

ขนมหวานแสนง่าย เด็กทำได้ อร่อยชัวร์

หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน สอนดุสิต



รายละเอียดหลักสูตร : เนื้อหาการจัดอบรม

ผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ และเทคนิคในการทำเมนูขนมสำหรับเด็ก วัตถุดิบ สูตร ส่วนผสม ขั้นตอน เคล็ดลับต่าง ๆ โดยมีเนื้อหาการจัดอบรม ดังนี้ ขนมชั้นจากสีธรรมชาติ สาหร่ายกึ่งกล้วย บัวลอย วุ้นกรอบ

เกี่ยวกับหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร : 1.20 ชั่วโมง

กลุ่มเป้าหมาย : บุคคลทั่วไป

จำนวนที่รับ : รุ่นละ 150 คน

วันที่จัดอบรม : 14 ธันวาคม 2565 เวลา 17.00 - 18.20 น.

ช่องทางการจัดอบรม : ONLINE ผ่าน MS TEAMS

วัตถุประสงค์

- เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพในการทำเมนูขนมสำหรับเด็ก รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการปรุง
- เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพในการทำเมนูสำหรับเด็ก สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ
- สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญในการจัดทำสื่อการจัดอบรม



ศ.กัญญาพัฑา ธรรมาฤกษ์



อ.ดุชนันท์ ทรัพย์บัว



ศ.มนฤทัย ศรีทองเกิด

วิทยากร



ศ.มนฤทัย ศรีทองเกิด



ศ.ราตรี เมฆวิสัย