

การประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ



การประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ

12-13 มกราคม 2562

Japanese Cuisine 1

วันที่ 1 :

- ประวัติศาสตร์วัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่น
- วิธีการดูแลรักษามีด
- วิธีการลับมีด
- วิธีการใช้มีดญี่ปุ่น
- วิธีการแลปลาอะพงแดง
- วิธีการแลซาซิมิ
- เซตรวมปลาดิบ 3 อย่าง
- วิธีการหุงข้าวญี่ปุ่น

วันที่ 2 :

- ประวัติศาสตร์วัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่น
- วิธีการทำน้ำซุปรดาชิ
- วิธีการแลปลาออกเป็นสามชั้น
- ปลาอาจิย่างเกลือ
- ปลาอาจิต้มหัวไชเท้าฝน
- ข้าวหน้าปลากะพงแดง
- ปวยเล้งราดน้ำซุปรดาชิ

19-20 มกราคม 2562

Japanese Cuisine 2

วันที่ 1 :

- วิธีการทำน้ำซุปรดาชิ
- เนื้อต้มมันฝรั่ง
- ซุปลูกชิ้นหอยเชลล์น้ำใส

- ไข่ม้วนญี่ปุ่น
- ข้าวจิริเมงชั้นโซ หรือ ปลาข้าวสารผัดพริกไทยญี่ปุ่น

วันที่ 2 :

- ผักใบเขียวกับเต้าหู้ทอดราดน้ำซุปล
- ไข่กับผักผัดและต้มสไตส์ญี่ปุ่น
- ซุปเต้าหู้ไข่น้ำใส
- ข้าวสาหร่ายฮิจิเกะ

26 มกราคม 2562

Donburi

- ข้าวหน้าหมูทอด
- ข้าวหน้าสเต็กเนื้อ
- ข้าวหน้าเนื้อ
- ข้าวหน้าปลาหมักโร

27 มกราคม 2562

Curry

- แกงกะหรี่ไก่
- แกงกะหรี่คิม่า - เนื้อสับ
- ข้าวผัดผงกะหรี่แห้ง
- ขนมปังไส้แกงกะหรี่

สมัครได้ตั้งแต่วันนี้ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมโทร.02-7218469-72 ต่อ 605-607,609-610 หรือ www.facebook.com/trainingdtc

-

โปรโมชั่นพิเศษ หากชำระเงินก่อน 30 พฤศจิกายน 2561

- สมัคร 3 หลักสูตร จะได้:

ลดทันที 3,000 บาท หรือ เรียน Japanese Style Bakery ฟรี (มูลค่า 13,900 บาท)

- สมัคร 6 หลักสูตร จะได้:

ลดทันที 9,000 บาท หรือ

เรียน Soba ฟรี (มูลค่า 13,900 บาท) แถมคูปองเงินสดอีก 5,000 บาท หรือ

เรียน Japanese Style Bakery ฟรี (มูลค่า 13,900 บาท) แถมคูปองเงินสดอีก 5,000 บาท หรือ

เรียน Soba และ Japanese Style Bakery ฟรี (มูลค่า 27,800 บาท)

- สมัครตั้งแต่ 10 หลักสูตรขึ้นไป จะได้:

ลดทันที 20,000 บาท หรือ

□เรียน Soba, Udon และ Curry ฟรี (มูลค่า 41,700 บาท) แคมคูป้องกันเงินสดอีก 8,000 บาท หรือ

□□เรียน Japanese Style Bakery, Japanese Desserts และ Japanese Home Cooking ฟรี (มูลค่า 41,700 บาท) แคมคูป้องกันเงินสดอีก 8,000 บาท

• สมัครทุกหลักสูตร จะได้:

□ลดทันที 60,000 บาท หรือ □รับคูป้องกันเงินสด 100,000 บาท