

สารพินกับเมนูเส้น ก๋วยเตี๋ยวแห้งติดครัว

หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน สอนดุสิต



รายละเอียดหลักสูตร : เนื้อหาการจัดอบรม

ผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ และเทคนิคในการทำเมนูประเภทเส้น วัตถุดิบ สูตร ส่วนผสม ขั้นตอน เคล็ดลับต่าง ๆ โดยมีเนื้อหาการจัดอบรม ดังนี้ ผัดหมี่กะทิ ซี่โครงหมอบผัดไทย และผัดไทยเส้นจันท์กุ้งสด

เกี่ยวกับหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร : 1 ชั่วโมง

กลุ่มเป้าหมาย : บุคคลทั่วไป

จำนวนที่รับ : รุ่นละ 150 คน

วันที่จัดอบรม : 23 พฤศจิกายน 2565 เวลา 17.00 - 18.00 น.

ช่องทางการจัดอบรม : ONLINE ผ่าน MS TEAMS

วัตถุประสงค์

- เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพในการทำเมนูประเภทเส้น รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการปรุง
- เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพในการทำเมนูประเภทเส้น สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ
- สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญในการจัดทำสื่อการจัดอบรม



อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย



อ.ณัฏยา เมขราวี



อ.จารึก ศรีอรุณ



อ.ทรงพล วิจารณ์วัฒนา

วิทยากร



อ.ณัฏยา เมขราวี