

เพิ่มความสดด้วย “ขนมคัพเค้ก” กับ CHANON

Wake Shop



เพิ่มความสดด้วย “ขนมคัพเค้ก”

เวิร์คช็อป สนุกๆ กับ CHANON Wake Shop

ขนมคัพเค้ก สีสันสดใส อร่อยและทานง่าย เนื้อครีมสดหอมละมุน ปัจจุบันสามารถทำเป็นรูปทรงต่างๆ ได้ เพิ่มความสดใสน่ารักมากยิ่งขึ้นด้วยท็อปปิ้งต่างๆ เช่น โรยด้วยช็อกโกแลต หรือ เยลลี่ต่างๆ จึงเป็นขนมที่ทำแล้วสนุก มีความสุข เพราะได้บีบครีมพร้อมทั้งได้ตกแต่งหน้าขนมคัพเค้กเป็นรูปทรงต่างๆ ได้ตามใจ

ทางด้าน CHANON Wake Shop (ซานนท์ เวค ช็อป) แหล่งเรียนรู้การทำเวิร์คช็อป ด้านศิลปะและอาหาร โดยคุณ ซานนท์ เครือดวง PROJECT Director กล่าวว่า ตอนนี้ เราบริหารจัดการเวิร์คช็อปสอนทำขนมคัพเค้ก โดยสามารถทำเป็นรูปทรงต่างๆ ตามธีมงานของลูกค้า เช่น ช่วงวันวาเลนไทน์ที่ผ่านมา ก็ทำเป็นรูปดอกกุหลาบ, รูปหัวใจ เป็นต้น ซึ่งขนมคัพเค้กนั้น สามารถบีบครีมสดด้านบนเนื้อเค้กเป็นรูปต่างๆ ได้ ทำให้เป็นกิจกรรมที่สนุก เหมาะสำหรับงานที่ต้องการให้ลูกค้าได้ใช้ไอเดียเดียวในการบีบครีมสด ได้มีส่วนร่วมสนุกๆ แค่นี้ก็สร้างความสุขให้กับผู้ร่วมกิจกรรมแล้ว ซึ่งตอนนี้เราบริหารจัดการเวิร์คช็อป ขนมคัพเค้ก ให้กับบริษัทและหน่วยงาน รวมถึงงานอีเวนต์ต่างๆ ด้วย

เวิร์คช็อปน่ารักๆ แบบนี้ สามารถติดตามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่เฟสบุ๊คเพจ CHANON Wake Shop โทรศัพท์ 061 965 6999 แค่นี้ก็มีความสุขแล้ว

#ChanonWakeShop #เวิร์คช็อป #Workshop #ขนมคัพเค้ก #คัพเค้ก #อร่อยบอกต่อ