে আসবে।
- অসন্তুষ্ট গ্রাহক ফিরে আসবে না এবং সে আরো ১০ জন গ্রাহককে তার অভিজ্ঞতা সম্বন্ধে জানান দিবে।
- একজন সন্তুষ্ট গ্রাহক আরো একজন গ্রাহক এনে দিতে পারে কিন্তু একজন অসন্তুষ্ট গ্রাহক সম্ভাব্য ১০ জন গ্রাহক নষ্ট করে।

মেনু প্ল্যানিং



খাবারের বিভিন্নতা, বছরের কোন সময়, পনের প্রাপ্যতা, রান্নার পদ্ধতি, খাবার সাজানো, খাবারের রঙ, ক্রমানুযায়ী করা, সমতা বজায় রাখা, সরঞ্জাম, কর্মীদের দক্ষতা, জাতীয় গুরুত্ব, বিভিন্ন ধরনের অতিথি, মূল্য

ক্রিম ক্যারামেল ও ব্রেড বাটার পুডিং দিন



ক্রিম ক্যারামেল প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম	প্রস্তুতপ্রণালী
পানি	৮০০ মি.লি.	গোলাকার	প্রথমে এটাকে সস্পেন এ চিনি দিয়ে চুলায় জ্বাল দিয়ে বার বার নাড়তে হবে।
গুড়ো দুধ	২০০ গ্রাম	পাত্র	যখন চিনি ব্রাউন কালার হবে তখন একটা গোলাকার বা হার্ট সেপ পাত্রে ঢেলে
চিনি	২০০ গ্রাম	ওভেন	ফেলতে হবে এবং খেয়াল রাখতে হবে যেন পুরো পাত্রে কেরামেল লেগে যায়।
ভ্যানিলা এসেন্স	কয়েক ফোঁটা	বোল	এরপর একটা বাটিতে পানি, গুড়াদুধ, চিনি এবং ডিম মেশাতে হবে। তারপর
ডিম	৮ টি	ছুরি	ভেনিলা এসেন্সে দিতে হবে। এখন কেরামেল দেয়া পাত্রে এই মিক্সচার ছেঁকে
ক্যারামেলের জন্য			ঢালতে হবে।
চিনি	১৫০ গ্রাম		এখন প্রিহিট ওভেন ১৮০°C তাপমাত্রা দিয়ে ওভেন এর ১/২ কাপ পানি দিয়ে
			তার উপর মিক্সচার সহ পাত্রটি বসিয়ে ৩০-৩৫ মিনিট বেক করতে হবে। ঠান্ডা
			হলে ফ্রিজে রেখে পাদিন আপসাইড ডাউন করে পরিবেশন করতে হবে।



ব্রেড বাটার পুডিং প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	
পানি	৮০০ মি.লি.	পাত্র	<ul style="list-style-type: none"> প্রথমে একটা আয়তক্ষেত্রের মতো পাত্র নিয়ে নিচে অর্ধেক বাটার লাগিয়ে অর্ধেক কিসমিস এবং বাদাম গুড়ো ছিটাতে হবে। এরপর দুধ মিক্সার তৈরী করে নিতে হবে। এখন বাটার লাগানো পাত্রে () স্লাইচ করা ব্রেড সাজাতে হবে ঠিক ঠিক নিম্নের চিত্রের মত। তারপর দুধ মিক্সার ব্রেড এর উপর বাকী কিসমিস, বাদাম এবং বাটার ছিটিয়ে দিতে হবে। এখন ওভেনের ট্রেতে একটু পানি পানি দিয়ে বসিয়ে ১৮০°C তাপমাত্রায় ৩০-৩৫ মিনিট বেক করতে হবে। নামানোর পরে উপরে বাটার গ্রেজ দিয়ে চারকোনা পিস্ করে কেটে কাষ্টার সস্ অথবা Caramel Sauce দিয়ে Serve করতে হবে।
অথবা লিকুইড দুধ	১ লিটার	ওভেন ট্রে	
গুড়ো দুধ	২০০ গ্রাম	ছুরি	
চিনি	২০০ গ্রাম		
পাউরুটি	৪-৬ স্লাইস		
ভ্যানিলা এসেস	কয়েকফোঁটা		
ডিম	৬ - ৮ টি		
কিশমিশ	৫০ গ্রাম		
চিনি	১৫০ গ্রাম		
কাঠবাদাম	৫০ গ্রাম		
বাটার	৫০ গ্রাম		

৪৪তম

তান্দুরি চিকেন, থাই স্যুপ ও চিকেন সাসলিক

দিন

তান্দুরি চিকেনঃপরিবেশনঃ ১২ জন প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
মুরগি	৩ কেজি	পাত্র	<ul style="list-style-type: none"> লবন, আদা, রসুন, মরিচ, জিরার পেস্ট গরম মসলা পাউডার এবং দই দিয়ে মুরগির সাথে মেখে নিন। মুরগি যোগ করুন এবং ঢেকে রেফ্রিজারেটরে এক রাত রেখে দিন। মুরগিতে দই লেগে থাকলে আলাদা করে ফেলুন এবং গ্রিল করুন যতক্ষণ না লাল হয়ে ঝলসে ওঠে লেবু এবং পেঁয়াজ দিয়ে সাজিয়ে নিন
আদার পেস্ট	১ টেবিল চামচ	ওভেন ট্রে	
রসুন, ধনে পাতার পেস্ট	১ টেবিল চামচ	ছুরি	
জিরা পেস্ট	১ টেবিল চামচ		
মরিচ পেস্ট	১ টেবিল চামচ		
গরম মসলা পাউডার	১/২ টেবিল চামচ		
লেবুর জুস	১ টেবিল চামচ		
লবন	১ কাপ		
দই	২ টেবিল চামচ		
তেল			



থাই স্যুপঃ পরিবেশনঃ ৬ জন প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
হাড়ছাড়ানো মুরগি	২৫০ গ্রাম	চপিং বোর্ড	<ul style="list-style-type: none"> চিংড়ির খোলস সরিয়ে ভাল করে ধুয়ে নিতে হবে। মুরগি ধুয়ে ছোট টুকরো করতে হবে। সস প্যানে ঠাণ্ডা স্টক নিয়ে তাতে মুরগি, চিংড়ি, কর্ণ ফ্লাওয়ার, থাই লিফ বা পাতা, লবন, আজি-নো-মোটো, চিলি সস এবং ডিম যোগ করতে হবে। সব উপকরণ সিদ্ধ করতে হবে। সিদ্ধ হিয়ে গেলে লেবুর জুস যোগ করুন।
চিংড়ি	২৫০ গ্রাম	সস প্যান	
ডিম	৪ টি	ছুরি	
চিলি সস	২ টেবিল চামচ	কাঠের চামচ	
লবন	১ টেবিল চামচ		
চিনি	১ টেবিল চামচ		
আজি-নো-মোটো (এক ধরনের লবন)	১ টেবিল চামচ		
কর্ণ ফ্লাওয়ার	৩ টেবিল চামচ		
চিকেন স্টক	২ লিটার		
লেবুর জুস	২ টেবিল চামচ		
থাই লিফ বা পাতা	১০ গ্রাম		
মরিচ	৪ টি		

চিকেন সাসলিকঃ পরিবেশনঃ ১০ জন প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
হাড়ছাড়ানো মুরগি (কিউব আকারে কাটা)	১ কেজি	চপিং বোর্ড	<ul style="list-style-type: none"> মাংস কেটে ভালমত ধুয়ে নিতে হবে। দই, লেবুর জুস, আদা, রসুন, লাল মরিচ পেস্ট, লবন এবং তেল দিয়ে একটি মিশ্রণ তৈরি করুন। মিশ্রণটি দিয়ে মুরগি ম্যরিনেইড করে রাখুন ১ ঘণ্টা। প্রতিটি মুরগির টুকরোগুলির মধ্যে দিয়ে সতে স্টিক ঢুকান এবং কাঠকয়লা আগুন বা বৈদ্যুতিক চুলায় গ্রিল করুন। এক পাশ হয়ে গেলে ধীরে ধীরে ঘুরান। খুব বেশি ঘুরাবেন না। সব দিক থেকে সমানভাবে বাদামী হওয়া পর্যন্ত গ্রিল করুন।
দই	১০০ গ্রাম	সস প্যান	
টমেটো	১০০ গ্রাম	ছুরি	
পেঁয়াজ	১০০ গ্রাম	কাঠের চামচ	
ক্যাল্সিকাম	১০০ গ্রাম		
আদার পেস্ট	১ টেবিল চামচ		
রসুনের পেস্ট	১/২ টেবিল চামচ		
লাল মরিচ	১ টেবিল চামচ		
লেবুর জুস	১ টেবিল চামচ		
তেল	ভাজার জন্য		
টমেটো কেচাপ	৩ টেবিল চামচ		
লবন	স্বাদমত		
সতে স্টিক	প্রয়োজন মত		

রেস্টুরেন্ট বন্ধ করার কাজটি বেশিরভাগ ওয়েটার এবং ওয়েটারেসরা যত তাড়াতাড়ি সম্ভব করার চেষ্টা করে। ব্যস্ত সার্ভিসের পর কর্মীরা প্রায়শই রেস্তোরা ছেড়ে চলে যেতে উদ্বিগ্ন হন। কিন্তু রেস্টুরেন্ট সঠিকভাবে বন্ধ না করা পর্যন্ত কাজটি সম্পূর্ণ হয় না। যে দায়িত্বগুলি পালন করতে হবে তা অবশ্যই রেস্তোরাঁ এবং পরিচালকদের প্রয়োজনীয়তার উপর নির্ভর করে।

তবে গাইড হিসাবে, নিম্নলিখিত বিষয়গুলি অনুসরণ করা উচিতঃ

- ১ সমস্ত চিনা মাটির বাসন পত্র, টেবিলের কাপড় চোপড়, সিলভারের বাসনপত্র, গ্লাসের তৈরি কাপ, প্লেট ইত্যাদি ওয়াশিং বিভাগে পাঠাতে হবে।
- ২ উদ্ধৃত খাবার যেমন মাখন বা অন্যান্য সামগ্রী অবশ্যই রান্নাঘর বা স্টিল রুমে (খাদ্য গুদাম এবং পানীয় তৈরির রুম) ফিরিয়ে দিতে হবে।
- ৩ সমস্ত আইটেম টেবিল থেকে সরিয়ে ফেলতে হবে এবং ড্রুয়েট (মসলা সংরক্ষণের পাত্র), অ্যাশট্রে, কাটলারি মেনু ইত্যাদি জিনিসগুলি সঠিকভাবে সংরক্ষণ করতে হবে।
- ৪ টেবিলের কাপড় টেবিল থেকে সরিয়ে ফেলতে হবে এবং যদি সেগুলি পরিষ্কার হয় তবে অবশ্যই ভাঁজ করে সংরক্ষণ করতে হবে। ময়লা করা লিনেন (কিচেনের কাপড়) অবশ্যই লিনেনের ঘরে নিয়ে যেতে হবে।
- ৫ ফুল এবং অন্যান্য টেবিল সজ্জা আলমারিতে বা কিছু ক্ষেত্রে শীতাতপ নিয়ন্ত্রিত রুম বা ফ্রিজে সংরক্ষণ করা
- ৬ যে কোন অতিরিক্ত সরঞ্জাম সুরক্ষিত রাখতে হবে।
- ৭ টেবিল এবং চেয়ারগুলো স্তূপ করে রাখতে হতে পারে। এর প্রয়োজন হবে যদি রুম ভ্যাকুয়াম অথবা পরিষ্কার করতে হয় অথবা রেস্টুরেন্ট ব্রিগেডের অনুপস্থিতিতে রেস্টুরেন্ট কর্মীদের মাধ্যমে রুম পরিষ্কার করতে হবে। যদি রেস্তোরাঁ হোটেলের ভাড়ার অংশ হয় তবে টেবিল এবং চেয়ার সন্তোষজনক হওয়া উচিত হবে না
- ৮ নিশ্চিত করুন যে সমস্ত প্লাগ পাওয়ার পয়েন্ট থেকে সরানো হয়েছে (রেফ্রিজারেটর এবং বরফ তৈরির মেশিন ছাড়া) এবং সুইচগুলি বন্ধ অবস্থায় রয়েছে।
- ৯ আগুনের বুঁকি আছে কিনা তা নিশ্চিত করুন। বিশেষ করে বর্জ্য ফেলার বুন্ডি পরীক্ষা করুন এবং নিশ্চিত করুন যে অ্যাশট্রেগুলি সঠিকভাবে খালি করা হয়েছে
- ১০ সমস্ত দরজা এবং জানালা বন্ধ করুন
- ১১ যেসব দরজা এবং আলমারি বন্ধ করা প্রয়োজন তা বন্ধ করুন এবং দায়িত্বপ্রাপ্ত ব্যক্তিকে চাবি হস্তান্তর করুন

(গেস্টের রুমে খাবার ও পানীয়-এর ব্যবস্থা।)

উদ্দেশ্য

অতিথি আপ্যায়নকে সহজ ও সাবলীল করার জন্য রুমে সকালের নাস্তা, ম্যাক্স, দুপুরের খাবার বা রাতের খাবার পরিবেশন করা। ছোট হোটেল গুলো সারাদিন এ ধরনের সার্ভিস দিতে না পারলেও, এদের বেশীরভাগই অন্তত সকালের নাস্তা ও হান্ডা মেকস রুমে দেয়ার ব্যবস্থা করে।

অর্ডার নেয়া

অতিথিরা ডোরনব মেনু/ অর্ডার কার্ড ব্যবহার করতে পারেন অথবা টেলিফোন ডোরনব কার্ড সকালে নাস্তার সেবার জন্য সংগ্রহ করা হয় টেলিফোন অর্ডার অভ্যর্থনার মাধ্যমে বা সরাসরি রুম সার্ভিস অর্ডার গ্রহণকারী দ্বারা নেওয়া হয়

অর্ডার প্রস্তুত করা

অতিথিরা সাবধানে অনুসরণ করে একটি ট্রে বা ট্রলিতে সমস্ত প্রয়োজনীয় পাত্র এবং খাদ্য ও পানীয় সামগ্রীর জন্য রুম সার্ভিসের ব্যক্তিগত পরিবেশন অর্ডার করে। তারপর অতিথির লেখা অর্ডার চেক করুন।

রুমে পরিবেশন করা

অতিথির রুমকে সর্বদা তার ব্যক্তিগত পরিবেশ হিসাবে বিবেচনা করা উচিত এবং রুম ওয়েটারকে অবশ্যই এই গোপনীয়তাকে সম্মান করতে হবে। তার মনোভাব বিচক্ষণ এবং কূটনৈতিক হওয়া উচিত।

এই কারণে রুম সার্ভিস কর্মীদের খাদ্য এবং পানীয় পরিষেবা অপারেটরদের মধ্যে সবচেয়ে দক্ষ হতে হবে। ঘর থেকে বের হওয়ার আগে ওয়েটারকে বিনীতভাবে চেকে অতিথির স্বাক্ষর পেতে অনুরোধ করতে হবে

সেবার পর পরিচ্ছন্নতা

ট্রে এবং ট্রলি অতিথির ঘর থেকে সরিয়ে ফেলতে হবে। অতিথিরা পরিষ্কার করার জন্য কল করতে পারেন।



ডোনাটঃ পরিবেশনঃ ১০ জন প্রস্তুত প্রণালী

উপাদান	পরিমাণ	প্রস্তুতপ্রণালী
ইস্ট খামির	ময়দা ৫০০ গ্রাম চিনি ৪০ গ্রাম লবন ১০ গ্রাম গুড়ো দুধ ৪০ গ্রাম ডিম ১ পিস ইস্ট ১৫ গ্রাম পানি ২৫০ মি.লি. তেল ৪০ মি.লি.	প্রথমে yeast dough তৈরী করে নিতে হবে Fermentation হয়ে গেলে ৪০-৪৫ গ্রাম করে dough নিয়ে গোল করে বান বানিয়ে একটা Tray এর উপরে ময়দা ছিটিয়ে proofing করতে হবে। ফুলে উঠলে মাঝে ফুটো করে ফববঢ় fry করতে হবে। বাদামী রং হলে ঠান্ডা করে doughnut চকলেট deep করে plate এ সাজিয়ে Refrigerator রেখে চকলেট জমে গেলে পরিবেশন করতে হবে। বিঃদ্রঃ Snacks হিসাবে সকাল ও বিকালে চা কফির সঙ্গে Serve করা যায়
গলানো চকলেট	চকলেট বার ১০০ গ্রাম বাটার তেল ৬ টেবিল চামচ	
ডিপ ফ্রাই	তেল ২৫০ মি.লি.	



চিকেন রোস্টঃ পরিবেশনঃ ৮ জন প্রস্তুত প্রণালী

উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম	প্রস্তুতপ্রণালী
গাজর	৫০ গ্রাম	চপিংবোর্ড	মুরগি প্রস্তুত এবং পরিষ্কার করুন। ভিতরে এবং বাইরে লবণ, মরিচ দিয়ে সিজনিং করুন। রোস্ট করার জন্য মুরগি ঘুরিয়ে নিন। একটি রোস্টিং প্যান বা ড্রেইতে তেল রাখুন, মুরগি রাখুন এবং ওভেনে রাখুন একপাশে রোস্ট করার জন্য, সময়ে সময়ে ভাজুন। অন্যদিকে মুরগি ঘুরিয়ে নিন এবং রান্নার পুনরাবৃত্তি করুন। পেঁয়াজ, গাজর, পেঁয়াজ পাতা এবং সবুজ শাক যোগ করে মুরগিকে পিঠের দিকে ঘুরিয়ে নিন এবং রোস্টিং সম্পূর্ণ করুন। রান্না করার পর, মুরগি সরান এবং তারপর গরম রাখুন। চুলায় রোস্টিং প্যান রাখুন। আস্তে আস্তে গরম করুন যাতে রস নীচে পড়ে এবং বাদামী হয়। চর্বি বন্ধ করুন, স্টক বা জল বা ওয়াইন যোগ করুন। সিজনিং চেক করুন এবং কমাতে হলে কমিয়ে নিন। একটি সূক্ষ্ম চীনের মধ্য দিয়ে যান, কোন চর্বি বা গাদ থাকলে ফেলে দিন এবং পরিবেশনের জন্য গরম রাখুন। মুরগির মাংসের টুকরো টুকরো করে কেটে নিন। গ্রেভি দিয়ে ঢেকে গরম গরম পরিবেশন করুন।
মুরগি	২ পিস	রোস্টিং প্যান	
দধি	১ কাপ	কিচেন চামুচ	
সবুজ শাক	৫০ গ্রাম	ছুরি	
পেঁয়াজ পাতা	৫০ গ্রাম	সুপ চামচ	
তেল	১০০ গ্রাম	কাঠের চামচ	
পেঁয়াজ	৫০ গ্রাম		
লবন	স্বাদমত		
গোলমরিচ	স্বাদমত		
মন্তব্যঃ	রান্না পরীক্ষা করার জন্য, মুরগির পায়ের সবচেয়ে মোটা অংশে সুই ঢুকিয়ে রস বের করে ফেলুন; এটা পরিষ্কার করতে হবে। রেসিপিটি দুপুরের, রাতের খাবার, হালকা ম্যাক্স এবং বাফের জন্য উপযুক্ত		

রোস্টেড আলু: পরিবেশনঃ ১০ জন প্রস্তুত প্রণালী

উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র
আলু	১৮০০ গ্রাম	বেসিন
বাটার	৫০ গ্রাম	রোস্টিং ট্রে
তেল	২০০ মি.লি.	কিচেন চামুচ
লবন	১০ গ্রাম	বোল
		বোলের ছাঁকনি
		কাঠের চামচ

প্রস্তুতপ্রণালী
আলু ভাল করে ছিলে ধুয়ে ফেলুন। সমান আকারের টুকরো টুকরো টুকরো করে কাটুন। একটি বড় আলুর মধ্যে ৬-৮ টি টুকরো করুন। চুলার উপরে একটি রোস্টিং ট্রেতে মাখন এবং তেল গরম করুন - ভালভাবে শুকিয়ে নিন। আলু ভালমত নেড়ে নিন যতক্ষণ না সমস্ত আলু চর্বি দিয়ে ঢেকে যায় এবং সামান্য বাদামী হয়। ট্রে তে আলু ছড়িয়ে দিন এবং ২৩০-২৫০° সে. এ সর্বোচ্চ ৪৫-৬০ মিনিটের জন্য একটি গরম ওভারে রাখুন। আধা ঘন্টা রোস্ট করার পর একটি চামচ দিয়ে আলু ঘুরিয়ে সোনালি বাদামী হওয়া পর্যন্ত রান্না করুন। চর্বি নিষ্কাশনের জন্য একটি কলাভারে ফিরে যান। লবণ দিয়ে ছিটিয়ে দিন। খুব গরম পরিবেশন করুন

৪৯তম

ক্লাব ও চিকেন স্যান্ডউইচ

দিন

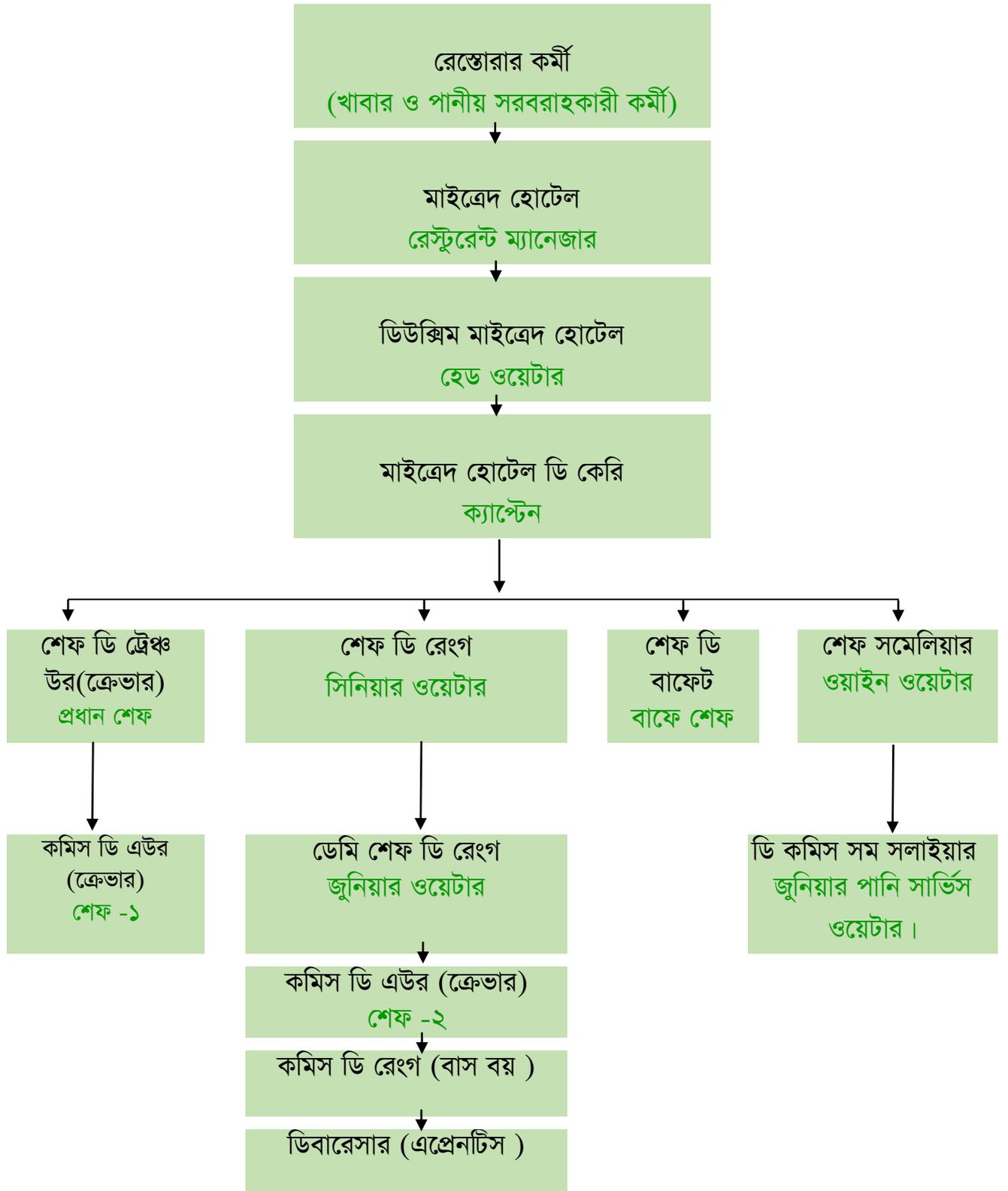


ক্লাব স্যান্ডউইচ: পরিবেশনঃ ১ জন প্রস্তুত প্রণালী

উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
পাউরুটির স্লাইস	৩ স্লাইস	চপিং বোর্ড	৩ টুকরা রুটি টোস্ট করে নিন এবং প্রতিটি মেয়োনেজ দিয়ে ছড়িয়ে দিন। এক টুকরো লেটুস পাতা টমেটো, ভাজা ডিমের টুকরো, রুটি দ্বিতীয় স্লাইস দিয়ে ডিমের দিয়ে ঢেকে নিন। রান্না করা চিকেন, গরুর মাংসের টুকরো যোগ করুন এবং তৃতীয় রুটি দিয়ে ঢেকে দিন। দৃঢ়ভাবে একসাথে চাপুন। কঠিন আবরন ছেঁটে তির্যকভাবে কেটে ফেলুন
মেয়োনেজ	১ টেবিল চামচ	ছুরি	
লেটুস	২ টেবিল চামচ		
টমেটো	২ টেবিল চামচ		
ডিম	১ টি		
মুরগি	২ স্লাইস		
গরুর বা খাশির মাংস	২ স্লাইস		

চিকেন স্যান্ডউইচ: পরিবেশনঃ ১ জন প্রস্তুত প্রণালী

উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
পাউরুটির স্লাইস	৪ স্লাইস	চপিং বোর্ড	একটি স্যান্ডউইচ থেকে রুটি ৪ টুকরা করে কাটুন। রুটি এবং মাখন দিয়ে ছড়িয়ে দিন। মায়োনিজ মিশ্রিত ছোট টুকরো করে মুরগি কেটে নিন। এটি একটি ২ রুটি টুকরা উপর রাখুন। রুটির টুকরোগুলো দিয়ে ঢেকে ক্রাস্টগুলিকে ছাঁটাই করুন। ২ পিস করে কাটুন
বাটার	১০ গ্রাম	ছুরি	
মেয়োনেজ	১০ গ্রাম		
রান্না মুরগি	১৫০ গ্রাম		





ফুট টার্ট প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	প্রস্তুতপ্রণালী
বাটার ক্রিম পেস্ট্রি ক্রিম মিষ্টি পেস্ট গলানো চকোলেট ফুট ককটেল	সাজানোর জন্য খালি অংশ পূরণের জন্য ৩৭৫ গ্রাম অল্প পরিমাণে	প্রথমে Sweet paste তৈরী করে নিতে হবে। এরপর ১২টি Queen Cake এর mould অথবা tart mould নিয়ে sweet paste ৩০-৪০ গ্রাম নিয়ে হাত দিয়ে চেপে বাটির আকারে তৈরী করে নিতে হবে। এখন Oven preheat করে ১৭০° সেঃ মিঃ তাপমাত্রায় ২০-২৫ মিনিট Tart shell বেক করতে হবে। বেক হয়ে গেলে mould থেকে টার্ট shell বের করে দ্রুত সাজিয়ে রাখতে হবে। এরপর paste Cream তৈরী করে ঠান্ডা করে নিতে হবে। প্রত্যেকটি Tart shell paper cup এ সাজিয়ে উপরে melted Chocolate brush করে উপরে পেস্ট্রি ক্রিম দিতে হবে। এরপর slice করা বা cube করে কাটা ফুট দিয়ে উপরটা সাজাতে হবে, বোটাসহ চেরী মাঝখানে butter ক্রিম এর উপরে বসিয়ে Decoration করে পরিবেশন করতে হবে।
	সরঞ্জাম ও পাত্র চপিং বোর্ড ছুরি	

৫২তম

কিচেন অর্ডার
টিকেট

দিন

৫৩তম

ট্রে সেটিং করার সময় যে
বিষয়গুলো মনে রাখতে
হবে

দিন

**KITCHEN ORDER TICKET
(K.O.T)**NHTTI Application hotel
83-88,Mohakhali, Dhaka-1212
Tel: 9899288-91

RESTAURANT

COFFEE SHOP
NO: 001

Date	Table No	Waiter No	Cover No
------	----------	-----------	----------

Quantity	Description
----------	-------------

2 ND COPY

2 ND COPY

2 ND COPY

CHECKNHTTI Application hotel
83-88,Mohakhali, Dhaka-1212
Tel: 9899288-91

RESTAURANT

COFFEE SHOPCHECK NO: 0001

Date:

Date	Table No	Cover No
------	----------	----------

Quantity	Description of Items	Taka
----------	----------------------	------

K.O.T NO: TOTAL TAKA

TAKA IN WORDS

GUESTS NAME: ROOM NO

GUESTS SIGNATURE:

CASHIER

১

ট্রে অর্ডার অনুযায়ী সেট আপ করা হয়।

২

সঠিক সাইজ ট্রে ব্যবহার করুন- পিছনে এবং সামনে পরিষ্কার হতে হবে

৩

ট্রে ঢেকে রাখুন, সঠিক সাইজের ট্রে কাপড় বা পেপার ট্রে কাপড় বাছাই করুন

৪

ট্রে পরিষ্কার খাবারের সরঞ্জামের মত বিছিয়ে রাখুন এবং ঠান্ডা আইটেমগুলির প্রথমে এবং হট আইটেম গুলো শেষে রাখুন

৫

নিশ্চিত হন লবণ এবং মরিচ কন্টেইনারে থাকে এবং ময়লা না থাকে

৬

খাবারের থেকে দূরে এবং নিজের থেকে কোন ধরনের খেলা বা প্রদর্শনী করবেন না। খাবার পাত্রে অতিরিক্ত খাবার পূরন করবেন না

৭

রুমে যাওয়ার আগে ট্রেতে সব খাবার আছে কিনা নিশ্চিত হোন

ক্রিম বন ও স্কাফল্ড ফ্রিটারস বেইনেটস সফেলস দিন



ক্রিম বন প্রস্তুত প্রণালী

উপাদান	পরিমাণ	প্রস্তুতপ্রণালী
পানি	২৮০ মি.লি.	<p>চক্ক পেস্ট (পেস্ট্রি খামির) তৈরিতে নিম্ন পদ্ধতি অনুসরণ করুনঃ</p> <p>সসে পানি, লবণ, চিনি এবং মাখন সিদ্ধ করুন। যখন ফুটন্ত হয়, ময়দা ঢালুন এবং একটি কাঠের চামুচ দিয়ে বীট করুন। ময়দা রান্না করার জন্য প্রায় ২ মিনিট সময় দিন, বিট করতে থাকুন। তাপ থেকে সরান এবং সামান্য ঠান্ডা করুন। ডিম বিট করুন। মোটামুটি নরম ড্রপিং ধারাবাহিকতা না পাওয়া পর্যন্ত। একটি পাইপিং ব্যাগে একটি ১২ মিমি প্লেইন টিউব রাখুন এবং একটি পরিষ্কার বেকিং শীট অথবা যেটি সামান্য তেল দিয়ে গ্রীস করা হয়েছে তাতে পাইপ লাগান। ৪৫-৫০ মিমি যখন কাঁচা। একটি ওভেনে প্রায় (৪০০° ফা.) (২০৫°সে.) বেক করুন। ২৫-৩০ মিনিট। বানগুলি বাইরের দিকে মচমচে এবং ভিতরে ভালমত রান্না হতে হবে। যখন রান্না এবং ঠান্ডা করা হয়, উপরের দুই তৃতীয়াংশ কার্যত বান। আইসিং সুগার দিয়ে বানগুলি সাজান এবং পরিবেশন করুন।</p>
বাটার অথবা মারগারিন	১১০ গ্রাম	
লবন	এক চিমটি	
চিনি	২ চিমটি	
ময়দা	২২৫ গ্রাম	
ডিম	৬-৮ টি	
ভ্যানিলা ক্রিম বা	১ লিটার	
পেস্ট্রি ক্রিম	১ লিটার	
শুক্ক চিনি		
সরঞ্জাম ও পাত্র		
চপিং বোর্ড		
ছুরি		

স্কাফল্ড ফ্রিটারস বেইনেটস সফেলস প্রস্তুত প্রণালী

উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম ও পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
পেস্ট্রি খামির	১/২ লি.	<p>চপিং বোর্ড</p> <p>ফ্রাইং প্যান</p> <p>ছাঁকনি</p> <p>বোল ছাঁকনি</p> <p>ডেজার্ট চামচ</p>	<p>মিষ্টির চামচ দিয়ে, পেস্টের কিছু অংশ নিন। আরেকটি ডেজার্ট চামচ গরম ফ্যাটে ডুবিয়ে আখরোটের আকারের টুকরোগুলো ১৫০° সে. গরম গভীর ফ্যাটে আনুন। সোনালি বাদামী রং হওয়া পর্যন্ত এবং প্রায় রান্না না হওয়া পর্যন্ত ভাজতে দিন। ১০-১২ মিনিট। রঙ এবং রান্না নিশ্চিত করার জন্য সময়ে সময়ে ফ্যাটে বিগনেট গুলো (ফ্রাই করা পেস্ট্রি) উল্টিয়ে দিন। ভালভাবে ছেঁকে নিন। আইসিং সুগার দিয়ে ভালোভাবে ড্রেজ (কঠিন জিনিস আলাদা করা) করুন এবং একটি রুপোর থালায় ডিশ পেপারে সাজিয়ে নিন। এপ্রিকট সসের সাথে পরিবেশন করুন।</p>
শুক্ক চিনি	১১০ গ্রাম		
এপ্রিকট সস	৫০০ মিলি		



চিফন কাস্টার্ড কেক প্রস্তুত প্রণালী



উপাদান	পরিমাণ	সরঞ্জাম পাত্র	প্রস্তুতপ্রণালী
কাস্টার্ডের জন্য			
পানি	২০০ মি.লি.	চপিং বোর্ড	■ প্রথমে ১২০ গ্রাম চিনি দিয়ে Golden Brown Color করে Caramel বানিয়ে যে পাত্রে Cake হবে যে স্থানে ঢালতে হবে।
গুড়ো দুধ	৫০ গ্রাম	ফ্রাইং প্যান	
চিনি	৫০ গ্রাম	ছাঁকনি	
ডিম	২টি	বোল ছাঁকনি	■ Custard এর জন্য দুধ , চিনি, পানি, ডিম Vanilla দিয়ে মিক্স মিক্সার বানাতে হবে।
ভেনিলা এসেস	পরিমাণ মত	ডেজার্ট চামচ	
কেকের জন্য			
ডিম	৪টি		■ ডিম, চিলি একত্রে মিশিয়ে এর Sponge Cake ফোম বানিয়ে তা সঙ্গে শুকনো উপকরণ যেমন- ময়দা, চিনি, কর্ণ, ফ্লাওয়ার, দুধ ও বকিং পাউডার মিশিয়ে সব শেষে Melted Butter মিশাতে হবে।
চিনি	১৫০ গ্রাম		
ভেনিলা এসেস	৪ টেবিল চামচ		■ Custard Mixer Caramel এর উপর ঢেলে খুব সাবধানে Custard Mixer এর উপর Cake Mixer দিয়ে ১৭০° সি তাপমাত্রায় ২৫-৩০ মিনিট Bake করতে হবে।
ময়দা	৮০ গ্রাম		
কর্ণ ফ্লাওয়ার	২০ গ্রাম		
গুড়ো দুধ	২০ গ্রাম		
বেকিং পাউডার	হাফ টেবিল চামচ		
গলানো বাটার	৫০ গ্রাম		
কেরামেলের জন্য			
চিনি	১২০ গ্রাম		■ ঠান্ডা হলে Chiffon Custard Cake upside down করে পরিবেশন করতে হবে

খাবার কি

- খাবার আমাদের শরীরে গতি সঞ্চার করে,
- শরীর বৃদ্ধি করে।
- কাজের জন্য প্রয়োজনীয় উত্তাপ এবং শক্তি প্রদান করে।

খাবারের বিষক্রিয়া কি

- খাবারের বিষক্রিয়া হচ্ছে একটি রোগ। পচা খাবার খাওয়ার কারণে এই রোগ হয়। অসংখ্য ক্ষতিকর ব্যাকটেরিয়া ও বিষাক্ত পদার্থ খাবারে এই পচন ঘটায়।
- খাবারের বিষক্রিয়ার কারণে খাবার খাওয়ার ১-৩৬ ঘণ্টার মধ্যে পেটে ব্যথা শুরু হয়ে।

খাবারে বিষক্রিয়ার কারন

- **অণুজীব**
খাবার বিভিন্ন অণুজীব যেমনঃ ব্যাকটেরিয়া, ভাইরাস ইত্যাদি দ্বারা ক্ষতিগ্রস্ত হতে পারে। এমনকি খাবার খুব বিষাক্তও হয়ে পড়তে পারে।
- **পশুপাখি**
বিভিন্ন পশুপাখি যেমনঃ ইদুর, বিড়াল, কুকুর, মুরগী ইত্যাদির ঝরে পড়া গায়ের পশম, মল- মূত্রের ছিটা খাবারকে নোংরা করতে পারে এবং খাবারে পচন ঘটাতে পারে।
- **পোকামাকড়**
মাছি, তেলাপোকা, পিঁপড়া ইত্যাদি প্রায়শই জীবাণু বহন করে এবং খাদ্যকে দূষিত করে।
- **রাসায়নিক পদার্থ:**
নির্দিষ্ট কিছু রাসায়নিক যেমন আর্সেনিক, দস্তা, সীসা ইত্যাদি দুর্ঘটনাক্রমে খাদ্যে প্রবেশ করতে পারে এবং খাদ্য বিষক্রিয়া সৃষ্টি করতে পারে।
- **ব্যবহৃত জিনিসপত্র**
নোংরা তোয়ালে, খালা মুছার কাপড়, ছুরি, চপিং বোর্ড, ফ্লস, ছাকনি ইত্যাদি ব্যাকটেরিয়া বহন করে এবং খাদ্য বিষক্রিয়া সৃষ্টি করে।

খাদ্য বিষক্রিয়ার দশটি প্রধান কারণ

- ১ খাবার গ্রহণের অনেক পূর্বে তা প্রস্তুত করা এবং ফ্রিজে সংরক্ষণ না করে তা ঘরের তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করা।
- ২ ফ্রিজে ঢুকানোর আগে দ্রুত খাবার ঠাণ্ডা না করে তা ধীরে ধীরে ঠাণ্ডা করা।
- ৩ পুনরায় গরম করার সময়ে উচ্চ তাপমাত্রায় বিষাক্ত ব্যাকটেরিয়া ধ্বংস না করায়।
- ৪ ফুড পয়জনিং ব্যাকটেরিয়া দ্বারা দূষিত রান্না করা খাবারের ব্যবহার করা।
- ৫ অপরিপূর্ণ রান্না।
- ৬ হিমায়িত মুরগিকে পর্যাপ্ত সময় ধরে না গলানো।
- ৭ কাঁচা খাবার থেকে জীবাণু রান্না খাবে ছড়ানো।
- ৮ গরম খাবারকে ঠাণ্ডা না করে গরম খাবারকে ফ্রিজে রাখা।
- ৯ সংক্রামিত ব্যক্তির খাবার রক্ষনাবেক্ষনের মাধ্যমে দূষণ।
- ১০ অবশিষ্ট খাদ্য সামগ্রী পুনরায় ব্যবহার এবং পুনরায় গরম করা।

খাদ্য বিষক্রিয়া প্রতিরোধ

- ১ ব্যক্তিগত স্বাস্থ্যবিধি উচ্চমানসম্মত রাখা
- ২ শারীরিক ফিটনেসে মনোযোগ
- ৩ ভাল কাজের পরিবেশ বজায় রাখা।
- ৪ সরঞ্জাম মেরামত করা যায় এমন অবস্থায় এবং পরিচ্ছন্ন রাখা।
- ৫ পরিচ্ছন্নতার যথেষ্ট সুযোগ সুবিধা ও যত্নপাতি রাখা।
- ৬ সঠিক তাপমাত্রায় খাদ্য দ্রব্য সংরক্ষণ করা।
- ৭ খাবার সঠিকভাবে পুনরায় গরম করা।
- ৮ খাবার স্বাভাবিক ভাবে ঠাণ্ডা না করে খুব দ্রুত ঠাণ্ডা করা।
- ৯ কীটনাশক ও পোকামাকড় থেকে খাবারকে সুরক্ষিত রাখা।
- ১০ যে খাবার নিয়ে কাজ করে, তাকে অবশ্যই জানতে হবে কিভাবে খাবারে বিষক্রিয়া হয়। সেই অনুসারে প্রতিরোধের ব্যবস্থা নেয়া

টেবিলের সরঞ্জাম ও আবরণ দিন

আবরণ

COVER



এটা মূলত প্রায়োগিক টার্ম যা সাধারণত কেটারিং সেক্টরে ব্যবহৃত হয়। সে অনুসারে এদের দুটি ব্যখ্যা রয়েছে। এ ক্ষেত্রে রেস্টুরেন্টে টেবিল বিছানো নির্ভর করে কি ধরনের খাবার এখানে পরিবেশন করা হবে এবং কি ধরনের সেবা প্রদান করা হবে তার উপর।

কি ধরনের খাবার ও সেবা প্রদান করা হবে, তার উপর নির্ভর করে প্রয়োজনীয় সিলভারের চামচ বা পাত্র, চীনা মাটির পাত্র, টেবিল ক্লথ ও টেবিলের অন্যান্য আনুসঙ্গিক জিনিসপত্র টেবিলের উপর সাজানো হয়। সেই অনুসারে, কভার বা আবরণ দুই ধরনের হয়ে থাকে।

১. মেন্যু অথবা দাম অনুসারে আবরণ ২. একদামের সীমাবদ্ধ মেন্যুর আবরণ

যখন আমরা জিজ্ঞাসা করি কতজন অতিথি রেস্টুরায় বসতে পারে বা কতজন অতিথি লাঞ্চ/ডিনার পার্টিতে অংশ নেবে তখন আমরা অতিথির পরিবর্তে মোট কথোপকথনের সংখ্যা উল্লেখ করি অথবা আমরা বলি এই টেবিলটি সিস কভারের পার্টির জন্য সেট আপ করা হয়েছে।

টেবিলের সরঞ্জাম



টেবিলের সরঞ্জাম বলতে সম্পূর্ণ টেবিল সেটআপ সার্ভিসে মেন্যু অথবা দাম অনুসারে আবরণ (la carte) অথবা একদামের সীমাবদ্ধ মেন্যুর (table d hate) আবরণকে বোঝায়।

ক্রুয়েট (মসলার পাত্র) | ফুলদানি | এশট্রে | টেবিল ল্যাম্প (রাতের খাবারের জন্য)

মূল আবরণ – ফিল্ড/পার্ট		মূল আবরণ – রেস্টুরেন্ট
মেন্যু	শো প্লেট/ফেস প্লেট ন্যাপকিন রাতের খাবারের ছুরি রাতের খাবারের কাটা চামচ	শো প্লেট/ফেস প্লেট ছুরি কাটা চামচ অতিরিক্ত প্লেট বাটার ছুরি পানির গ্লাস ওয়াইন গ্লাস ন্যাপকিন
চিকেনের ক্রিম সুপ ** ফিস মেউনিয়ার (হালকা ময়দা ও বাটারে ভেজে নেয়া মাছ) ** বাছুরের নরম মাংস ** চকোলেট	সুপের চামচ ডেজার্ট পানির গ্লাস অতিরিক্ত প্লেট বাটার ছুরি	

	৫৮-৫৯ তম		৬৯-৭৩ তম
<p>ফলের জুস ও বোরহানী</p> <ul style="list-style-type: none"> ম্যাগো জুস (পাকা) অরেঞ্জ জুস কমলা/ আনারস/আপেল/লিচু বোরহানী 	<p>দিন</p>	<p>মিষ্টি</p> <ul style="list-style-type: none"> ম্যাজিক মিষ্টি স্পঞ্জ মিষ্টি জিলাপী পোলাই চালের জর্দা 	<p>দিন</p>
<p>বেকারী আইটেম</p> <ul style="list-style-type: none"> বিস্কুট(মিস্টি/ নুনতা) সুইজ স্পাঞ্জ কেক ফুট কেক বার্থাডে কেক মাফিন পুডিং 	<p>৬০-৬৩ তম</p> <p>দিন</p>	<p>সংরক্ষণ</p> <ul style="list-style-type: none"> জেলী (আনারস/ কমলা/পেয়ারা) টমটো সস মেয়ানেজ আচার 	<p>৭৩-৭৬ তম</p> <p>দিন</p>
<p>মোঘলাই</p> <ul style="list-style-type: none"> মোরগ পোলাই কাচ্চি বিরিয়ানী হালিম তান্দুরী চিকেন শিক কাবাব চিকেন রোস্ট মোঘলাই পরোটা 	<p>৬৪-৬৮ তম</p> <p>দিন</p>	<p>ভাইভা, প্র্যাক্টিকাল, থিউরি রিভিউ এবং সাজেশন</p> <p>ভাইভা- ভয়েস , থিউরি রিভিউ, প্র্যাক্টিকাল রিভিশন, থিউরি পরীক্ষার সাজেশন।</p>	<p>৭৭-৮০ তম</p> <p>দিন</p>