

สารพัดยารสไทย รวมวัตถุดิบหาง่ายในฤดูน้ำหลาก

หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน สอนดุสิต



รายละเอียดหลักสูตร : เนื้อหาการจัดอบรม

ผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ และเทคนิคในการทำเมนูยำในช่วงฤดูน้ำหลาก วัตถุดิบที่หาง่าย สูตร ส่วนผสม ขั้นตอน เคล็ดลับต่าง ๆ โดยมีเนื้อหาการจัดอบรม ดังนี้ยำถั่วพูล ยำหมูย่าง และยำกวาง

เกี่ยวกับหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร : 1.10 ชั่วโมง

กลุ่มเป้าหมาย : บุคคลทั่วไป

จำนวนที่รับ : รุ่นละ 150 คน

วันที่จัดอบรม : 2 พฤศจิกายน 2565 เวลา 17.00 - 18.10 น.

ช่องทางการจัดอบรม : ONLINE ผ่าน MS TEAMS

วัตถุประสงค์

- เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพในการทำเมนูยำในฤดูน้ำหลาก รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการปรุง
- เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพในการทำเมนูยำ สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ
- สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญในการจัดทำสื่อการจัดอบรม



ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย



ผศ.จารุณี วิเทศ



อ.ณิจยา เมฆราวี



อ.พงศ์อนันต์ ศรีแสงไพรวัลย์



ผศ.พรทวี รณสัมบัน

วิทยากร



ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย