ขนมไทยเบื้องต้นเพื่อการประกอบอาชีพ

หลักสูตรขนมไทยเพื่อการประกอบอาชีพ

เป็นหลักสูตรการฝึกอบรมที่มีประโยชน์มากสำหรับผู้ประกอบการร้านขนมไทยบุคคลทั่วไป หรือธุรกิจจัดเลี้ยง ในการพัฒนาทักษะ เรียนรู้หลักการ และเทคนิคการประกอบขนมไทย หลักสูตรนี้จะทำให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถคำนวณต้นทุนและมีแนวทางในการเปิดร้านขนมไทย เพื่อประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และทำผลกำไรอย่างต่อเนื่องในธุรกิจ

วันที่ 1 เรียนรู้เรื่องการวางแผน วันที่ 6 ขนมไข่นกกระทา

การเปิดร้านขนมไทยเบื้องต้น ข้าวดอกจอก

การคำนวณต้นทุนและราคาขาย ขนมยิ้มเสน่ห์ (ขนมหัวเราะ)

วันที่ 2 กล้วยบวชชี วันที่ 7 ขนมหม้อแกงเผือก

ฟักทองแกงบวด ขนมบ้าบิ่น

บัวลอยสามสี ขนมโสมนัส

วันที่ 3 ขนมลอดช่องไทย วันที่ 8 ขนมตะโก้แห้ว เผือก ข้าวโพด

ขนมซ่าหริ่ม ขนมลูกชุบ

ขนมทับทิมกรอบ ขนมเม็ดขนุน
วันที่ 4 ขนมโคกะทิ วันที่ 9 ข้าวเหนียวมูนหน้าสังขยา
ขนมช่อผกากรอง ข้าวเหนียวมูนหน้ากระฉีก
ขนมถั่วแปป ข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้ง
ข้าวเหนียวมูนหน้ากุ้ง
วันที่ 5 ขนมปุยฝ้าย วันที่ 10 ขนมทองหยิบ
ขนมถ้วยตะไล ขนมทองหยอด
ขนมมันสำปะหลัง ขนมฝอยทอง

“หลักสูตรขนมไทยเบื้องต้นเพื่อการประกอบอาชีพ”
(Traditional Thai Desserts)
อบรมแบบเร่งรัด 10 วัน

เรียนรู้การประกอบขนมไทยอย่างมืออาชีพ
พบกับหลากหลายเมนูเด่นกว่า 27 เมนู ลงปฏิบัติจริงทุกเมนู
เหมาะสำหรับบุคคลทั่วไป ผู้ประกอบการร้านขนมไทย ธุรกิจจัดเลี้ยง
หรือผู้ที่สนใจพัฒนาทักษะการเรียนรู้ และเทคนิคการประกอบขนมไทย
ผู้เข้ารับการอบรมจะสามารถคำนวณต้นทุน และมีแนวทางในการเปิดร้านขนมไทย
เพื่อสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้และผลกำไรอย่างต่อเนื่องในธุรกิจ

โปรโมชั่นพิเศษ ตามคำเรียกร้อง !!
สำหรับลูกค้าเก่าลดทันที >> ท่านละ 400 บาท >> เปิดรับสมัครแล้ววันนี้ รับจำนวนจำกัด