



कबाब महोत्सव के बारे में जानकारी देते सीओओ समीर भासिन। (फोटो : मिलाप)

कबाब में ब्रांड बनाने की जुगत में पैराडाइज़

हैदराबाद, 31 अगस्त-(एफ.एम. सलीम) हैदराबादी दम की बिरयानी के लिए दुनिया भर में अपना नाम कमाने वाले पैराडाइज़ होटल ने अब कबाब में अपना ब्रांड बनाने की रणनीति अपनाई है। अपने मैन्यू में 25 तरह के कबाब पेश करके इस बात की कोशिश की जा रही है कि इसमें भी भिन्नता का परिचय दे।

पैराडाइज़ होटल समूह के मुख्य संचालन अधिकारी समीर भासिन ने 'मिलाप' को बताया कि स्वतंत्रता दिवस पर पैराडाइज़ ने कबाब मेन्यू ग्राहकों के सामने रखा था। बीते 15 दिनों में एक लाख लोगों तक कबाब का स्वाद पहुँचाने

में वह कामयाब हुए हैं। योजना है कि हैदराबाद एवं बेंगलुरु के सभी पैराडाइज़ रेस्तराँ में इसके स्वाद में समानता रखते हुए हैदराबादी कबाब को लोकप्रिय बनाया जाए।

समीर भासिन के अनुसार, कबाब लांच करने से पूर्व लगभग तीन महीने तक इस बात पर गहन अध्ययन किया गया कि इसके स्वाद में अन्य स्थानों से किस तरह की भिन्नता रखी जाए। कलमी, शीख, रेशमी, हराभरा, टिक्का की सूची को कुछ आगे बढ़ाते हुए उन्होंने पेशावरी तथा तुलसी कबाब तैयार किये हैं। इसके अलावा मछली कबाब में कुछ नये तजुर्बे किये गये हैं।

क्या पैराडाइज़ की बिरयानी का स्वाद पहले से कुछ बदल गया है? इस प्रश्न के उत्तर में समीर भासिन ने कहा कि पकाने की शैली एवं सामग्री के प्रयोग में किसी प्रकार का समझौता या परिवर्तन नहीं किया गया है। इसके बावजूद यदि लोगों को शिकायत है, तो वे उनकी शिकायत सुनने के लिए तैयार हैं।

एक प्रश्न के उत्तर में उन्होंने बताया कि वर्तमान में पैराडाइज़ के रेस्तराँ की संख्या 10 है। वर्षांत तक इनकी संख्या 20 तक पहुँचायी जायेगी। चेन्नई, विजयवाड़ा तथा विशाखापट्टनम में भी नये रेस्तराँ खोलने की योजना है।