

Number of servings:			
Item	Value	Unit	Status
<b>Ration Non Perishables</b>			
चना बेसन, Besan		kg	
मैदा, Maida		kg	
आटा, Flour		kg	
चावल परवल, Rice		kg	
अरहर दाल, Arhar or Toor		kg	
चिवरा, Flattened Rice		kg	
साबुदाना, Sabudana or sago		kg	
सरसों तेल, Mustard Oil		liter	
रेफाइंड तेल, Refined Oil		liter	
घी, Ghee		kg	
बाजरा, Millet		kg	
सेवई, Vermicelli		kg	
सुजी, Suji, Semolina		kg	
पापड़, Wafers		kg	
चना, Chickpeas, Bengal gram		kg	
बुंदी, Bundi		kg	
मुरमुरे / भेल, Puffed Rice		kg	
राजमा, Black Beans, Rajma		kg	
उड़द, Black Lentil		kg	
<b>मसाला पाउडर: Spices Powder</b>	<b>Value</b>	<b>Unit</b>	<b>Status</b>
जीरा, Cumin		kg	
मिर्च, Red Pepper		kg	
धनिया पाउडर, Coriander		kg	
हल्दी, Turmeric		kg	
गोल मिर्च, Black Pepper		kg	
कश्मीरी मिर्च, Kashmiri Mirch		kg	
मीट मसाला, Meat Masala		kg	
किचन किंग, Kitchen King		no.	
चाट मसाला, Chaat Masala		no.	
बिरियानी मसाला, Biryani Masala		kg	
आमचुर, Mango Powder (Amchoor)		gm	
सांभर मसाला, Sambhar Masala		gm	
Basils		gm	
<b>Green Vegetables and Perishables</b>			
अदरक, Ginger		kg	
लहसुन, Garlic		kg	
प्याज, Onion		kg	
आलू, Potato		kg	
फूलगोभी, Cauliflower		kg	
बैंगन, Brinjal / Eggplant		kg	
फलियाँ, Beans		kg	
मटर, Peas		kg	
टमाटर, Tomato		kg	
हरी मिर्च, Green Chillis		kg	
धनिया पत्ता, Coriander Leaves		kg	
शिमला मिर्च, Capsicum (red,green)		kg	
गाजर, Carrot		kg	
खीरा, Cucumber		kg	
अनार, Pomegranate		kg	
अनानास, Pineapple		kg	
केला, Banana		dozen	
सेव, Apple		kg	
इमली, Tamrind		kg	
पत्ता गोभी, Cabbage		kg	

दिनांक और समय – Day and Time:			
Item	Value	Unit	Status
<b>Misc. Items</b>			
चांपई रंग, Champai Colour		gm	
Rose Water		liter	
बेकिंग पाउडर, Baking Power		kg	
सिरका, Vinegar		litre	
जैतून का तेल, Olive Oil		litre	
<b>Dry and Raw Fruits</b>			
काजू, Cashew		kg	
किशमिश, Raisins		kg	
नारियल सूखा, Dry Coconut		kg	
अखरोट, Walnut		kg	
बादाम, Almonds		kg	
खजूर, Dates		kg	
अंजीर, Dried Figs		kg	
खुबानी, Apricot		kg	
पिस्ता, Pistachios		kg	
मूंगफली, Peanuts		kg	
मखाना, Lotus seeds / Fox-nut		kg	
मकई, चावल आटा, Maize/Rice Floor		kg	
<b>मसाला साबुत, Spices Whole</b>	<b>Value</b>	<b>Unit</b>	<b>Status</b>
बड़ी इलायची, Big cardamom		gm	
छोटी इलायची, Green cardamom		gm	
गरम मसाला, Garam Masala		gm	
लॉग, Cloves		gm	
दालचीनी, Cinnamon		gm	
कवाव चीनी, Allspice		gm	
जावित्री, Mace		gm	
तेजपत्ता, Bay leaves		gm	
सुखी मिर्च, Dry Pepper		gm	
कश्मीरी मिर्च, Kashmiri Mirch		kg	
जीरा, Cumin Seeds		kg	
धनिया, Coriander		gm	
मेंथी, Fenugreek		gm	
मंगरैला, Black onion seed		gm	
अजवाइन, Carom seeds		gm	
मेथ पत्ता, Fenugreek leaves		gm	
काला नमक, Black Salt		gm	
सौंफ, Fennel		gm	
काला सरसों, Mustard Black		gm	
हींग, Asafoetida		gm	
केसर, Saffron		gm	
सहजीरा, Shahi Jeera, Caraway Seeds		gm	
पीला सरसों, Yellow Mustard		kg	
दाल बड़ी, Dal Badi		kg	
सोयाबीन की बड़ी, Soyabean Chunks		kg	
बेबी कॉर्न, Baby Corn		kg	
दूध, Milk		liter	
पनीर, Paneer		kg	
दही, Curd		kg	
छेना, Chenna, Dry Yeast		kg	
खोआ, Khoya		kg	
साबुदाना, tapioca pearl or sago		kg	
नमक, Salt		kg	
आचार, Pickles		kg	
चीनी, Sugar		kg	

<b>Contact Numbers</b>		Ph. Number
Main Cook or Catering Agency		
In-charge from Organizing Committee		
<b>Menu: Main Course</b>		
<b>Gravy Items</b>	<b>Yes/No</b>	
Mix. Veg		
मटर पनीर, Matar Paneer		
दाल तड़का, Dal Fry (Arhar, Toor)		
छोले, Chhole		
पनीर मसाला, Paneer Masala		
दम आलु, Dum Aloo		
सूखे आलू Alu Dry, Sauteed Alu		
कढ़ी, Curry		
सांभर, Sambhar		
रसम, Rasam		
चना मसाला, Chana Masala		
राजमा मसाला, Rajma Masala		
आलू बैंगन, Aaloo Baingan		
घुघनी, Spicy White Peas		
मटर के छोले, matar ka chhola		

<b>Contact Numbers</b>		Ph. Number
Organizing Member-1		
Organizing Member-1		
<b>Menu: Main Course</b>		
<b>Rice / Bread</b>	<b>Yes/No</b>	
चावल, Plain Rice		
जीरा चावल, Jeera Rice		
पुलाव या बिरियानी, Pulao or Biryani		
खिचड़ी, Khichadi		
तड़के वाले दही चावल, Curd Rice		
Lemon Rice		
पुरी, Puri		
भटूरे, Bhature		
इडली, Idli		
तंदूरी रोटी, Tandoori Roti		
नान, Naan		
Bread Pakoda		
Medu Vada		
Pongal		

<b>Salad, Chutney...</b>	<b>Yes/No</b>
Salad (Onion, Tomato, Carrot)	
बूँदी रायता, Raita - Boondi	
Raita - Fruit Mix	
सलाद रायता, Raita - Salad Mix	
आचार, Mixed Pickle	
धनिया चटनी, Chutney: Coriander	
नाशियल चटनी, Chutney: Coconut	
टमाटर चटनी, Tomato Chutney	
पुदीना चटनी, Pudina/Mint Chutney	

<b>Dessert, Drinks: मिठाई, पेय पदार्थ</b>	<b>Yes / No</b>
सूजी हलवा, Suji Halwa	
गुलाब जामुन, Ghulab Jamun	
खीर, Rice Kheer	
छाछ, Butter Milk	
रसगुल्ला, Rasgulla	
रसभरी, Rasbhari	
सोन पापड़ी, Soan Papdi	
जलेबी, Jalebi	
मीठी बूँदी, Sweet Boondi	
साबुदाना खीर, Sabudana Kheer	
सेवई, Vermicelli	

<b>Serving Items</b>	<b>Value</b>	<b>Unit</b>	<b>Status</b>
पत्ता, Plates		pcs	
छेना कपड़ा, Cloth		meter	
सर्फ, Surf		kg	
गलास, Paper Glasses		pcs	
कटोरी, Bowls		pcs	
थर्मोकॉल कप, Thermocol Cups		pcs	
चम्मच, Spoons		pcs	
Forks		pcs	
Napkin Packets		no.	
पानी बोतल, Water Bottles		no.	
Water Dispensers		no.	
बाल्टी, Buckets		no.	
कलछुल, Spoons, Scoop, Ladle		no.	
बांस की टोकरी, Bamboo Baskets		no.	
पोंछा, Wipe Cloths		no.	
जुट थैला, Jute Bags		no.	
कचरा थैला, Garbage Bags		no.	
टेबल रोल पेपर, Table Roll Paper		pcs	
सब्जी छीलने वाला, Vegetable Peeler		no.	
काटने का बोर्ड, Cutting Board		no.	
रसोई का चाकू, Kitchen Knives		pcs	
चकला बेलन, Rolling Board, Roller		pcs	

<b>Fuel</b>	<b>Value</b>	<b>Unit</b>	<b>Status</b>
केरोसिन तेल, Kerosin or Diesel		litre	
कोयला, Coal		kg	
गैस सिलिंडर, Gas Cylinders		no.	

<b>Greens</b>	<b>Value</b>	<b>Unit</b>	<b>Status</b>
सरसों साग, Mustard Green		kg	
बथुआ, Goosefoot		kg	
लाल साग, Amaranth Green		kg	
मेथी साग, Methi Green		kg	
पालक, Spinach		kg	

<b>Some Numbers to help in Estimation</b>	
1 kg aata: 30 - 40 poori	
1 kg rice: 12 - 18 servings	
1 kg daal: 20 - 25 people	
1 litre oil: 150 pooris	
2.5 kg sooji for 100 servings	
1:10 suji-milk, 1:5 suji-ghee	