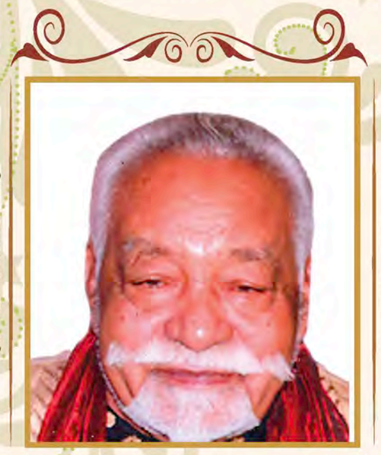

मोहम्मद इम्तियाज कुरैशी
Mohammed Imtiaz Qureshi



पद्म श्री
Padma Shri



राष्ट्रपति से अलंकरण प्राप्त करते हुए
Receiving the decoration from the President

मोहम्मद इम्तियाज कुरैशी

मोहम्मद इम्तियाज कुरैशी भारत में सर्वाधिक प्रसिद्ध सेफों में से हैं जो पूरे विश्व में भारतीय पाक कलाओं को लोकप्रिय करने में तथा पुराने समय के दम्पुख्त व्यंजन को पुनर्जीवित करने में अपनी भूमिका के लिए जाने जाते हैं।

2. आपका जन्म 2 फरवरी, 1935 को हुआ। आपने आरम्भिक प्रशिक्षण अपने बहनोई से प्राप्त किया और उसके बाद हजरतगंज, लखनऊ में कृष्णा होटल में कार्य करने के लिए चले गए और उसके उपरांत क्लार्क अवध होटल में ज्वाइन कर लिया जो कि लखनऊ में पहला पंच सितारा होटल था। सत्तर के दशक के मध्य में जब आई टी सी ने होटल समूह की शुरुआत की तब उस समूह ने आपकी व्यंजन प्रतिभा को देखा। आपने न केवल उनकी जरूरतों को पूरा किया बल्कि भारतीय व्यंजन को नई ऊंचाई तक ले गए। आपने आई टी सी के साथ मिलकर भारतीय पाक कला को नए एवं अभिनव आयाम दिए तथा पूरे विश्व में भारतीय आहार को अच्छी–खासी पहचान एवं सम्मान दिलाया। आप 30 वर्षों से अधिक समय तक आई टी समूह के ग्रांड मास्टर सेफ रहे हैं। 80 वर्ष की आयु में आप अभी भी आई टी सी ग्रांड मराठा, मुम्बई के साथ काम कर रहे हैं।

3. आपने अपनी पाक कला का पहला प्रदर्शन होटल मुगल शेरेटन, आगरा में किया। उसके बाद आई टी सी के अग्रणी होटल–होटल मौर्या शेरेटन, नई दिल्ली में इसको शुरू किया। आपने मौर्या शेरेटन, नई दिल्ली, जो विश्व के सर्वश्रेष्ठ भारतीय रेस्तरां में से एक माना जाता है, में रेस्तरां ब्रांड बुखारा बनाया। आपने 200 वर्ष पुराने दम पुख्त व्यंजन शैली को पुनर्जीवित करते हुए दम पुख्त नामक एक अन्य रेस्तरां की स्थापना की। आप पहले सेफ हैं जिन्होंने बुखारा रेस्तरां में बिना रंग के विश्व प्रसिद्ध तंदूरी चिकन व्यंजन का इजाद किया। आपने पारंपरिक खीचदा दम व्यंजन में अभिनव रूप से सुधार लाकर विश्व प्रसिद्ध दाल बुखारा भी सृजित किया। आपने अभिनव की कला पर महारत हासिल की और विशिष्ट शाकाहारी व्यंजन सृजित किया।

4. आपने एक किशोर बाबर्ची से अपना जीवन शुरू करने के बाद से एक लम्बी यात्रा तय की है। आपने अवधी व्यंजन को पाक कला के मानचित्र पर रखकर, 70 वर्षों में एक स्थायी विरासत सृजित की है। आपको डॉ. जाकिर हुसैन, भारत के भूतपूर्व राष्ट्रपति और भारत के विभिन्न प्रधानमंत्रियों सहित देश के कई जानी–मानी हस्तियों और नेताओं को अपने स्वादिष्ट और मुंह में पानी लाने वाले व्यंजन परोसने का गौरव प्राप्त है। आपके व्यंजन का स्वाद संयुक्त राज्य के तत्कालीन राष्ट्रपति तथा माइक्रोसॉफ्ट संस्थापक श्री बिल गेट्स ने भी चखा है।

5. आपको कई पुरस्कार प्राप्त हुए हैं। आपको वर्ष 1986 में दम पुख्त के लिए प्रथम गोल्डन फॉक पुरस्कार, वर्ष 2012 में टाइम्स नाउ फूडी अवार्ड द्वारा लीजेंड पुरस्कार, वर्ष 2014 में फ्रेंचाइज इंडिया द्वारा लाइफ टाइम एचीवमेंट पुरस्कार प्राप्त हुए हैं।

Mohammed Imtiaz Qureshi

Mohammed Imtiaz Qureshi is amongst the best known chefs around India, who is widely recognized across the world for his role in globalizing the Indian Culinary Arts and reviving the age old Dum Pukht cuisine.

2. Born on February 2, 1935, Mohammed Qureshi received his initial training from his brother in law and then moved on to work with Hotel Krishna in Hazratganj, Lucknow and later joined Clark Awadh Hotel which was the first five star hotel in Lucknow. During mid-seventies when ITC came up with hotel division, the group spotted his culinary genius, who not only fulfilled their needs but took the Indian Cuisine to new heights. Mohammed Qureshi, along with ITC gave novel and innovative dimensions to Indian culinary arts and brought well deserved recognition and respect to Indian food worldwide. He has been the Grandmaster Chef of ITC Group for over 30 years. At the age of 80 years, he is still working with ITC Grand Maratha, Mumbai.

3. Mohammed Qureshi first launched his delicacies at Hotel Mughal Sheraton, Agra and then at the flagship hotel of ITC – Hotel Maurya Sheraton, New Delhi. He created the restaurant brand Bukhara at Maurya Sheraton, New Delhi which is considered among the world's best Indian restaurant. He created another restaurant called Dum Pukht reviving the 200 year old Dum Pukht style of Cuisine. He is the first chef who devised the world famous Tandoori chicken recipe without colour at Bukhara restaurant. He also created world famous Dal Bukhara, innovated from the traditional Dum recipe of Khichda. He also mastered the art of innovation and created unique vegetarian recipes.

4. Mohammed Qureshi has come a long way since his days as a teenage bawarchi. Putting Awadhi cuisine on the scene, he has created an enduring legacy in the 70- odd years he has spent in the industry. He has the honour of serving his delicious and mouth-watering dishes to various dignitaries and leading figures of the country including Dr Zakir Hussain, former President of India and various Prime Ministers of India. His delicacies were also savoured by the then US President Shri Bill Clinton and Microsoft founder Shri Bill Gates.

5. Mohammed Qureshi is the recipient of numerous awards. He got the first Golden Fork Award for Dum Pukht in 1986, Legend Award by The Times Now Foodie Award in 2012, Life Time Achievement Award by Franchise India in 2014 are to name a few.