

หยาบของเหลือในตู้เย็น มาเปลี่ยนเป็นเมนูแกงไทยแกงเทศกัน

หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน สอนคู่คิด



รายละเอียดหลักสูตร : เนื้อหาการจัดอบรม

ผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ และเทคนิคในการทำเมนูประเภทแกง วัตถุดิบจากของที่มีในตู้เย็น สูตร ส่วนผสม ขั้นตอน เคล็ดลับต่าง ๆ โดยมีเนื้อหาการจัดอบรม ดังนี้ แกงฮังเล และแกงเผ็ดเป็ดย่าง

เกี่ยวกับหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร : 1 ชั่วโมง

กลุ่มเป้าหมาย : บุคคลทั่วไป

จำนวนที่รับ : รุ่นละ 150 คน

วันที่จัดอบรม : 9 พฤศจิกายน 2565 เวลา 17.00 - 18.00 น.

ช่องทางการจัดอบรม : ONLINE ผ่าน MS TEAMS

วัตถุประสงค์

- เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพในการทำเมนูประเภทแกง รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการปรุง
- เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพในการทำเมนูประเภทแกง สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ
- สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญในการจัดทำสื่อการจัดอบรม



ผศ.อรรณ จันสี



อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย



อ.ณัฏยา เมขราวี

วิทยากร



ผศ.ราตรี เมขวลัย