

EP.22

หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน สอนดุสิต

สารพันกับเมนูเส้น

ก๋วยเตี๋ยวแห้งติดครัว

วันพุธที่ 23 พฤศจิกายน 2565

เวลา 17.00 – 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30-17.00 น.





หลักสูตรอบรม อาหารการเรือนสวนดุสิต โรงเรียนการเรือน

ก๋วยเตี๋ยวเกิดขึ้นมาบนโลกเมื่อไหร่



หลักสูตรอบรม อาหารการเลี้ยงในงานศพ
ก๋วยเตี๋ยวเข้ามาไทยตอนไหน

ประเภทของเส้นก๋วยเตี๋ยว

- เส้นใหญ่
- เส้นเล็ก
- เส้นหมี่ หรือ หมี่ขาว
- เส้นบะหมี่เหลือง หรือ เส้นบะหมี่ไข่
- เส้นบะหมี่หยก
- เส้นบะหมี่ผัก
- วุ้นเส้น
- เส้นก๋วยจั๊บน้ำ
- เส้นเซี่ยงไฮ้
- เส้นก๋วยจั๊บน้ำวน



ประเภทของเส้นก๋วยเตี๋ยว

- เส้นหมี่ซั่ว
- เส้นเกี๊ยมอี
- เส้นอุด้ง (Udon)
- เส้นราเมน (Ramen)
- เส้นโซบะ (Soba)
- เส้นขนมจีน หรือ ข้าวปุ้น
- เส้นบุก
- เส้นแก้ว



เส้นสาย กับ อาหารไทย

รูปแบบการกิน

แห้ง

น้ำ

เส้นหมี่



หมี่กะทิ

ให้รสชาติหวานมันจากกะทิ รสเค็มจากเต้าเจี้ยว หอมกลิ่นพริกแกง พร้อมกับสีสรรที่สวยงาม น่ารับประทาน

เส้นเล็ก



ผัดไทย

ผัดด้วยเส้นจันท์กับกุ้งสด อาหารเส้นชั้นซึ้งที่อยู่ในใจของคนไทยและชาวต่างชาติในอันดับต้นๆ

เส้นใหญ่



คั่วไก่

เส้นกรอบนอกนุ่มในหอมกลิ่นไหม้มีเต้าเจี้ยวและไก่ผัดคั่วชวนน้ำขมิ้น



ราดหน้า

เส้นใหญ่คั่วน้ำมันให้หอม กลิ่นกะทราดหน้าด้วยซุบชั้นมากับเนื้อหมู-วัว หรือจะซีฟู้ดก็สุดยอดเลย

บะหมี่



บะหมี่ปู หมูแดง

เส้นบะหมี่ทำจากแป้งสาลีกับไข่ กินได้ทั้งแบบแห้ง และแบบน้ำ



วุ้นเส้น



กุ้งอบวุ้นเส้น

อาหารซีฟู้ดยอดนิยมอร่อยระดับภัตตาคาร แต่หารับประทานได้ทั่วไป วุ้นเส้นและกุ้งเป็นหัวใจหลัก กินคู่กับน้ำจิ้มอร่อยเด็ด

ขนมจีน



ขนมจีนน้ำยา

เลือกกินได้หลายน้ำยา ทั้งน้ำยาป่าน้ำพริก แกงไตปลา แกงเขียวหวาน และต้องกินคู่กันกับผักเครื่องเคียง



ขนมจีนน้ำเงี้ยว

อาหารประจำภาคเหนือ ปริมาณน้ำยาจะเยอะกว่าประเภทอื่นๆ



ก๋วยจั๊บน้ำ

ลักษณะเส้นหนาและเป็นแผ่นใหญ่ อร่อยด้วยเครื่องในหมูและน้ำซุปร้อนๆ หอมเครื่องเทศ



ผัดหมี่กะทิ

หลักสูตรอบรม อาหารการเรือนส่วนดุสิต โรงเรียนการเรือน



ส่วนผสม

เส้นหมี่ขาวแช่น้ำจนนุ่ม	120 กรัม
หัวกะทิ	300 กรัม
หมูสับหรือไก่สับ	150 กรัม
กุ้งแม่น้ำแกะเปลือก	150 กรัม
เต้าหู้แข็งหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก	80 กรัม
น้ำมันพืช	4 ช้อนชา
เต้าเจี้ยวขาว	80 กรัม
หอมแดงซอย	80 กรัม
พริกป่น	5 กรัม



หลักสูตรอบรมผู้ประกอบการร้านอาหารโรงเรียนสวนดุสิต
โรงเรียนการเรือน

ส่วนผสม

ซอสมะเขือเทศ	30 กรัม
น้ำปลา	24 กรัม
น้ำตาลทราย	60 กรัม
น้ำมะขามเปียก	40 กรัม
พริกชี้ฟ้าเหลือง,แดง ซอย	1 เม็ด
ไข่ไก่ตีให้เข้ากัน	2 ฟอง
มะนาว	1 ลูก
ถั่วงอก	50 กรัม
ใบกุยช่าย	50 กรัม



ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย

หลักสูตรอบรม อาหารการเรือนส่วนดุสิต โรงเรียนการเรือน



ผัดไทยเส้นจันท์กุ้งสด



หลักสูตรอบรม
อาหารการเรือนสวนดุสิต



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ผัดไทยเส้นจันท์กุ้งสด

ส่วนผสม

เส้นจันท์	100 กรัม	ใบกุยช่ายเขียว	25 กรัม
น้ำสะอาด	100 มิลลิลิตร	มะนาว	1/3 ลูก
ซอสผัดไทยสวนดุสิต	40 มิลลิลิตร	กุ้งแห้ง	5 กรัม
ไฟเปิดเบอร์ 0	1 ฟอง	ไชโป๊สับ	10 กรัม
กุ้งแม่น้ำ	1 ตัว	เต้าหู้ขาวหั่น	15 กรัม
ถั่วงอก	50 กรัม	หอมแดง	15 กรัม

วิธีทำ

- นำกุ้งแห้งไปแช่น้ำสะอาดพักไว้ แล้วบิบให้แห้ง
- นำกุ้งแม่น้ำมาล้าง พอใกล้สุกราดซอสเล็กน้อย พักกุ้งไว้
- ตั้งกระทะ ผัดหอมแดง ไชโป๊ เต้าหู้ กุ้งแห้ง พอหอม ใส่เส้นผัดเล็กน้อย เติมน้ำสะอาด ผัดต่อจนเส้นสุก
- ใส่น้ำซอสผัดไทย ใส่น้ำมันเล็กน้อย ใส่ไข่
- ใส่ถั่วงอก และใบกุยช่าย อย่างละครึ่งสูตรผัด พอสุก ใส่มะนาว
- จัดเสิร์ฟพร้อมกุ้งและผักสด



ซี่โครงหมูอบซอส ผัดไทย



หลักสูตรอบรม อาท

ธนาคารเรือน

ซี่โครงหมอบซอสผัดไทย



หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน
หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ซี่โครงหมอบซอสผัดไทย

ส่วนผสม

เส้นจันท์	100 กรัม	ใบกุยช่ายเขียว	25 กรัม
น้ำสะอาด	100 มิลลิลิตร	มะนาว	1/3 ลูก
ซอสผัดไทยสวนดุสิต	40 มิลลิลิตร	กุ้งแห้ง	5 กรัม
ไข่เป็ดเบอร์ 0	1 ฟอง	โซโปสับ	10 กรัม
ซี่โครงหมู	4 ซี่	เต้าหู้ขาวหั่น	15 กรัม
ถั่วงอก	50 กรัม	หอมแดง	15 กรัม
เกลือ	เล็กน้อย		

วิธีทำ

1. ต้มซี่โครงหมูในน้ำใส่เกลือ ประมาณ 90 นาที
2. นำซี่โครงหมูมาชุบน้ำผัดไทย แล้วนำไปอบ 2 รอบ
3. ตั้งกระทะ ผัดหอมแดง โซโป กุ้งแห้ง พอหอม ใส่เส้นผัดเล็กน้อย เติมน้ำสะอาด ผัดต่อจนเส้นสุก
4. ใส่น้ำซอสผัดไทย ใส่น้ำมันเล็กน้อย ใส่ไข่
5. ใส่ถั่วงอก และใบกุยช่าย อย่างละครึ่งสูตรผัด พอสุก ใส่มะนาว
6. จัดเสิร์ฟกับผักสด





เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

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



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารจานด่วน
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
 หลักสูตรขนมปังและพายเฟลเกอร์
 หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์



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





แบบประเมินความพึงพอใจ
ผู้เข้าร่วมหลักสูตรอบรม



EP.22

หลักสูตรอบรม อาหารการเรือน สวนดุสิต

สารพันกับเมนูเส้น

ถ้วยเต๋ยวแห่งติดครัว

ถ่ายภาพหมู่ร่วมกัน



Thank You