

Steak & Pasta



Steak & Pasta

Menu

1. Baked Stuffed Sole with Herbs Butter Sauce Based on Assorted Vegetable
2. Pan-Seared Red Garouper with herbs crusted Serve with Capsicum Sauce
3. Salmon Lasagna serve with Snow peas puree
4. Grilled Pork Chop with Mustard Sauce
5. Poached Salmon with Lobster Sauce
6. Braised Lamb Shank with Assorted Vegetable
7. Quick Seared Lamb Loin with Balsamic Port Wine Sauce
8. Lamb Shoulder Navarin
9. Surf & Turf
10. Steamed Pomfret with Champagne Sauce
11. Baked Hamaji Fish in Herbs-Salt Crusted serve with Leeky Sauce
12. Confit Duck Leg with Warm Salad & Balsamic Reduction
13. Roasted Duck Breste Orange Sauce
14. Beef Cheek Stewed
15. Seafood Rockefeller
16. Lobster thermidor
17. Pork Tenderloin Medallion with Apple Sauce
18. Shrimps Terrine with Mango Salsa, Blue cheese Dressing and Tomato Culis
19. Seafood Ravioli
20. Canironi
21. Zarabora

22.Ink Squid Fettucini Marinara

23.Pizza Four Season

24.Fried and Stuffed Rice Balls (Arancini di Riso)

Steak & Pasta 8 Days

เรียนรู้การทำสเต็กเนื้อ สเต็กหมู สเต็กปลา ซีโรรงแกะย่าง ออกเปิดย่างและซีฟูด 24 เมนูเด่น

เทคนิคการย่างเนื้อพร้อมสูตรซอสหลากหลายชนิดที่ลงตัวเข้ากันได้เป็นอย่างดี

และการทำพาสต้าแบบต่างๆ สอนตั้งแต่เริ่มต้นการผสมแป้งทำพาสต้า

เหมาะสำหรับใครที่อยากมีร้านสเต็ก อยากเปิดร้านคาเฟ่ หรือต่อยอดธุรกิจเดิม

ไม่มีพื้นฐานก็สามารถเรียนได้

สอนทุกขั้นตอนกับสูตรเด็ดเคล็ดลับ ที่ไม่ควรพลาด!!

สมัครด่วน !

* รับจำนวนจำกัดที่นี่ ที่เดียว วิทยาลัยดุสิตธานี *

เริ่มเรียน 7 มี.ค. 63 – 9 พ.ค. 63

เวลา 9.00 – 16.00 น.

อบรมทุกวันเสาร์ 8 วัน

Dusit Thani College วิทยาลัยดุสิตธานี

เรียน ท่านผู้สนใจ

สมัครได้ตั้งแต่วันนี้ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมโทร. 02-7218469-72 ต่อ แผนกบริการวิชาการ

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

การชำระค่าธรรมเนียม ทั้งนี้ท่านสามารถชำระค่าธรรมเนียม 40,900 บาท/ท่าน/หลักสูตร

(ราคารวมเอกสารประกอบการบรรยาย ชุดเซฟ อุปกรณ์ครัว วัตถุดิบและรวมภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว)

พร้อมการสมัครได้ทันที

การส่งใบสมัคร ท่านสามารถส่งเอกสารการสมัครได้หลายวิธี คือส่งด้วยตนเองที่วิทยาลัยดุสิตธานี ส่งทางไปรษณีย์,

ส่งแฟกซ์ หรือ ส่งทาง e-mail เพื่อสำรองที่นั่งล่วงหน้าได้เช่นกัน

เอกสารประกอบการสมัคร

1. ใบสมัคร

2. สำเนาบัตรประชาชน

3. สำเนา ภ.พ. 20 หรือหนังสือจดทะเบียนบริษัท

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/ เลขที่ผู้เสียภาษีของวิทยาลัยดุสิตธานี คือ 0-9940-00174-90-0

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

ทางวิทยาลัยฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้มีโอกาสต้อนรับท่านในครั้งนี้