

# รวมสาแวงไทย

หลักสูตรอบรมอาหารการเรือน สอนดุสิต



## รายละเอียดหลักสูตร : เนื้อหาการจัดอบรม

ผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้ และเทคนิคในการทำเมนูอาหารไทยสำหรับวัยทำงาน วัตถุประสงค์ สูตร ส่วนผสม ขั้นตอน เคล็ดลับต่าง ๆ โดยมีเนื้อหาการจัดอบรมดังนี้ แกรงัญจวน แกรงมีสมัน แกรงเทโพ และแกรงแค

## เกี่ยวกับหลักสูตร

จำนวนชั่วโมงของหลักสูตร : 1 ชั่วโมง

กลุ่มเป้าหมาย : บุคคลทั่วไป

วันที่จัดอบรม : 22 กุมภาพันธ์ 2566 เวลา 17.00 - 18.00 น.

ช่องทางการจัดอบรม : ONLINE ผ่าน MS TEAMS

## วัตถุประสงค์

- เพื่อพัฒนาทักษะวิชาชีพในการทำเมนูสำหรับวัยทำงาน รวมถึงด้านเทคนิค ขั้นตอน การเตรียมวัตถุดิบ และเคล็ดลับในการปรุง
- เพื่อสร้างทักษะวิชาชีพในการทำเมนูสำหรับวัยทำงาน สำหรับกลุ่มคนที่ยังไม่มีทักษะ
- สามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

## อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญในการจัดทำสื่อการจัดอบรม



ผศ.จารุณี วิเทศ



ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย



อ.ณัจยา เมธราวี



อ.ดร.ณัชฌา พันธุ์วงศ์

## วิทยากร



อ.ณัจยา เมธราวี