

ขนมไทยเบื้องต้นเพื่อการประกอบอาชีพ



“ ขนมไทยเบื้องต้นเพื่อการประกอบอาชีพ ” (Traditional Thai Desserts)

อบรมแบบเร่งรัด 10 วัน

เรียนรู้การประกอบขนมไทยอย่างมืออาชีพ

พบกับหลากหลายเมนูเด่นกว่า 27 เมนู ลงปฏิบัติจริงทุกเมนู

เหมาะสำหรับบุคคลทั่วไป ผู้ประกอบการร้านขนมไทย ธุรกิจจัดเลี้ยง

หรือผู้ที่สนใจพัฒนาทักษะการเรียนรู้ และเทคนิคการประกอบขนมไทย

ผู้เข้ารับการอบรมจะสามารถคำนวณต้นทุนและมีแนวทางในการเปิดร้านขนมไทย

เพื่อสามารถนำไปประกอบอาชีพ สร้างรายได้และผลกำไรอย่างต่อเนื่องในธุรกิจ

เป็นหลักสูตรการฝึกอบรมที่มีประโยชน์มากสำหรับผู้ประกอบการร้านขนมไทยบุคคลทั่วไป หรือธุรกิจจัดเลี้ยง ใน

การพัฒนาทักษะ เรียนรู้หลักการ และเทคนิคการประกอบขนมไทย หลักสูตรนี้จะทำให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถ

คำนวณต้นทุนและมีแนวทางในการเปิดร้านขนมไทย เพื่อประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และทำผลกำไรอย่างต่อเนื่อง

ในธุรกิจ

วันที่ 1 เรียนรู้เรื่องการวางแผน วันที่ 6 ขนมดอกจอก

การเปิดร้านขนมไทยเบื้องต้น ข้าวต้มมัด

การคำนวณต้นทุนและราคาขาย กล้วยแขกทอด, เผือกทอด, มันทอด

วันที่ 2 สาकुเปียกกล้วย วันที่ 7 ขนมเปียกปูนใบเตยสด

ซาหริ่มน้ำกะทิ ปลากริมไข่เต่า

ขนมตาล ข้าวเหนียวมูนมะม่วง

วันที่ 3 ขนมกล้วย วันที่ 8 ขนมหม้อแกงถั่ว

ขนมมันสำปะหลัง ขนมบ้าบิ่น

ขนมโคน้ำกะทิ ขนมถั่วแปบชาววัง

วันที่ 4 ขนมชั้นโบราณ วันที่ 9 ขนมถั่วหย้าหน้ากะทิ

ขนมสอดไส้ (ขนมไส้ไส้) ขนมกลีบลำดวน

ขนมต้มใบเตย ขนมเรไรมะพร้าวอ่อน

วันที่ 5 ขนมปุยฝ้ายกล้วยหอม วันที่ 10 ขนมเม็ดขนุน

ขนมปุยฝ้ายฟักทอง ขนมทองเอก

ครองแครงกรอบ ขนมหั้นตรา