

ขนมหวาน เครื่องดื่มและไอศกรีมตามกระแสวัยรุ่นไทย

หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน สอนคู่สิต

ขนมหวาน เครื่องดื่มและไอศกรีมตามกระแสวัยรุ่นไทย



EP.1 ไอศกรีมเชอเบก มะม่วง
(7 นาที) ผศ.จรรยา ทัศนาบุตร
EP.2 ไอศกรีมมะพร้าวน้ำหอม
(7 นาที) ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ
EP.3 ชาจากดอกไม้
(8 นาที) อาจารย์คุณกัญญา ทรัพย์บัว
EP.4 เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
(6 นาที) อาจารย์จิตติวงศา ไยสำลี
EP.5 แพนเค้กดอกไม้
(6 นาที) อาจารย์นันทพร รุจิวงษ์

รายละเอียดหลักสูตร : เนื้อหาการจัดอบรม

ผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ และเทคนิคในการทำเมนูอาหารสำหรับวัยรุ่น วัตถุดิบ สูตร ส่วนผสม ขั้นตอน เคล็ดลับต่าง ๆ โดยมีเนื้อหาการจัดอบรมดังนี้ ไอศกรีมเชอเบก มะม่วง ไอศกรีมมะพร้าวน้ำหอม ชาจากดอกไม้ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ แพนเค้กดอกไม้

เกี่ยวกับหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร : 1 ชั่วโมง

กลุ่มเป้าหมาย : บุคคลทั่วไป

วันที่จัดอบรม : 25 มกราคม 2566 เวลา 17.00 - 18.00 น.

ช่องทางการจัดอบรม : ONLINE ผ่าน MS TEAMS

วัตถุประสงค์

- เพื่อพัฒนากทักษะวิชาชีพในการทำเมนูสำหรับวัยรุ่น รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการปรุง
- เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพในการทำเมนูสำหรับวัยรุ่น สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ
- สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญในการจัดทำสื่อการจัดอบรม



ผศ.จรรยา ทัศนาบุตร



ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ



อาจารย์คุณกัญญา ทรัพย์บัว



อาจารย์จิตติวงศา ไยสำลี



อาจารย์นันทพร รุจิวงษ์

วิทยากร



อาจารย์เบ็นเอก ทรัพย์สิน



อาจารย์ชมนาก ชื่นจำ