

Salmon Filleting and Cooking



Salmon Filleting and Cooking “Salmon Filleting and Cooking”

หลักสูตรที่คุณจะได้แล่ปลาแซลมอนกันสดๆท่านละ 1 ตัว

พร้อมด้วยเมนูสุดฮิต! ถึง 6 เมนูด้วยกัน

กำหนดการอบรม

3-4 ตุลาคม 2563

เวลา 9.00-16.00 น.

ค่าธรรมเนียม 16,900 บาท

(รวมค่าวัตถุดิบ ผ้ากันเปื้อน หมวกกระดาษ เอกสารประกอบการสอน และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%)

สถานที่ วิทยาลัยดุสิตธานี

เนื้อหาหลักสูตร

Day 1 :

- Salmon Spriting & Fileting
- Fish stock Demo only
- Simmered Salmon head
- Salmon Consommé
- Salmon dumpling & Julienne Vegetable

- Quick Seared Salmon

Day 2 :

- Salmon Piccata Milanese Style

- Gravlax Salmon with Balsamic honey dressing and condiments

- Pan fried Salmon Serve with Almond Meunière and warm riso Salad

สมัครด่วน รับจำนวนจำกัด !!

อบรมวันที่ 3 - 4 ตุลาคม 2563 (วันเสาร์ - วันอาทิตย์)

เวลา 9.00 - 16.00 น.

สถานที่ วิทยาลัยดุสิตธานี ถ.ศรีนครินทร์

สมัครได้ตั้งแต่วันนี้ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมโทร. 02-721-8469-72

หรือ www.facebook.com/trainingdtdc Line: @ dusit.edu

การส่งใบสมัคร ท่านสามารถสมัครได้ทั้งทาง E-mail: training@dtdc.ac.th หรือสมัครออนไลน์คลิกที่นี่เพื่อสำรองที่นั่งล่วงหน้า

เอกสารประกอบการสมัคร

1. ใบสมัคร
2. สำเนาบัตรประชาชน
3. ใบ pay-in
4. ภพ.20 (กรณีต้องการออกใบเสร็จในนามบริษัท)

การชำระค่าธรรมเนียม ทั้งนี้ท่านสามารถชำระค่าธรรมเนียม 16,900 บาท/ท่าน/หลักสูตร

(รวมค่าธรรมเนียมการสอน ผ่ากันเบื่อน วัตถุประสงค์ตลอดการอบรม และภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว) พร้อมสมัครได้ทันที

โดยท่านสามารถชำระค่าธรรมเนียมได้ตามช่องทางต่อไปนี้

1. เช็คสั่งจ่าย “วิทยาลัยดุสิตธานี”
2. โอนเงินเข้าบัญชีชื่อ “วิทยาลัยดุสิตธานี” ได้ที่ธนาคารดังต่อไปนี้

-บัญชี ธนาคารกรุงเทพ สาขาพัฒนาการ (สะพานมิตรภาพ) เลขที่ 198-0-85294-9

-บัญชี ธนาคารกสิกรไทย สาขาซีคอนสแควร์ (ออมทรัพย์) เลขที่ 095-2-48283-1

วิทยาลัยได้รับการยกเว้นภาษีหัก ณ ที่จ่าย 3% ตามมาตรา 39 แห่งประมวลรัษฎากร/เลขที่ผู้เสียภาษีของวิทยาลัยดุสิตธานี คือ 0-9940-00174-90-0

***หลังจากการโอนเงินแล้วกรุณาแฟกซ์หรืออีเมลใบ PAY-IN และ ภพ.20 (กรณีต้องการออกใบเสร็จในนามบริษัท) มาที่ โทรสาร 02-721-8476 หรือ E-mail: training@dtdc.ac.th

ทางวิทยาลัยฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้มีโอกาสต้อนรับท่านในครั้งนี้