

# หลักสูตร “สุดยอดเมนูเส้นญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ ราเมน น อุดัง โซบะ” ที่ วิทยาลัยดุสิตธานี



วิทยาลัยดุสิตธานี ร่วมกับ “ซีอิจิ” สถาบันอันดับหนึ่งด้านการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ ที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย ขอเชิญทุกท่านมาร่วมเปิดประสบการณ์และสัมผัสกับปรากฏการณ์ใหม่ของการเรียนทำอาหารญี่ปุ่นใน “หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ” ทั้งชั้นพื้นฐานและชั้นสูง กับมาสเตอร์เชฟมืออาชีพชาวญี่ปุ่นนำทีมโดย ศาสตราจารย์ อาอิ มัทซุชิม่า ผู้ออกแบบและถ่ายทอดความรู้ทั้งในภาคทฤษฎีและลงมือปฏิบัติแบบญี่ปุ่นแท้ ๆ ทุกขั้นตอน พร้อมกับทีมงาน

หลักสูตรแนะนำในวันนี้คือหลักสูตร “สุดยอดเมนูเส้นญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ ราเมน น อุดัง โซบะ” เป็นการทำเมนูเส้นซึ่งประกอบไปด้วย เส้นราเมน เส้นนอด้ง เส้นโซบะ ในแบบญี่ปุ่นต้นตำรับ ฝึกสอนตั้งแต่การผสมแป้ง การนวดแป้ง การทำเส้น พร้อมเคล็ดลับการต้มน้ำซุปรูปแบบต่าง ๆ ให้ได้รสชาติกลมกล่อม และการทำเครื่องเคียงต่าง ๆ ใส่ในซามให้ได้รสชาติอร่อยและดึงดูดสายตาจนน่ารับประทาน

โดยเส้นราเมน (Ramen) มีลักษณะเหมือนเส้นบะหมี่ หรือหมี่เหลือง บ้านเรา เพราะได้รับอิทธิพลมาจากเมืองจีนเหมือนกัน โดยปกติจะเสิร์ฟกับน้ำซุปรูปแบบต่าง ๆ 4 แบบได้แก่ ซุปร้าเจี้ยว ซุปร้าโชยุ(ซีอิ้วญี่ปุ่น) ซุปร้าเกลือ และซุปร้ากระดุกหมู เส้นนอด้ง (Udon) ทำมาจากแป้งสาลีผสมเกลือและน้ำเล็กน้อย มีลักษณะเป็นเส้นกลมยาว หนานุ่ม เพราะความใหญ่และเหนียวนุ่ม สามารถซึมน้ำซุปร้อน ๆ ได้ดี จึงมักจะเสิร์ฟเป็นอาหารหลักเพื่อคลายหนาวในฤดูหนาว

นั่นเอง และเส้นโซบะ (Soba) ทำมาจากแป้งบัควีท มีสีน้ำตาลอ่อน เพราะไม่ผสมแป้งชนิดอื่นไปด้วย ปกติมักจะเสิร์ฟแบบเย็น พร้อมกับวาซาบิ สาหร่ายโนริ และเครื่องเคียงต่าง ๆ เป็นอาหารยอดนิยมในฤดูร้อน

หลักสูตร “สุดยอดเมนูเส้นญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ ราเมน อุด้ง โซบะ” เป็นหลักสูตรการเรียนระยะสั้น 1 วัน และ 2 วัน ที่ได้รับการออกแบบและพัฒนาขึ้นมาให้เหมาะกับทุกวัตถุประสงค์ของผู้เรียน ไม่ว่าจะเป็นคุณแม่บ้าน บุคคลทั่วไปที่หลงใหลในวัฒนธรรมการกินราเมนแบบฉบับต้นตำรับของญี่ปุ่น เจ้าของกิจการที่ต้องการปรับปรุงเมนูหรือเปิดร้านอาหารใหม่ เซฟที่ต้องการพัฒนาฝีมือในอนาคต ฯลฯ ด้วยการเรียนที่จะเจาะลึกทั้งทางด้านเทคนิคและเคล็ดลับในภาคทฤษฎี พร้อมลงมือฝึกปฏิบัติทำในทุกเมนูและทุกขั้นตอน ดำเนินการฝึกสอนโดยอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิระดับแนวหน้าจากสถาบันสอนการประกอบอาหารซุจิ (Tsuji Culinary Institute) ศาสตราจารย์ ยาซุยุกิ นิชิฮามะ อาจารย์ผู้มากประสบการณ์จากประเทศญี่ปุ่น ไม่ว่าจะเป็นการสาธิต การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารอย่างละเอียดทุกขั้นตอน พร้อมทั้งศิลปะการตกแต่งอาหารญี่ปุ่นขนานแท้

### ข้อมูลหลักสูตร

หลักสูตร “ราเมน” เรียนวันที่ 29 กุมภาพันธ์ -1 มีนาคม 2563 ราคา 19,900 บาทต่อท่าน

หลักสูตร “ราเมน” เรียนวันที่ 2-3 มีนาคม 2563 ราคา 19,900 บาทต่อท่าน

หลักสูตร “อุด้ง” เรียนวันที่ 7 มีนาคม 2563 ราคา 13,900 บาทต่อท่าน

หลักสูตร “โซบะ” เรียนวันที่ 8 มีนาคม 2563 ราคา 13,900 บาทต่อท่าน

ช่วงเวลาเรียน ทุกหลักสูตรเริ่มเรียนตั้งแต่เวลา 9.00 – 16.00 น.

วุฒิการศึกษา: ประกาศนียบัตรออกมาร่วมโดย วิทยาลัยดุสิตธานี และสถาบันสอนทำอาหารซุจิ

ภาษา: ภาษาที่ใช้ในการอบรมเป็นภาษาญี่ปุ่น และแปลโดยล่ามผู้ชำนาญการเป็นภาษาไทย

หมายเหตุ: 1. ค่าธรรมเนียมข้างต้น รวมค่าอุปกรณ์และเครื่องมือในการทำอาหารทั้งหมดแล้ว

ด้วยพันธกิจและปณิธานดังกล่าวที่เป็นไปในทิศทางเดียวกับวิสัยทัศน์ของ วิทยาลัยดุสิตธานี ที่มุ่งมั่นในการพัฒนาการศึกษาและการฝึกอบรมด้านอุตสาหกรรมบริการทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ โดยการเรียนการสอนด้วยคณาจารย์ผู้เชี่ยวชาญ และความพร้อมในด้านสิ่งอำนวยความสะดวกและเทคโนโลยีต่าง ๆ จึงมั่นใจได้ว่า “หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ” จะผลิตบุคลากรเซฟประกอบอาหารญี่ปุ่นได้อย่างสมบูรณ์แบบ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองโปรแกรม กรุณาติดต่อสำนักบริการวิชาการ วิทยาลัยดุสิตธานี โทร.

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