

สลัดและของว่างที่วัยรุ่นชอบ

หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน สอนดุสิต

สลัดและของว่างที่วัยรุ่นชอบ



รายละเอียดหลักสูตร : เนื้อหาการจัดอบรม

ผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ และเทคนิคในการทำเมนูอาหารสำหรับวัยรุ่น วัตถุดิบ สูตร ส่วนผสม ขั้นตอน เคล็ดลับต่าง ๆ โดยมีเนื้อหาการจัดอบรมดังนี้ ยำห้วผักกาดขาว (มุขงเซ) หอยแมลงภู่ผัดครีมซอส ซีซาร์สลัด

เกี่ยวกับหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร : 1.20 ชั่วโมง

กลุ่มเป้าหมาย : บุคคลทั่วไป

วันที่จัดอบรม : 11 มกราคม 2566 เวลา 17.00 - 18.20 น.

ช่องทางการจัดอบรม : ONLINE ผ่าน MS TEAMS

วัตถุประสงค์

- เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพในการทำเมนูสำหรับวัยรุ่น รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการปรุง
- เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพในการทำเมนูสำหรับวัยรุ่น สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ
- สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญในการจัดทำสื่อการจัดอบรม



อาจารย์ธัญลักษณ์ อุ่นสุพ



อาจารย์ณัชมา พันธุ์วงศ์



อ.ปัทมา กาญจนรักษ์

วิทยากร



อ.นันทพร รุจิวงษ์



อ.ดร.ภาคภูมิ คูประเสริฐยิ่ง