

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

“หลักสูตรแซนวิช สำหรับร้านอาหารและกาแฟ”

คลาสแซนวิช สร้างรายได้ ทำกินก็ได้ หรือจะทำขายก็ได้

พบกับสุดยอดเมนูขายดี

ที่ขาดไม่ได้สำหรับร้านอาหารและร้านกาแฟ

เรียนรู้การทำแซนวิชกว่า 10 ไส้ยอดนิยม หลากหลายรสชาติ

ทั้งแบบยุโรป อเมริกา และญี่ปุ่น มากมาย เช่น แซนวิชหมูทงคัตสึ Tonkatsu หมูทอดชุบเกล็ดขนมปัง

// Club Sandwich // Dessert Sandwich //

Smoked Salmon Cream Cheese Sandwich เป็นต้น

พร้อมเทคนิคการเลือกสรรขนมปัง การทำไส้แซนวิช

และการทำน้ำสลัดคู่กันให้มีรสชาติกลมกล่อมอร่อยเด็ด

เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการเปิดร้านอาหารและกาแฟ หรือทำทานกันในครอบครัว

อบรมอาทิตย์ ที่ 28 ก.ค. 62 (1 วัน)

เวลา 9.00 – 16.00 น.

วิทยาลัยดุสิตธานี Dusit Thani College