

An illustration featuring various Thai food ingredients and dishes. In the center is a bowl of Tom Kha Gai (coconut chicken soup) with noodles, a hard-boiled egg, and fresh herbs. Surrounding it are other ingredients: a whole tomato, green onions, a bowl of dark sauce, lime wedges, and red and green chili peppers. At the bottom, there are two more dishes: one with noodles and a lime wedge, and another with a salad-like dish. The background on the left has a repeating geometric pattern in yellow and green.

หลักสูตรอบรม

ต้ม-แกง แส่นอร่อย

วัตถุดิบน้อย เหมาะกับวิกฤตการณ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จารุณี วิเทศ

โรงเรียนการเรือน

วันที่ 30 พฤศจิกายน 2565



โรงเรียนการเรือน



“แกงรังจวน”

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จารุณี วิเทศ

และ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

แกงรังจวน

แกงรัญจวน วัตถุดิบน้อย เหมาะกับวิกฤตการณ์

เนื้อวัว เนื้อหมู

ผัดเนื้อกับกระเทียมและ
หอมแดง



น้ำพริกกะปิ

หากมีอยู่แล้วก็สามารถใช้เป็น
ส่วนผสมในการปรุงรสได้เลย



ตะไคร้ ใบโหระพา

เพิ่มความหอม ให้กับแกงรัญจวน



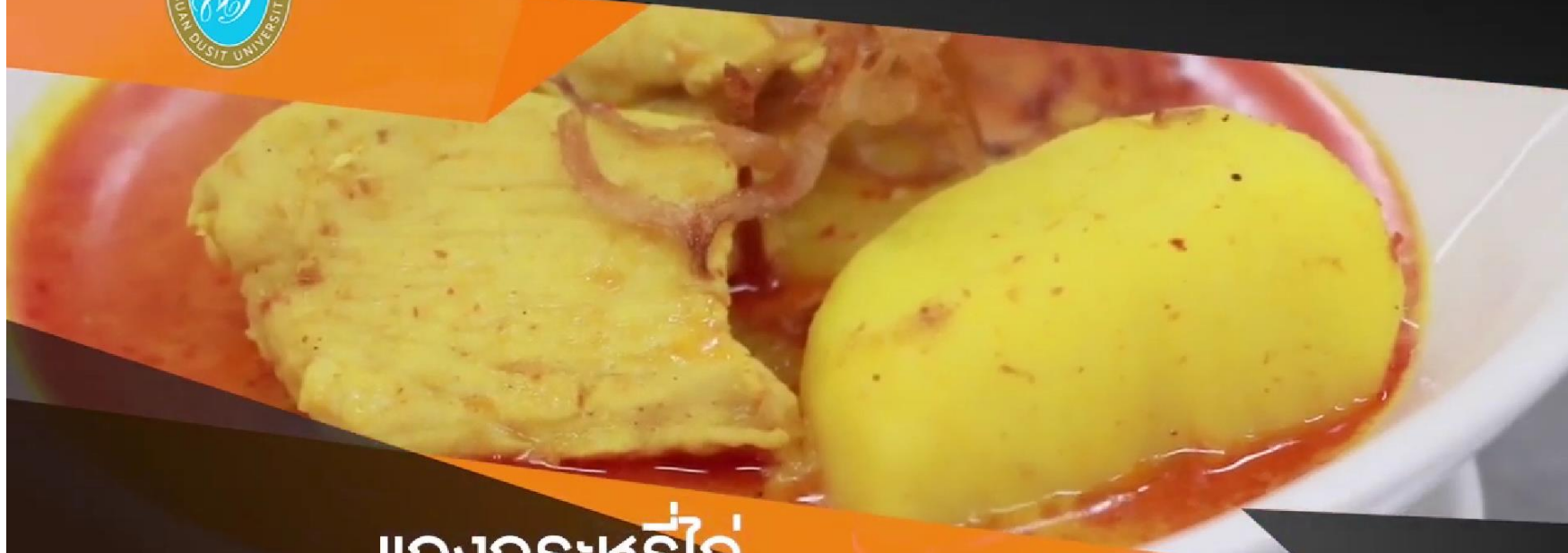
พริกขี้หนู
น้ำมะนาว

◆ ชอบเปรี้ยว ชอบเผ็ดก็สามารถปรุงรส
เพิ่มได้เลย





โรงเรียนการเรือน



แกงกระหี่ไก่

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉัตรชนก บุญไชย

และ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จารุณี วิเทศ



THAI FOOD

แกงกะหรี่ไก่

พริกแกง

พริกแกงสำเร็จรูป
อาจจะต้องชิมก่อนปรุงรสเพิ่มเติม

เนื้อไก่

ใช้ได้ทุกส่วนของตัวไก่
สามารถหาซื้อได้ง่ายและราคาถูก
มีทั้งแบบสด และแช่แข็ง

มันฝรั่ง

เป็นพืชหัวที่สามารถเก็บไว้ได้นาน
และไม่เสียรสชาติ

วัตถุดิบน้อย เหมาะกับวิกฤตการณ์





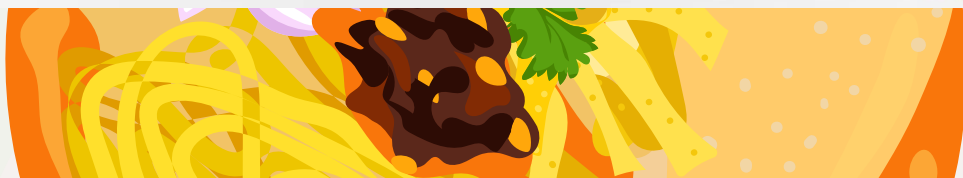
โรงเรียนการเรือน

ต้มข่าไก่



อาจารย์ณัฏยา เมฆราวี
และ
อาจารย์พงศ์อนันต์ คิริแสงไพวัลย์

THAI
FOOD



พริกแกงไม่ต้องใช้

เป็นลักษณะของต้มยำที่ปรุงรสรชาติได้จากพริก มะนาว
น้ำปลา และมีกลิ่นหอมของข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด

กะทิ

ใช้กะทิสำเร็จรูปได้ หาง่ายไม่ต้องคั้นสด



เนื้อไก่

ใช้ได้ทุกส่วนของตัวไก่
สามารถหาซื้อได้ง่ายและราคาถูก
มีทั้งแบบสด และแช่แข็ง

ต้มข่าไก่

วัตถุดิบน้อย เหมาะกับวิกฤตการณ์

YOU RESTAURANT

Q&A



THANK YOU



ช่องทางการติดต่อ
ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



โทร : 02-244-5391-2
082-520-7978
092-955-8757
092-955-8758



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล



sdu_chefschool@hotmail.com



sdu_chefschool



@783eecba



www.chefschool.dusit.ac.th



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

Suan Dusit International Culinary Center



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

อาหารไทย	ขนมอบเบื้องต้น	อาหารว่างไทย
อาหารญี่ปุ่น	ขนมไทย	อาหารว่างจีน
อาหารยุโรป	ขนมปัง	อาหารว่างญี่ปุ่น
อาหารอินเดีย	ไอศกรีม	เค้กและคุกกี้
เครื่องดื่มโฮมเมด	ข้าวแช่	เค้กและขนมปัง
อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ		บาร์และเครื่องดื่ม
กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ		ครัวซองต์และเดนิช



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
หลักสูตรเค้กและคุกกี้
หลักสูตรอาหารจานด่วน
หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
หลักสูตรขนมปังและพายเฟลเกอร์
หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์

EP.23

หลักสูตรอบรมอาหารการเรือนสวนดุสิต

ต้ม-แกง แสนอร่อย

วัตถุดิบน้อยเหมาะกับวิกฤติการ

ถ่ายภาพหมู่ร่วมกัน

EP.23

หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน สวนกุหลาบ

ต้ม-แกง แสนอร่อย

วัตถุดิบน้อยเหมาะกับวิถีชีวิต

แบบประเมินความพึงพอใจ
ผู้เข้าร่วมหลักสูตรอบรม

