

ขนมไทยหากินยาก

หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน สอนดูสิต



รายละเอียดหลักสูตร : เนื้อหาการจัดอบรม

ผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ และเทคนิคในการทำเมนูขนมไทยสำหรับวัยทำงาน วัตถุดิบ สูตร ส่วนผสม ขั้นตอน เคล็ดลับต่าง ๆ โดยมีเนื้อหาการจัดอบรมดังนี้ เบ้ดงนุ่นและหั้นตรา เกสรลำเจียก และบุษลินต้นเมฆ

เกี่ยวกับหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร : 1 ชั่วโมง

กลุ่มเป้าหมาย : บุคคลทั่วไป

วันที่จัดอบรม : 8 กุมภาพันธ์ 2566 เวลา 17.00 - 18.00 น.

ช่องทางการจัดอบรม : ONLINE ผ่าน MS TEAMS

วัตถุประสงค์

- เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในการทำเมนูสำหรับวัยทำงาน รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการปรุง
- เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพในการทำเมนูสำหรับวัยทำงาน สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ
- สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญในการจัดทำสื่อการจัดอบรม



ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย



ผศ.ราตรี เมฆวิสัย



อ.นวลเพ็ญ ธรรมดา

วิทยากร



ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย