

เด็กไทยกับสำรับแบบเมืองฝรั่ง

หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน สอนดุสิต



รายละเอียดหลักสูตร : เนื้อหาการจัดอบรม

ผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ และเทคนิคในการทำเมนูอาหารสำหรับเด็ก วัตถุประสงค์ สูตร ส่วนผสม ขั้นตอน เคล็ดลับต่าง ๆ โดยมีเนื้อหาการจัดอบรมดังนี้ SPAGHETTI CARBONARA สติ๊กปลากระพงกับสลัดผัก MUSHROOM SOUP ซี่โครงหมูอบซอสผัดไทย

เกี่ยวกับหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร : 1.10 ชั่วโมง

กลุ่มเป้าหมาย : บุคคลทั่วไป

จำนวนที่รับ : รุ่นละ 150 คน

วันที่จัดอบรม : 7 ธันวาคม 2565 เวลา 17.00 - 18.10 น.

ช่องทางการจัดอบรม : ONLINE ผ่าน MS TEAMS

วัตถุประสงค์

- เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพในการทำเมนูสำหรับเด็ก รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการปรุง
- เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพในการทำเมนูสำหรับเด็ก สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ
- สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญในการจัดทำสื่อการจัดอบรม



อ.จารึก ศรีอรุณ



อ.ทรงพล วิจารณ์วัฒนา



อ.ปัทมา กาญจนรักษ์



อ.เสาวลักษณ์ กันจันะ

วิทยากร



อ.นันทพร รุจิจร



อ.ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง