

Salmon Filleting and Cooking



“Salmon Filleting and Cooking”

หลักสูตรที่คุณจะได้แล้ปลาแซลมอนกันสดๆท่านละ 1 ตัว

พร้อมด้วยเมนูสุดฮิต! สไลด์ตะวันตกถึง 6 เมนูด้วยกัน

สมัครด่วน! รับจำนวนจำกัด!

Menus

Day 1 :

- Salmon Filleting
- Pan - Fried Salmon with Herb Crusted Base on Ratatouille
- Poached Salmon with Spring Onion Sauce
- Salmon Consomme with Salmon Dumpling and Julienne Vegetables

Day 2 :

- Salmon Lasagne
- Salmon Confit with Spring Salad with Honey Balsamic Dressing & Margo Salsa
- Baked Salmon in Herb-Salt Crust Served with White Wine Sauce

สมัครได้ตั้งแต่วันนี้ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมโทร.02-7218469-72 ต่อ 605-607,609-610 หรือ

www.facebook.com/trainingdtc

คลิกที่นี่ เพื่อดูรายละเอียดเพิ่มเติม >>> <https://www.dtc.ac.th/event/salmon-filleting-and-cooking/>

เอกสารประกอบการสมัคร

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

โดยท่านสามารถชำระค่าธรรมเนียมได้ตามช่องทางต่อไปนี้

- 1.เช็คสั่งจ่าย “วิทยาลัยดุสิตธานี”
 - 2.โอนเงินเข้าบัญชีชื่อ “วิทยาลัยดุสิตธานี” ได้ที่ธนาคารดังต่อไปนี้
- บัญชี ธนาคารกรุงเทพ สาขาพัฒนาการ (สะสมทรัพย์) เลขที่ 198-0-85294-9
 - บัญชี ธนาคารกสิกรไทย สาขาซีคอนสแควร์ (ออมทรัพย์) เลขที่ 095-2-48283-1

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

***หลังจากการโอนเงินแล้วกรุณาแฟกซ์หรืออีเมลใบ PAY-IN และ ภพ.20(กรณีต้องการออกไปเสร็จในนามบริษัท)
มาที่ โทรสาร 02-721-8476 หรือ E-mail: patcharanat.bo@dtc.ac.th

ทางวิทยาลัยฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้มีโอกาสต้อนรับท่านในครั้งนี้