

# “หลักสูตรการทำอาหารไทยฟิวชั่น



เรียนท่านผู้สนใจ

โรงเรียนการโรงแรมและท่องเที่ยววีเจนท์ ชะอำ (RHS) ร่วมกับสมาคมเชฟแห่งประเทศไทย ขอเสนอ “หลักสูตรอาหารไทยฟิวชั่น” ในวันอังคารที่ 17 พฤศจิกายน 2558 เวลา 09.00-16.30 น. จัดขึ้น ณ โรงเรียนการโรงแรมและท่องเที่ยววีเจนท์ ชะอำ (RHS) หาดชะอำ จ. เพชรบุรี

โดยการอบรมครั้งนี้ ผู้เข้าอบรมจะได้เรียนรู้ในความเป็นมาของอาหาร Fusion สูตรเมนูอาหารใหม่ๆ ในแบบ Fusion รวมถึงลงมือปฏิบัติจริงกับเมนูสุดพิเศษ ได้แก่ แกงไก่ลาชันญา คั่วกลิ้งโครเก็ต และแถมพิเศษ!! สาคิดการทำพาสต้าเส้นสด และสปาเกตตี Cabonara

หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับ ท่านเจ้าของกิจการร้านอาหาร ผู้มีอาชีพประกอบอาหาร ผู้ที่กำลังจะประกอบธุรกิจร้านอาหารหรืออาชีพเสริม ผู้ที่ชื่นชอบในการทำอาหาร Fusion และผู้สนใจทั่วไป โดยผู้เข้ารับการอบรมจะได้รับความรู้ในด้าน Fusion และสูตรเมนูอาหารใหม่ๆ ในแบบ Fusion จากวิทยากรซึ่งมีประสบการณ์การทำอาหาร Fusion มากกว่า 30 ปี ในโรงแรมชั้นนำ อีกทั้งเป็นผู้ดูแลทีมชาติไทยไปแข่งขันการทำอาหารระดับนานาชาติในหลายประเทศ รวมทั้งเป็นกรรมการตัดสินการทำอาหารที่ได้รับรองจากสมาคมเชฟโลก (WACS)

สมัครได้ตั้งแต่วันนี้ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม โทร. 02 255 2821-4 หรือ 032 508 136-9