

เบเกอรี่อร่อยสำหรับเด็ก ๆ

หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน สอนดุสิต

เบเกอรี่อร่อยสำหรับเด็ก ๆ



EP.1 ขนมปังหมูหยอง
(22 นาที) ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม

EP.2 เค้กกล้วยตาก
(5 นาที) อาจารย์กนกวรรณ สัทธรรม

EP.3 เค้กสับหนาม
(32 นาที) ผศ.ดร.ธีรบุษ วยศิริโชติ

รายละเอียดหลักสูตร : เนื้อหาการจัดอบรม

ผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ และเทคนิคในการทำเมนูเบเกอรี่สำหรับเด็ก วัตถุประสงค์ สูตร ส่วนผสม ขั้นตอน เคล็ดลับต่าง ๆ โดยมีเนื้อหาการจัดอบรมดังนี้ ปอเปี๊ยะทอด ต้มยำไก่ แกงกะหรี่ไก่

เกี่ยวกับหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร : 1.20 ชั่วโมง

กลุ่มเป้าหมาย : บุคคลทั่วไป

จำนวนที่รับ : รุ่นละ 150 คน

วันที่จัดอบรม : 28 ธันวาคม 2565 เวลา 17.00 - 18.20 น.

ช่องทางการจัดอบรม : ONLINE ผ่าน MS TEAMS

วัตถุประสงค์

- เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพในการทำเมนูสำหรับเด็ก รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการปรุง
- เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพในการทำเมนูสำหรับเด็ก สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ
- สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญในการจัดทำสื่อการจัดอบรม



ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม



อ.กนกวรรณ สัทธรรม



ผศ.ดร.ธีรบุษ วยศิริโชติ

วิทยากร



ผศ.ดร.นราธิป ปุณเกษม