

การแล้และปรุงปลาแซลมอน



หลักสูตรการแล้และปรุงปลาแซลมอน

Salmon Filleting and Cooking

“การแล้และปรุงปลาแซลมอน ”

หลักสูตรที่คุณจะได้แล้ปลาแซลมอนกันสดๆท่านละ 1 ตัว

พร้อมด้วยเมนูสุดฮิต! สไลด์ตะวันตกถึง 6 เมนูด้วยกัน

เนื้อหาหลักสูตร

วันที่ 1 :

- การแล้และการตัดแต่งปลาแซลมอน
- ซาซิมิปลาแซลมอน
- สเต็กปลาแซลมอนเสิร์ฟกับซอสต้นหอม
- ซุปใสปลาแซลมอนเสิร์ฟกับลูกชิ้นปลาแซลมอนและผักต่างๆ

วันที่ 2 :

- ลาซานญาปลาแซลมอน
- แซลมอนคองฟีเสิร์ฟกับสลัดบัลซามิกน้ำผึ้งและซัลซามะม่วง
- แซลมอนอบเกลือสมุนไพรเสิร์ฟกับซอสไวน์ขาว

สมัครได้ตั้งแต่วันนี้ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมโทร.02-7218469-72 ต่อ 605-607,609-610 หรือ

www.facebook.com/trainingdtc

คลิกที่นี่ เพื่อดูรายละเอียดเพิ่มเติม >>>

<https://www.dtc.ac.th/event/salmon-filleting-and-cooking/>

เอกสารประกอบการสมัคร

1. ใบสมัคร
2. สำเนาบัตรประชาชน
3. ภพ.20 (กรณีต้องการออกใบเสร็จในนามบริษัท)
4. ใบ Pay- in

โดยท่านสามารถชำระค่าธรรมเนียมได้ตามช่องทางต่อไปนี้

1.เช็คส่งจ่าย “วิทยาลัยดุสิตธานี”

2.โอนเงินเข้าบัญชีชื่อ “วิทยาลัยดุสิตธานี” ได้ที่ธนาคารดังต่อไปนี้

-บัญชี ธนาคารกรุงเทพ สาขาพัฒนาการ (สะสมทรัพย์) เลขที่ 198-0-85294-9

-บัญชี ธนาคารกสิกรไทย สาขาซีคอนสแควร์ (ออมทรัพย์) เลขที่ 095-2-48283-1

วิทยาลัยได้รับการยกเว้นภาษีหัก ณ ที่จ่าย 3% ตามมาตรา 39 แห่งประมวลรัษฎากร/เลขที่ผู้เสียภาษีของวิทยาลัย
ดุสิตธานี คือ 0-9940-00174-90-0

***หลังจากการโอนเงินแล้วกรุณาแฟกซ์หรืออีเมลไป PAY-IN และ ภพ.20(กรณีต้องการออกไปเสร็จในนามบริษัท)

มาที่ โทรสาร 02-721-8476 หรือ

E-mail: patcharanat.bo@dtc.ac.th

ทางวิทยาลัยฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้มีโอกาสต้อนรับท่านในครั้งนี้