

IDE Center by UTCC เดินหน้าสร้างระบบนิเวศ

นวัตกรรม เปิด Food Lab จัดเวิร์คช็อปสอน

ทำอาหารหวังต่อยอดผู้ประกอบการชุมชนรอบข้าง



ศูนย์การสร้างผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนโดยนวัตกรรม โดยมหาวิทยาลัยหอการค้าไทย (IDE Center by UTCC) เดินหน้าสร้างระบบนิเวศธุรกิจนวัตกรรมเพื่อผลักดันผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรมให้เกิดความคิดสร้างสรรค์ใหม่ ๆ หวังให้นำไปต่อยอดสู่ชุมชนรอบข้าง เปิด Food Lab จัดเวิร์คช็อปการทำอาหาร IDE Cooking Class ในแบบฉบับ East Meet West นำวิทยากรผู้ที่มีความชำนาญในด้านอาหารไทยและอาหารต่างชาติสูตรดั้งเดิม ได้แก่ “คุณชลิษฐ์พร สุขพาณิชย์” เจ้าของสูตรอาหารและขนมเก่าแก่จากเมืองเพชรบุรี และ “Jerrod Perry” Chef Instructor at Cambridge School of Culinary Arts ที่ต่างมาให้ความรู้และนำทิมสอนทำอาหารแบบไม่หวงเคล็ดลับ เมนูอาหารไทย อย่างพะแนงหมู ที่เริ่มต้นทำตั้งแต่เครื่องแกงที่เป็นหัวใจหลัก ผัดไทย เมนูยอดนิยมทั้งคนไทยและต่างชาติ ในด้านเมนูอาหารตะวันตกนั้นเป็นเมนูอาหารสเปน ได้แก่ ปลาอบเกลือสูตรสเปนดั้งเดิม ที่สามารถนำมาพลิกแพลงใช้กับวัตถุดิบท้องถิ่นของไทยได้ และซูโรส เมนูขนมหวานสเปนที่สามารถทำเองได้ง่ายๆ นอกจากนี้ IDE Center by UTCC ยังมีกิจกรรมดี ๆ ที่จะช่วยสร้างผู้ประกอบการที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ผู้ที่สนใจสามารถติดตามหรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ <http://idecenter.utcc.ac.th>