

EP.58

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

เรื่องอร่อยของเมนูเล่น

วันพุธที่ 23 สิงหาคม 2566

เวลา 17.00 – 18.00 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30-17.00 น.

หมายเหตุ : กรณีที่ไม่ได้ลงทะเบียนเข้าร่วมงานผู้จัดอบรมขอสงวนสิทธิ์ไม่ดำเนินการจัดทำวุฒิบัตร
และจะต้องเข้าอบรมเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 40 นาที

หลักสูตรอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ก๊วยเตี๋ยวเกิดขึ้นมาบน โลกเมื่อไหร่



ก๋วยเตี๋ยวเข้ามาไทยตอนไหน

ประเภทของเส้น ก๋วยเตี๋ยว

- เส้นใหญ่
- เส้นเล็ก
- เส้นหมี่ หรือ หมี่ขาว
- เส้นบะหมี่เหลือง หรือ เส้นบะหมี่ไข่
- เส้นบะหมี่หยก
- เส้นบะหมี่ผัก
- วุ้นเส้น
- เส้นก๋วยจั๊บน้ำใส
- เส้นก๋วยจั๊บน้ำข้น



ประเภทของเส้น ก๋วยเตี๋ยว

- เส้นหมี่ข้าว
- เส้นเก๋ยมอ
- เส้นอุด้ง (Udon)
- เส้นราเมน (Ramen)
- เส้นโซบะ (Soba)
- เส้นขนมจีน หรือ ข้าวปุ้น
- เส้นบุก
- เส้นแก้ว



ผัดหมี่กะทิ

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ส่วนผสม

เส้นหมี่ขาวแช่น้ำจนนุ่ม	120 กรัม
หัวกะทิ	300 กรัม
หมูสับหรือไก่สับ	150 กรัม
กุ้งแม่น้ำแกะเปลือก	150 กรัม
เต้าหู้แข็งหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก	80 กรัม
น้ำมันพืช	4 ช้อนชา
เต้าเจี้ยวขาว	80 กรัม
หอมแดงซอย	80 กรัม
พริกป่น	5 กรัม



ส่วนผสม

ซอสมะเขือเทศ	30 กรัม
น้ำปลา	24 กรัม
น้ำตาลทราย	60 กรัม
น้ำมะขามเปียก	40 กรัม
พริกชี้ฟ้าเหลือง,แดง ซอย	1 เม็ด
ไข่ไก่ตีให้เข้ากัน	2 ฟอง
มะนาว	1 ลูก
ถั่วงอก	50 กรัม
ใบกุยช่าย	50 กรัม



ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย

หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ผัดไทยเส้นจันท์กุ้งสด



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ผัดไทยเส้นจันท์กุ้งสด

ส่วนผสม

เส้นจันท์	100 กรัม	ใบกุยช่ายเขียว	25 กรัม
น้ำสะอาด	100 มิลลิลิตร	มะนาว	1/3 ลูก
ซอสผัดไทยสวนดุสิต	40 มิลลิลิตร	กุ้งแห้ง	5 กรัม
ไข่เป็ดเบอร์ 0	1 ฟอง	ไชโป๊สับ	10 กรัม
กุ้งแม่น้ำ	1 ตัว	เต้าหู้ขาวหั่น	15 กรัม
ถั่วงอก	50 กรัม	หอมแดง	15 กรัม

วิธีทำ

- นำกุ้งแห้งไปแช่น้ำสะอาดพักไว้ แล้วบิบให้แห้ง
- นำกุ้งแม่น้ำมาล้าง พอใกล้สุกราดซอสเล็กน้อย พักกุ้งไว้
- ตั้งกระทะ ผัดหอมแดง ไชโป๊ เต้าหู้ กุ้งแห้ง พอหอม ใส่เส้นผัดเล็กน้อย เติมน้ำสะอาด ผัดต่อจนเส้นสุก
- ใส่น้ำซอสผัดไทย ใส่น้ำมันเล็กน้อย ใส่ไข่
- ใส่ถั่วงอก และใบกุยช่าย อย่างละครึ่งสูตรผัด พอสุก ใส่มะนาว
- จัดเสิร์ฟพร้อมกุ้งและผัดสด



ซี่โครงหมูอบซอส ผัดไทย

หลักสูตรอบรมโรงเรียน



ซี่โครงหมอบซอสผัดไทย



โรงเรียนการเรือน
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ซี่โครงหมอบซอสผัดไทย

ส่วนผสม

เส้นจันท์	100 กรัม	ใบกุยช่ายเขียว	25 กรัม
น้ำสะอาด	100 มิลลิลิตร	มะนาว	1/3 ลูก
ซอสผัดไทยสวนดุสิต	40 มิลลิลิตร	กุ้งแห้ง	5 กรัม
ไข่เป็ดเบอร์ 0	1 ฟอง	โชโป๊ส	10 กรัม
ซี่โครงหมู	4 ซี่	เต้าหู้ขาวหั่น	15 กรัม
ถั่วงอก	50 กรัม	หอมแดง	15 กรัม
เกลือ	เล็กน้อย		

วิธีทำ

1. ต้มซี่โครงหมูในน้ำใส่เกลือ ประมาณ 90 นาที
2. นำซี่โครงหมูมาชุบน้ำผัดไทย แล้วนำไปอบ 2 รอบ
3. ตั้งกระทะ ผัดหอมแดง โชโป๊ กุ้งแห้ง พอหอม ใส่เส้นผัดเล็กน้อย เติมน้ำสะอาด ผัดต่อจนเส้นสุก
4. ใส่น้ำซอสผัดไทย ใส่น้ำมันเล็กน้อย ใส่ไข่
5. ใส่ถั่วงอก และใบกุยช่าย อย่างละครึ่งสูตรผัด พอสุก ใส่มะนาว
6. จัดเสิร์ฟกับผักสด



Club House อาหารการกิน

ทุกวันศุกร์ เวลา 19.00-20.30 น.



อาหารการกินSDU

สมาชิก 1k คน

Nina Pan

เรื่องราวอาหารการกิน จากผู้เชี่ยวชาญด้าน
อาหารมาพูดคุย แบ่งปันประสบการณ์ทุกวันศุกร์
ค่ะ





เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

อาหารไทย ขนมอบเบื้องต้น อาหารว่างไทย
 อาหารญี่ปุ่น ขนมไทย อาหารว่างจีน
 อาหารยุโรป ขนมปัง อาหารว่างญี่ปุ่น
 อาหารอิตาเลียน ไอศกรีม เค้กและคุกกี้
 เครื่องดื่มโฮมเมด ข้าวแช่ เค้กและขนมปัง
 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ บาร์และเครื่องดื่ม
 กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ คาร์วอลและเดSSERT



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารจานด่วน
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
 หลักสูตรขนมปังและพายเพสตรี
 หลักสูตรพื้นฐานอาหารตะวันตก



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม 02-244-5391-2 ทุกวันเว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์



ช่องทางการติดต่อ ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



โทร : 02-244-5391-2
 082-520-7978
 092-955-8757
 092-955-8758



ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ



ศูนย์อาหารดุสิตนฤมล



sdu_chefschool@hotmail.com



sdu_chefschool



@783eecba



www.chefschool.dusit.ac.th



แบบสอบถาม ความพึงพอใจ

