

สารพันย่ำอร่อย

หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน สอนดุสิต



รายละเอียดหลักสูตร : เนื้อหาการจัดอบรม

ผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ และเทคนิคในการทำเมนูอาหารสำหรับวัยทำงาน วัตถุดิบ สูตร ส่วนผสม ขั้นตอน เคล็ดลับต่าง ๆ โดยมีเนื้อหาการจัดอบรมดังนี้ ยำถั่วพู ยำกวาง ยำเส้นแก้ว และยำไถ่ย่าง

เกี่ยวกับหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร : 1.10 ชั่วโมง

กลุ่มเป้าหมาย : บุคคลทั่วไป

วันที่จัดอบรม : 1 กุมภาพันธ์ 2566 เวลา 17.00 - 18.10 น.

ช่องทางการจัดอบรม : ONLINE ผ่าน MS TEAMS

วัตถุประสงค์

- เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในการทำเมนูสำหรับวัยทำงาน รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการปรุง
- เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพในการทำเมนูสำหรับวัยทำงาน สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ
- สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญในการจัดทำสื่อการจัดอบรม



ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย



ผศ.จารุณี วิเทศ



ผศ.ดร.พรทวิ รณสัมบันณ



อ.สุนิตรา ชัยกัษ



ผศ.ดร.ยศพร พลายโก

วิทยากร



ผศ.ดร.ไสรัจจ์ วิสุทธิแพทย์