

# สารพันเมนูขนมไทย

หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน สอนดูสิต



## รายละเอียดหลักสูตร : เนื้อหาการจัดอบรม

ผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ และเทคนิคในการทำเมนูขนมไทยสำหรับวัยทำงาน วัตถุประสงค์ สุตระ ส่วนผสม ขั้นตอน เคล็ดลับต่าง ๆ โดยมีเนื้อหาการจัดอบรมดังนี้ คารากอง ข้าวเหนียวแดง และขนมชั้นจากสีธรรมชาติ

## เกี่ยวกับหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร : 1.10 ชั่วโมง

กลุ่มเป้าหมาย : บุคคลทั่วไป

วันที่จัดอบรม : 15 กุมภาพันธ์ 2566 เวลา 17.00 - 18.10 น.

ช่องทางการจัดอบรม : ONLINE ผ่าน MS TEAMS

## วัตถุประสงค์

- เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในการทำเมนูสำหรับวัยทำงาน รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการปรุง
- เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพในการทำเมนูสำหรับวัยทำงาน สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ
- สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

## อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญในการจัดทำสื่อการจัดอบรม



อ.นวลเพ็ญ ธรรมษา



พศ.ราตรี เมฆวิสัย



อ.ดร.อานงค์ ใจแน่น



พศ.ทิพย์พิภา ธรรมฤทธิ์

## วิทยากร



พศ.ราตรี เมฆวิสัย