

# หลักสูตร “ทำข้าวหน้าปลาไหล ที่สุดของการเรียน ทำอาหารญี่ปุ่นต้นตำรับแท้ ๆ” ที่ วิทยาลัยดุสิตธานี



ปลาไหลญี่ปุ่นถือเป็นอาหารที่สำคัญของเอเชียตะวันออก ทำให้เกิดเป็นอุตสาหกรรมประมงบ่อเลี้ยงปลาขึ้น ในประเทศส่วนใหญ่ของภูมิภาคนี้ ญี่ปุ่นจะเรียกปลาชนิดนี้ว่า อุนาจิ ถือเป็นวัตถุดิบสำคัญในวัฒนธรรมอาหารของญี่ปุ่น ร้านอาหารจำนวนมากนิยมเสิร์ฟโดยการย่าง กลายเป็นอาหารที่เรียกว่า คาบายากิ

ข้าวหน้าปลาไหล (คาบายากิ) เป็นอาหารอย่างหนึ่งของญี่ปุ่น โดยการนำปลาไหลญี่ปุ่นที่ถูกละเก้งออกหมดแล้ว ไปย่างและพรมน้ำซอสไปด้วยขณะย่าง ซึ่งน้ำซอสที่ใช้นั้น ทำมาจากการเอาน้ำสต็อกปลาไหล ผุงกับซีอิ้ว มิริง และน้ำตาล วางบนข้าว

วิทยาลัยดุสิตธานี ได้จัดให้มีการเรียนการสอนในหลักสูตร “ข้าวหน้าปลาไหล (Eel Dishes)” หลักสูตรคุณภาพที่วิทยาลัยดุสิตธานีทำความร่วมมือและฝึกสอนโดยสถาบัน ซีอิจิ (Tsuji Culinary Institute) ซึ่งเป็นสถาบันชั้นนำที่มีชื่อเสียงจากประเทศญี่ปุ่น เหมาะกับผู้ที่ชื่นชอบและหลงใหลในการทำเมนูปลาไหลเป็นอย่างดี ซึ่งประกอบไปด้วย 4 เมนู ดังนี้ ปลาไหลอุนาจิในซอสไซ้ ปลาไหลอุนาจิย่างสไตล์ชิรายากิ ข้าวหน้าปลาไหล ไข่ม้วนไส้ปลาไหลอุนาจิย่าง

หลักสูตรนี้เป็นหลักสูตรการอบรม 1 วัน เปิดสอนในวันที่เสาร์ที่ 4 เมษายน 2563 เริ่มเรียนตั้งแต่เวลา 09.00 – 16.00 น. ที่ วิทยาลัยดุสิตธานี ในราคาอบรมเพียงแค่ท่านละ 25,900 บาท

หมายเหตุ: ราคานี้รวมวัตถุดิบ ผ้ากันเปื้อน เอกสารประกอบการสอน และภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว

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