

เทียนอบ น้ำปรุง และขนมไทย



เทียนอบ น้ำปรุง และขนมไทย

วันที่ 1

- เทียนอบขนม
- เครื่องปรุงเนื้อเทียน
- เครื่องร่ำใส่เทียน ฟันเทียน
- เครื่องประกอบใส่เทียน
- การอบรำน้ําอบ น้ำปรุง ตะคัน และทวนนํ้าลอยดอกไม้
- เครื่องหอมปรุง, ตัวตริงกลิน

วันที่ 2

- ขนมสำปันนี่
- ขนมจ่ามงกุฎ (ดาราทอง)

หลักสูตรเทียนอบ น้ำปรุง และขนมไทย

เผยทุกเคล็ดลับพร้อมลงมือปฏิบัติทุกขั้นตอน เรียนรู้การทำเทียนอบ น้ำปรุง

ขนมสำปันนี่ ขนมจ่ามงกุฎการพันเทียน ร้าไส้เทียน ปรงผงเนื้อเทียน
เรียนรู้จักตะคัน และทวนทำน้ำลอยดอกไม้ม้ การอบร้าหน้า
การทำเทียนอบพร้อมนำมาใช้ในการอบขนมไทยต่อไป โดยแบบฉบับของ..วิทยาลัยดุสิตธานี..

อบรมวันที่ 7 – 8 ธันวาคม 2562

(วันเสาร์ – วันอาทิตย์)

เวลา 9.00 – 16.00 น.

สถานที่ วิทยาลัยดุสิตธานี Dusit Thani College

สมัครได้ตั้งแต่วันนี้ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมโทร. 02-7218469-72 ต่อ แผนกบริการวิชาการ หรือ
<http://www.facebook.com/trainingdtc> Line: @dusit.edu

การส่งใบสมัคร ท่านสามารถส่งเอกสารการสมัครได้หลายวิธี คือ ส่งด้วยตนเองที่วิทยาลัยดุสิตธานี ส่งทางไปรษณีย์,
ส่งแฟกซ์ หรือ ส่งทาง e-mail เพื่อสำรองที่นั่งล่วงหน้าได้เช่นกันค่ะ

เอกสารประกอบการสมัคร

1. ใบสมัคร
2. สำเนาบัตรประชาชน
3. ใบ pay-in

การชำระค่าธรรมเนียม ทั้งนี้ท่านสามารถชำระค่าธรรมเนียม 10,400 บาท/ท่าน/หลักสูตร

(รวมรวมเอกสารการสอน ผ่ากันเป็อน วัตถุประสงค์ตลอดการอบรม และภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว) พร้อมสมัครได้ทันที

โดยท่านสามารถชำระค่าธรรมเนียมได้ตามช่องทางต่อไปนี้

1. เช็คสั่งจ่าย “วิทยาลัยดุสิตธานี”
2. โอนเงินเข้าบัญชีชื่อ “วิทยาลัยดุสิตธานี” ได้ที่ธนาคารดังต่อไปนี้
-บัญชี ธนาคารกรุงเทพ สาขาพัฒนาการ (สะสมทรัพย์) เลขที่ 198-0-85294-9
-บัญชี ธนาคารกสิกรไทย สาขาซีคอนสแควร์ (ออมทรัพย์) เลขที่ 095-2-48283-1

วิทยาลัยได้รับการยกเว้นภาษีหัก ณ ที่จ่าย 3% ตามมาตรา 39 แห่งประมวลรัษฎากร/เลขที่ผู้เสียภาษีของวิทยาลัย
ดุสิตธานี คือ 0-9940-00174-90-0

***หลังจากการโอนเงินแล้วกรุณาแฟกซ์หรืออีเมลใบ PAY-IN และ ภพ.20 (กรณีต้องการออกไปเสร็จในนามบริษัท)

มาที่ โทรสาร 02-721-8476 หรือ E-mail: training@dtc.ac.th

ทางวิทยาลัยฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้มีโอกาสต้อนรับท่านในครั้งนี้