

การทำอาหารไทยแบบต้นตำรับ



การทำอาหารไทยแบบต้นตำรับ

เนื้อหาหลักสูตร

ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทย การเลือก และการเก็บรักษาวัตถุดิบ การวางแผนรายการอาหารและการคำนวณต้นทุน การจัดภัตตาคารจำลองเพื่อสร้างเสริมประสบการณ์ การแกะสลักผัก-ผลไม้ รูปแบบต่างๆ เรียนรู้การประกอบอาหาร คาวหวานกว่า 60 เมนู

- ประเภทขานชนิดต่างๆ
- อาหารคาวต้นตำรับ
- อาหารว่างจานเด่น
- น้ำพริกชนิดต่างๆ
- ขนมจีนชนิดต่างๆ
- ขนมหวานไทยยอดนิยม