

Padma Shri



DR. K. DAMODARAN

Dr. K. Damodaran is a renowned chef and is the first Indian chef to receive the doctorate degree- PhD - in Hotel Management and Catering Technology.

2. Born on 3rd September, 1954 Dr. K. Damodaran started his career in the Tamil Nadu Tourism Development Corporation as Management Trainee in the year 1977 after completing Diploma in Hotel Management and Catering Technology from Institute of Hotel Management, Taramani, Chennai. He further completed B.Com degree from Madurai Kamaraj University, MBA degree from Madras University, the CHE and CHA from the EI of the “American Hotel and Motel Association”, Conference Centre Management from “Cornell University” in USA. He stepped into teaching profession in 1986. He has headed Chennai-based Asan Institute of Hotel Management, MGR Institute of Hotel Management and Catering Technology and Empee Institute of Hotel Management and Catering Technology. He is well-known for his book Damu's Home Free Style Cook. He has entered in Guinness World Record for 'Longest Cooking Marathon — Individual'. On December 22, 2010 he has set the record by cooking 617 dishes (190 kg of food) in 24 hours, 30 minutes and 12 seconds. He got certificate in English and Tamil. He tasted 12000 dishes in 13 days in Tamil Nadu in 2019. He has hosted cooking programmes on Raj TV, Pothigai, Jaya TV and Vijay TV over the last 22 years.

3. Dr. K. Damodaran is passionate about Tamil Nadu food. He has special passion for Chettinad food. He grinds his own masalas and exhorts his fans to do the same. He travels to the Karaikudi region almost every weekend to collect recipes. He has published 17 cookbooks for housewives with 2,700 recipes and four books for catering students. He was associated with the Government of Tamil Nadu in the implementation of mid-day (noon meal) meal scheme during 2008 and 2011 with the improved quality of food having 8 types of rice and 6 types of egg dish which was provided for 1 core 68 lakh school children. He has trained 1,40,000 noon meal workers in 32 districts in the state, to provide tasty food to the school children. He has also trained the cooks in the Girls' hostels in 13 districts run by School Education department in Tamil Nadu under RMSA scheme. He has helped more than 6000 catering students to get good catering jobs in reputed hotels. He trained and sent 10 chefs from India for The Food Olympia and the chefs achieved 4 gold medals in 2019.

4. Dr. Damodaran was the President of the Rotary Club, Tambaram in the year 2007 and 2008 and during his tenure, as many as one lakh children were given polio drops, cataract operation was done to 260 senior citizens and general medical camp was conducted for the Public every Sunday. In coordination with the Department of Training and Development, 750 Self Help Group women members were trained and SHG members have now set up 150 canteens. Through the Social Welfare Department, Tamil Nadu, his cooking demonstrations for the cooks were video-graphed and distributed to all villages in the State. Now to the present Government 14 varieties of breakfast for school children shown as demonstration for 56 pilot trainers in various districts. Presently he has been appointed as State Honorary President for National Youth Association. At present he is the knowledge partner for Hindu news paper covering 25 districts of Tamil Nadu spreading the traditional food competition for the public called Our State Our Taste.

5. Dr. Damodaran has received the “Culinary legend award” from the World Tamil Organization, London, UK in 2021. He has also received the “Lifetime achievement award” presented by SRM University and Nestle in India, 2021. He holds 3 Guinness records- Longest cooking marathon (Individual), 2010, Chennai, India, Longest Dosa in the world, 2012, Madurai, India and Largest Curry in the world, 2014, Little India, Singapore.



डॉ. के. दामोदरन

डॉ. के. दामोदरन प्रसिद्ध शेफ हैं और होटल प्रबंधन और कैटरिंग प्रौद्योगिकी में डॉक्टरेट की डिग्री— पीएचडी प्राप्त करने वाले पहले भारतीय शेफ हैं।

2. 3 सितंबर, 1954 को जन्मे, डॉ. के. दामोदरन ने चेन्नई के तारामणि स्थित इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट से होटल मैनेजमेंट और कैटरिंग टेक्नोलॉजी में डिप्लोमा पूरा करने के बाद वर्ष 1977 में तमिलनाडु पर्यटन विकास निगम में मैनेजमेंट ट्रेनी के रूप में अपना करियर शुरू किया। उन्होंने आगे मदुरै कामराज विश्वविद्यालय से बी.कॉम की डिग्री, मद्रास विश्वविद्यालय से एमबीए की डिग्री, "अमेरिकन होटल एंड मोटल एसोसिएशन" के ईएल से सीएचई और सीएचए, यूएसए के "कॉर्नेल विश्वविद्यालय" से कॉन्फ्रेंस सेंटर मैनेजमेंट की डिग्री हासिल की। उन्होंने वर्ष 1986 में शिक्षण के पेशे में कदम रखा। उन्होंने चेन्नई स्थित आसन इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट, एमजीआर इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग टेक्नोलॉजी और एम्पी इंस्टीट्यूट ऑफ होटल मैनेजमेंट एंड कैटरिंग टेक्नोलॉजी की अध्यक्षता की है। वह अपनी पुस्तक 'दामूज होम फ्री स्टाइल कुक' के लिए प्रसिद्ध हैं। उन्होंने 'सबसे लंबे समय तक चलने वाले कुकिंग मैराथन – व्यक्तिगत' के लिए गिनीज वर्ल्ड रिकॉर्ड में अपना नाम दर्ज कराया है। 22 दिसंबर 2010 को उन्होंने 24 घंटे, 30 मिनट और 12 सेकंड में 617 व्यंजन (190 किलोग्राम भोजन) पकाकर रिकॉर्ड बनाया था। उन्हें अंग्रेजी और तमिल में सर्टिफिकेट मिला है। उन्होंने वर्ष 2019 में तमिलनाडु में 13 दिनों में 12000 व्यंजनों का स्वाद चखा। उन्होंने पिछले 22 वर्षों में राज टीवी, पोथिगई, जया टीवी और विजय टीवी पर खाना पकाने के कार्यक्रम होस्ट किए हैं।

3. डॉ. के. दामोदरन तमिलनाडु के खाने के दीवाने हैं। चेटीनाड के खाने के लिए उनका विशेष जुनून है। वह खुद ही मसाले पीसते हैं और अपने प्रशंसकों को भी ऐसा करने के लिए प्रोत्साहित करते हैं। वह व्यंजनों को इकट्ठा करने के लिए लगभग हर सप्ताहांत कराईकुडी क्षेत्र की यात्रा करते हैं। उन्होंने गृहिणियों के लिए 2,700 व्यंजनों वाली 17 कुकबुक और कैटरिंग छात्रों के लिए चार किताबें प्रकाशित की हैं। वह वर्ष 2008 और 2011 के दौरान मध्याह्न भोजन योजना के कार्यान्वयन में तमिलनाडु सरकार से जुड़े थे, जिसमें चावल के 8 प्रकार के और अंडे के 6 प्रकार के व्यंजन शामिल थे, जो 1 करोड़ 68 लाख स्कूली बच्चों को प्रदान किए गए थे। उन्होंने स्कूली बच्चों को स्वादिष्ट भोजन उपलब्ध कराने के लिए राज्य के 32 जिलों में दोपहर का भोजन तैयार करने वाले 1,40,000 के कार्यकर्ताओं को प्रशिक्षित किया है। उन्होंने आरएमएसए योजना के तहत तमिलनाडु में स्कूल शिक्षा विभाग द्वारा संचालित 13 जिलों में लड़कियों के छात्रावासों में रसोइयों को भी प्रशिक्षित किया है। उन्होंने 6000 से ज़्यादा कैटरिंग छात्रों को प्रतिष्ठित होटलों में अच्छी कैटरिंग जॉब पाने में मदद की है। उन्होंने द फूड ओलंपिया के लिए भारत से 10 शेफ को प्रशिक्षित करके भेजा और इन शेफ्स ने वर्ष 2019 में 4 स्वर्ण पदक हासिल किए।

4. डॉ. दामोदरन वर्ष 2007 और 2008 में रोटरी क्लब, ताम्बरम के अध्यक्ष थे और उनके कार्यकाल के दौरान, लगभग एक लाख बच्चों को पोलियो की दवा दी गई, 260 वरिष्ठ नागरिकों का मोतियाबिंद ऑपरेशन किया गया और हर रविवार को जनता के लिए सामान्य चिकित्सा शिविर आयोजित किया गया। प्रशिक्षण और विकास विभाग के समन्वय में, स्वयं सहायता समूह की 750 महिला सदस्यों को प्रशिक्षित किया गया और एसएचजी सदस्यों ने अब 150 कैंटीन स्थापित की हैं। तमिलनाडु के समाज कल्याण विभाग के माध्यम से, रसोइयों के लिए उनके खाना पकाने के प्रदर्शनों की वीडियोग्राफी की गई और राज्य के सभी गांवों में इनका वितरण किया गया। अब वर्तमान सरकार के पास स्कूली बच्चों के लिए नाश्ते की 14 किस्में हैं, जिन्हें विभिन्न जिलों में 56 पायलट प्रशिक्षकों के लिए प्रदर्शन के रूप में दिखाया गया है। वर्तमान में उन्हें राष्ट्रीय युवा संघ के लिए राज्य मानद अध्यक्ष के रूप में नियुक्त किया गया है। वर्तमान में वह हिंदू समाचार पत्र के लिए ज्ञान भागीदार हैं, जो तमिलनाडु के 25 जिलों को कवर करते हैं और जनता के लिए हमारा राज्य हमारा स्वाद नामक पारंपरिक भोजन प्रतियोगिता का प्रचार करते हैं।

5. डॉ. दामोदरन को वर्ष 2021 में वर्ल्ड तमिल ऑर्गनाइजेशन, लंदन, यूके से "कुलिनरी लीजेंड अवार्ड" मिला है। उन्हें भारत के एसआरएम विश्वविद्यालय और नेस्ले द्वारा प्रस्तुत वर्ष 2021 का "लाइफटाइम अचीवमेंट अवार्ड" भी मिला है। उनके नाम 3 गिनीज रिकॉर्ड हैं— सबसे लंबी कुकिंग मैराथन (व्यक्तिगत), 2010, चेन्नई, भारत; दुनिया का सबसे लंबा डोसा, 2012, मदुरै, भारत और दुनिया की सबसे बड़ी करी, 2014, लिटिल इंडिया, सिंगापुर।