

EP.56

หลักสูตรอบรม โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ต้ม-แกงแสนอร่อย

วันพุธที่ 9 สิงหาคม 2566

เวลา 17.00 - 18.10 น.

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ลงทะเบียนร่วมงาน

และรับวุฒิบัตร

เวลา 16.30-17.00 น.

หมายเหตุ : กรณีที่ไม่ได้ลงทะเบียนเข้าร่วมงานผู้จัดอบรมขอสงวนสิทธิ์ไม่ดำเนินการจัดทำวุฒิบัตร
และจะต้องเข้าอบรมเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 40 นาที

ต้ม-แกงแสนอร่อย

แกงรัญจวน



ส่วนผสมน้ำพริกกะปิ

พริกชี้หนู	5 กรัม	12 เม็ด
กระเทียมไทยปอกเปลือก	10 กรัม	5 กลีบ
กะปิ	20 กรัม	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	30 กรัม	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	10 กรัม	$\frac{1}{2}$ ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	10 กรัม	$\frac{1}{2}$ ช้อนโต๊ะ



ส่วนผสม

เนื้อสันใน หรือใบพายหมู	200 กรัม
ใบโหระพา	50 กรัม
ตะไคร้ซอย	30 กรัม
หอมแดง	50 กรัม
พริกขี้หนูสวนบุบ	10 กรัม
น้ำมะนาว	30 กรัม
น้ำพริกกะปิ	100 กรัม
น้ำเปล่า	360 มิลลิลิตร
เกลือป่น	5 กรัม
ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด สำหรับตุ๋น	



ต้ม-แกงแสนอร่อย

แกงกะหรี่ไก่



พริกแกงกะหรี่ไก่

ส่วนผสม

พริกชี้ฟ้าแห้ง	6-7	เม็ด
เกลือ	1	ช้อนชา
หอมแกงซอย	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมซอย	2 ½	ช้อนโต๊ะ
ยี่หร่าคั่วป่น	½	ช้อนชา
ผงกะหรี่	1	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอย	½	ช้อนโต๊ะ
ลูกผักชีคั่วป่น	½	ช้อนโต๊ะ
อบเชยป่น	½	ช้อนชา
ดอกจันทน์ป่น	¼	ช้อนชา
گانพลู	2	ดอก



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

แกงกระหรีไก่

ส่วนผสม

เนื้อมะกอกไก่ หั่นชิ้นหนาพอคำ	1	ถ้วยตวง 200	กรัม
มันฝรั่ง หั่นหนา 1 นิ้ว	½-1	หัว 100	กรัม
หัวกะทิ	150	กรัม	
หางกะทิ (กลางกะทิ)	650	กรัม	
น้ำปลา	1	ช้อนโต๊ะ 15	กรัม
น้ำตาลปีบ	½	ช้อนโต๊ะ 23	กรัม
พริกแกงกระหรี	4	ช้อนโต๊ะ 60	กรัม



อาจาด

ส่วนผสม

น้ำส้มสายชู

¼ ถ้วยตวง

น้ำตาลทราย

4 ช้อนโต๊ะ

เกลือ

½ ช้อนโต๊ะ

แตงกวา ฝักครึ่ง หั่นหนา ½ ซม.

1 ผล

หอมแดง หั่นหนา ½ ซม.

1 หัว

พริกชี้ฟ้าแดง หั่นหนา ½ ซม.

1 เม็ด

หลักสูตรอบรมผู้ประกอบการเรียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



ต้ม-แกงแสนอร่อย

ต้มข่าไก่



หลักสูตรอบรมโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ส่วนผสม

เนื้ออกไก่หั่น	250 กรัม
ข้าวอ่อนหั่นแฉ่วนบางๆ	50 กรัม
ตะไคร้หั่นแฉลบบางๆ	30 กรัม
ใบมะกรูดฉีก	4 ใบ
เห็ดฟางผ่าครึ่ง	100 กรัม
หัวกะทิ	½ ถ้วยตวง
หางกะทิ	1 ½ ถ้วยตวง
น้ำปลา	3 ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	3 ช้อนโต๊ะ
พริกชี้หนูทุบ	8 เม็ด
ผักชีเด็ดเป็นช่อ	1 ช่อ





เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะสั้น

อาหารไทย ขนบอบเบื่องต้น อาหารว่างไทย
 อาหารญี่ปุ่น ขนบไทย อาหารว่างจีน
 อาหารยุโรป ขนบปัง อาหารว่างญี่ปุ่น
 อาหารอิตาเลียน โอกรับ เค้กและคุกกี้
 เครื่องดื่มโฮมเมด ข้าวแช่ เค้กและขนมปัง
 อาหารเพื่อการประกอบอาชีพ บาร์และเครื่องดื่ม
 กาแฟและเบเกอรี่สำหรับกาแฟ คั่วชงและเดSSERT



เปิดรับสมัคร หลักสูตรระยะยาว

หลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย
 หลักสูตรเค้กและคุกกี้
 หลักสูตรอาหารจานด่วน
 หลักสูตรอาหารนานาชาติ(ยุโรป)
 หลักสูตรขนมปังและพายเพลกร์
 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



แบบประเมิน ความพึงพอใจ

