

DESSERT DECORATION

หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน สอนคู่สิต



EP.1 FRUIT TART

(29 นาที) ผศ.ดร.ธีรบุช ฉายศิริโชติ

EP.2 การทำช็อกโกแลตรูปใบไม้

(19 นาที) ผศ.ดร.ธีรบุช ฉายศิริโชติ

รายละเอียดหลักสูตร : เนื้อหาการจัดอบรม

ผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ และเทคนิคในการทำเบเกอรี่ วัตถุดิบ สูตร ส่วนผสม ขั้นตอน เคล็ดลับต่าง ๆ โดยมีเนื้อหาการจัดอบรม ดังนี้
FRUIT TART และการทำช็อกโกแลตรูปใบไม้

เกี่ยวกับหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร : 1.10 ชั่วโมง

กลุ่มเป้าหมาย : บุคคลทั่วไป

จำนวนที่รับ : รุ่นละ 150 คน

วันที่จัดอบรม : 5 ตุลาคม 2565 เวลา 17.00 - 18.10 น.

ช่องทางการจัดอบรม : ONLINE ผ่าน MS TEAMS

วัตถุประสงค์

- เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพในการทำเบเกอรี่ รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการปรุง
- เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพในการทำเบเกอรี่ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ
- สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญในการจัดทำสื่อการจัดอบรม



ผศ.ดร.ธีรบุช ฉายศิริโชติ

วิทยากร



ผศ.บุญญาพร เชื้อสมพงษ์

ลงทะเบียนเข้าอบรม

