

JAPANESE CUISINE COURSES*



JAPANESE CUISINE COURSES

หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบตำรับโดย สถาบันการประกอบอาหารซ็อจิ และ Dusit Thani College

12-13 มกราคม 2562

Japanese Cuisine 1

วันที่ 1 :

- ประวัติศาสตร์วัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่น
- วิธีการดูแลรักษามีด
- วิธีการลับมีด
- วิธีการใช้มีดญี่ปุ่น
- วิธีการแลปลากระพงแดง
- วิธีการแลซาซิมิ
- เซตรวมปลาดิบ 3 อย่าง
- วิธีการหุงข้าวญี่ปุ่น

วันที่ 2 :

- ประวัติศาสตร์วัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่น
- วิธีการทำน้ำซุปลาชิ
- วิธีการแลปลาออกเป็นสามชั้น
- ปลาอาจิย่างเกลือ
- ปลาอาจิต้มหัวไชเท้าฝน
- ข้าวหน้าปลากระพงแดง
- ปวยเล้งราดน้ำซุปลาชิ