

# แซนวิช สำหรับร้านอาหารและกาแฟ



แซนวิช สำหรับร้านอาหารและกาแฟ

- เรียนรู้การทำแซนวิช ที่สามารถทำขายได้จริง
- การคำนวณต้นทุน และการเลือกซื้อวัตถุดิบ
- การตีน้ำสลัด หัวใจหลักของการทำแซนวิช
- บรรจุภัณฑ์และการห่อให้ปัง สด ใหม่ สะอาด
- น้ำสลัดที่ต้องเข้ากันกับไส้
- การจับคู่ไส้ชนิดต่างๆ
- ขนมปัง ทั้งขนมปังขาว โฮลวีท และชาร์โคล
- ไส้ต่างๆ ทั้งคาวและหวาน เช่น แซนวิชทงคัตลี
- แซนวิช แบบอเมริกา แบบยุโรปพร้อมเทคนิค การตัด การหั่น การห่อ
- ได้รับใบประกาศนียบัตร รับรองโดย วิทยาลัยดุสิตธานี