

การประกอบอาหารไทยมืออาชีพ Professional Thai Cooking Program*



หลักสูตรการประกอบอาหารไทยที่สมบูรณ์แบบที่สุดของ Dusit Thani College สอนการประกอบอาหารไทย คาว/หวาน ถึง 60 เมนู ภายในระยะเวลาเพียง 2 เดือน อย่างละเอียดทั้งในภาคทฤษฎี และฝึกปฏิบัติ ท่านจะได้เรียนรู้วิธีการปรุงอาหารไทยอย่างพิถีพิถันถูกต้องตามสูตรต้นตำรับทุกชั้นตอน ได้รสชาติที่อร่อย ได้มาตรฐาน อีกทั้งยังได้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกสรรวัตถุดิบ การจัดวางอาหารและตกแต่งจาน การสุขาภิบาลอาหาร การดูแลความปลอดภัยในการทำงานในครัว การจัดรายการอาหารในเมนูให้ดูหลากหลายครบถ้วนและน่าสนใจ อีกทั้งทราบวิธีการควบคุมต้นทุนอาหาร เพื่อลดต้นทุนและเพิ่มผลกำไร เหมาะสำหรับผู้ที่อยากเป็นพ่อครัว/แม่ครัวมืออาชีพ ผู้ที่ต้องการเปิดร้านอาหารเอง ผู้ที่ต้องการไปทำงานในต่างประเทศ ผู้ที่ต้องการมีความสามารถพิเศษด้านการประกอบอาหาร และแม่บ้านที่ต้องการพัฒนาฝีมือการประกอบอาหารเพื่อคนในครอบครัว

สิ่งที่คุณจะได้รับจากหลักสูตรนี้

- ความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย
- ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ และการเลือกสรรวัตถุดิบ
- ภาษาอังกฤษสำหรับพ่อครัว/แม่ครัว
- หลักการประกอบอาหารไทย
- การสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยในการทำงาน
- การแกะสลักผัก - ผลไม้
- การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย คาว/หวาน ถึง 60 เมนู
- การวางแผนการจัดรายการอาหารและการควบคุมต้นทุนอาหาร