

# หลักสูตรเทียนอบ น้ำปรุง ขนมไทย ที่ วิทยาลัยดุสิตธานี



เทียนอบ น้ำปรุง ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมความเป็นไทย มีประวัติศาสตร์ความเป็นมาอันยาวนานควบคู่กับสังคมไทย

เทียนอบ ก็คือเทียนที่ทำจากขี้ผึ้งแท้ ที่นำไปผสมกับผงของหอมชนิดต่าง ๆ โดยความร้อน เช่น ผงชะลูดปน กายานปน ผิวมะกรูดขูดฝอย น้ำตาลทรายแดง พิมเสนบดละเอียด และน้ำมันจันทน์ หรือน้ำมันหอมกลิ่นลำเจียก แล้วนำมาพ่นกับไส้เทียน

น้ำอบ และน้ำปรุง เป็นน้ำหอมที่คนโบราณใช้ 2 แบบ น้ำอบลักษณะคล้ายโคโลญจน์ฝรั่ง กลิ่นหอมเบาบาง ไม่ติดทนนานนัก ส่วนน้ำปรุงลักษณะเหมือน Perfume กลิ่นติดทนนานกว่า ดัดแปลงมาจากน้ำหอมฝรั่ง

ขนมไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำที่พิถีพิถัน รสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง

วิทยาลัยดุสิตธานีเล็งเห็นถึงความสำคัญของการสืบสานวัฒนธรรมอันดีงามของไทย จึงได้เปิดหลักสูตรนี้ขึ้นมาเพื่อเป็นการรักษาและต่อยอดความรู้สืบต่อไป โดยเนื้อหาของหลักสูตรนี้ประกอบไปด้วย การเรียนรู้ถึงขั้นตอนการทำเทียนอบขนม เครื่องปรุงเนื้อเทียน เครื่องร่ำไส้เทียน พั่นเทียน เครื่องประกอบไส้เทียน การอบร่ำน้ำอบ น้ำปรุง

ตะคัน และทวน น้ำลอยดอกไม้ เครื่องหอมปรุง ตัวตริงกลิ้ง เรียนทำขนมสำปันนี่ และขนมจำมงกุฏ ฯลฯ ซึ่งผู้เรียนจะได้เรียนรู้ครบหลักสูตรทั้งเทียนอบ น้ำปรุง ขนมไทย ที่ฝึกสอนโดยอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิของวิทยาลัยดุสิตธานี หลักสูตรนี้เหมาะสำหรับบุคคลทั่วไปที่มีความสนใจในขนมไทย ต้องการเปิดร้านขนมไทย ซึ่งจะจัดอบรมในวันที่ 7 - 8 ธันวาคม 2562 ตั้งแต่เวลา 09.00 - 16.00 น. ที่ วิทยาลัยดุสิตธานี โดยมีค่าใช้จ่ายในการอบรม 10,400 บาท ต่อท่าน

พิเศษสำหรับการจองหลักสูตรเป็นคู่ลดเหลือท่านละ 20,000.- บาท

หมายเหตุ: ราคาดังกล่าวข้างต้นรวมค่าวัสดุฝึก ผ้ากันเปื้อน เอกสารประกอบการสอน และรวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองโปรแกรม กรุณาติดต่อสำนักบริการวิชาการ วิทยาลัยดุสิตธานี โทร.

0-2721-8469-72 หรืออีเมล [training@dtc.ac.th](mailto:training@dtc.ac.th)