

“ข้าวแช่” เมนูอร่อยคลายร้อน จากวัฒนธรรมมอญสู่

ไทย



“ข้าวแช่” เมนูอร่อยคลายร้อน จากวัฒนธรรมมอญสู่ไทย

“ข้าวแช่” เมนูคู่หน้าร้อนแสนอร่อยที่นิยมกินกันมาตั้งแต่โบราณจนถึงปัจจุบัน

เสน่ห์ของข้าวแช่ อยู่ที่การตกแต่งผักและเครื่องเคียง รวมถึงรสชาติกลมกล่อมและ ความหอมเย็นชื่นใจ ร่วมเปิดประสบการณ์และเคล็ดลับการทำข้าวแช่แสนอร่อย ทั้งการเลือกข้าว ชัดข้าว เตรียมน้ำอบให้หอมชื่นใจ และเครื่องเคียงแสนอร่อย ลูกกะปิทอด พริกหยวกสอดไส้ หอมทอดสอดไส้ หัวไชโป้วผัดหวาน หมูเค็มฝอยผัดหวาน พร้อมผัดเคียงตั๋นรส ที่แต่งอย่างสวยงาม

ข้าวแช่เมนูอร่อยกินคลายร้อน

“ฤดูร้อนก่อนเก่าทำข้าวแช่ น่าชมแต่เครื่องกับสำหรับฉัน

ช่างทำเป็นดอกจอก และดอกจันทร์ งามจนชั้นกระชายทำเหมือนจำปา

มะม่วงดิบหีบดูจิ้งจู้จัก ช่างน่ารักทำเป็นเช่นมัจฉา”

เรียนรู้การทำและการจัดสำหรับข้าวแช่ พร้อมเคล็ดลับการทำน้ำโรยดอกมะลิหอมเย็นชื่นใจ และเทคนิควิธีการ

ทำเครื่องเคียง กับข้าวแบบชาววังที่ขาดไม่ได้

อาทิ หอมทอดสอดไส้ พริกหยวกสอดไส้ หัวไชโป้วผัดหวาน ลูกกะปิทอด หมูเค็มฝอยผัดหวาน และเคียงคู่ด้วยผักที่

แกะสลักอย่างสวยงาม

เสิร์ฟพร้อมข้าวแช่ที่ปรุงมาอย่างประณีตแบบตำรับของ

เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการทำธุรกิจข้าวแช่ชาววัง เปิดภัตตาคาร หรือร้านอาหาร

หลักสูตร ข้าวแช่

อบรมวันเสาร์ ที่ 20 เม.ย. 62

เวลา 9.00 – 16.00 น.

ณ วิทยาลัยดุสิตธานี // Dusit Thani College