

การประกอบอาหารไทย 162 ชั่วโมง



การประกอบอาหารไทย 162 ชั่วโมง

Thai Culinary 162 hrs.

เรียนรู้การประกอบอาหารไทย แบบต้นตำรับ กว่า 60 เมนู

อาทิ อาหารว่าง แกงไทยโบราณ และขนมไทยโบราณ

พร้อมการแกะสลักผักผลไม้ รวมถึงการวางแผนคำนวณต้นทุนอาหารอย่างมืออาชีพ

สอนโดยอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิและชำนาญด้านการประกอบอาหารไทยโดยตรง

เราสอนตั้งแต่เริ่มต้นทุกขั้นตอน ไม่มีพื้นฐานก็สามารถเรียนได้

ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย การเลือก และการเก็บรักษาวัตถุดิบ การวางแผนรายการอาหารและการคำนวณต้นทุน

การจัดภัตตาคารจำลองเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์ การแกะสลักผัก-ผลไม้ รูปแบบต่างๆ เรียนรู้การประกอบอาหาร

ควรวานกว่า 60 เมนู

- ประเภทขานิดต่างๆ

- อาหารคาวต้นตำรับ

- อาหารว่างจานเด่น

- น้ำพริกชนิดต่างๆ

- ขนมจีนชนิดต่างๆ

- ขนมหวานไทยยอดนิยม

เรียนสิ่งที่รักอย่างมืออาชีพ เรียนที่วิทยาลัยดุสิตธานี

เริ่มวันที่ 27 ตุลาคม 2562 – 10 พฤษภาคม 2563