

ผัดไทย และหอยทอด 1 วัน



หลักสูตรผัดไทยและหอยทอด

เรียนรู้เทคนิคการทำเมนูผัดไทยกุ้งสดเส้นหอมนุ่มและเทคนิคการทำน้ำซอสรสชาติกลมกล่อม พร้อมการจัดจานเสิร์ฟแบบไทยๆ รวมถึงการทำเมนูหอยทอดแป้งกรอบ ที่อัดแน่นความกรอบ และหอยแมลงภู่นุ่มๆ คำ

“ หลักสูตรผัดไทย และหอยทอด ”

เรียนรู้เทคนิคการทำผัดไทยหอยทอดตำรับวิทยาลัยดุสิตธานี

สอนตั้งแต่การเลือกสรรวัตถุดิบ การทำซอสผัดไทย

และการผสมแป้งหอยทอดให้กรอบนอกนุ่มใน

พร้อมน้ำจิ้มสูตรเด็ดช่วยชูรสชาติ

วันที่ 18 ตุลาคม 2563 (อบรมวันอาทิตย์)

เวลา 9.00 – 16.00 น.

สถานที่ วิทยาลัยดุสิตธานี ถ.ศรีนครินทร์

สมัครได้ตั้งแต่วันนี้ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมโทร. 02-721-8469-72

หรือ www.facebook.com/trainingdte Line: @ dusit.edu

การส่งใบสมัคร ท่านสามารถสมัครได้ทั้งทาง E-mail: training@dtc.ac.th หรือสมัครออนไลน์คลิกที่นี่เพื่อสำรองที่นั่งล่วงหน้า

เอกสารที่ใช้ในการสมัคร

1. ใบสมัคร
2. สำเนาบัตรประชาชน
3. สำเนา ภพ.20 (กรณีต้องการออกใบเสร็จในนามบริษัท)
4. ใบ Pay-in

การชำระค่าธรรมเนียม ทั้งนี้ท่านสามารถชำระค่าธรรมเนียม 6,900 บาท /ท่าน/หลักสูตร (รวมเอกสารการสอน ผ่ากันเบื่อน และภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว) พร้อมสมัครได้ทันที

โดยท่านสามารถชำระค่าธรรมเนียมได้ตามช่องทางต่อไปนี้

1. เช็คสั่งจ่าย “วิทยาลัยดุสิตธานี”
2. โอนเงินเข้าบัญชีชื่อ “วิทยาลัยดุสิตธานี” ได้ที่ธนาคารดังต่อไปนี้

-บัญชี ธนาคารกรุงเทพ สาขาพัฒนาการ (สะสมทรัพย์) เลขที่ 198-0-85294-9

-บัญชี ธนาคารกสิกรไทย สาขาซีคอนสแควร์ (ออมทรัพย์) เลขที่ 095-2-48283-1

วิทยาลัยได้รับการยกเว้นภาษีหัก ณ ที่จ่าย 3% ตามมาตรา 39 แห่งประมวลรัษฎากร/เลขที่ผู้เสียภาษีของวิทยาลัยดุสิตธานี คือ 0-9940-00174-90-0

*** หลังจากการโอนเงินแล้วกรุณาแฟกซ์หรืออีเมลใบ PAY-IN และ ภพ.20 (กรณีต้องการออกใบเสร็จในนามบริษัท) มาที่ โทรสาร 02-7218476 หรือ E-mail: training@dtc.ac.th