# แซนวิช สำหรับร้านอาหารและกาแฟ

แซนวิช สำหรับร้านอาหารและกาแฟ

– เรียนรู้การทำแซนวิช ที่สามารถทำขายได้จริง

– การคำนวณต้นทุน และการเลือกซื้อวัตถุดิบ

– การตีน้ำสลัด หัวใจหลักของการทำแซนวิช

– บรรจุภัณฑ์และการห่อให้ปัง สด ใหม่ สะอาด

– น้ำสลัดที่ต้องเข้ากันกับไส้

– การจับคู่ไส้ชนิดต่างๆ

– ขนมปัง ทั้งขนมปังขาว โฮลวีท และชาร์โคล

– ไส้ต่างๆ ทั้งคาวและหวาน เช่น แซนวิชทงคัตสึ

– แซนวิช แบบอเมริกา แบบยุโรปพร้อมเทคนิค การตัด การหั่น การห่อ

– ได้รับใบประกาศนียบัตร รับรองโดย วิทยาลัยดุสิตธานี