

วิทยาลัยดุสิตธานีจัดงาน “How Healthy Food Works Workshop” เพื่อเฉลิมฉลองวันเชฟสากลปี 2562



วิทยาลัยดุสิตธานีจัดกิจกรรมการทำอาหาร “How Healthy Food Works” เพื่อร่วมฉลองวันเชฟสากล ปี 2562 โดยในงานนี้มีนักเรียนจากโรงเรียนนานาชาติหลายแห่งในกรุงเทพฯ ที่ชื่นชอบในการทำอาหารให้ความสนใจมาร่วมงาน ไม่ว่าจะเป็นจากโรงเรียนนานาชาติคอนคอร์ดีเยียน (Concordian International School) โรงเรียนนานาชาติกรุงเทพ (International School Bangkok) โรงเรียนนานาชาติอินเตอร์เนชั่นแนลไฟโอเนียร์ (International Pioneer School) และโรงเรียนเซนต์โยเซฟคอนเวนต์ (Saint Joseph Convent) ซึ่งเป้าหมายหลักในการจัดกิจกรรมในครั้งนี้ เพื่อให้ผู้เรียนได้ตระหนักถึงความสำคัญของอาหารว่ามีผลต่อสุขภาพและร่างกายของเราอย่างไร

โดยกิจกรรมในครั้งนี้ นักเรียนและผู้ปกครองได้เรียนรู้ตั้งแต่ภาคทฤษฎีการทำอาหารในห้องครัวสาธิตไปจนถึงการเรียนและลงมือทำในห้องปฏิบัติการครัว ปิดท้ายกิจกรรมด้วยการรับประทานอาหารกลางวันนั้นก็คือเมนูที่ทำขึ้นมา โดยเมนูที่ทางอาจารย์นำเสนอในวันนั้นประกอบไปด้วย Baked Broccoli or Spinach au gratin, Sous Vide Chicken Breast with Fruit Salsa and Quinoa Salad และขนมหวานเป็น Whole Wheat Banana Carrot Cupcake

ซึ่งการจัดงาน workshop ในครั้งนี้ถือเป็นเรื่องเป็นโอกาสที่ดีที่เด็ก ๆ ซึ่งเป็นอนาคตของชาติได้รับรู้และตระหนักถึงการกินเพื่อ

สุขภาพ โดยการให้โอกาสได้มีส่วนร่วมลงมือทำ ร่วมคิดสร้างสรรค์กับการทำอาหารและสร้างสูตรอาหารที่เป็นเมนูที่ดี
ต่อสุขภาพ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อสำนักประชาสัมพันธ์ โทรศัพท์ 02 721 7811 – 3 ต่อ 207 หรือ 321 อีเมล
pr.pr@dtc.ac.th หรือที่เว็บไซต์ www.dtc.ac.th