

# ขนมไทยเพื่อการประกอบอาชีพ Traditional Thai Desserts



ขนมไทยเพื่อการประกอบอาชีพ Traditional Thai Desserts

เป็นหลักสูตรการฝึกอบรมที่มีประโยชน์มากสำหรับผู้ประกอบการร้านขนมไทยบุคคลทั่วไป หรือธุรกิจจัดเลี้ยง ในการพัฒนาทักษะ เรียนรู้หลักการ และเทคนิคการประกอบขนมไทย หลักสูตรนี้จะทำให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถคำนวณต้นทุนและมีแนวทางในการเปิดร้านขนมไทย เพื่อประกอบอาชีพ สร้างรายได้ และทำผลกำไรอย่างต่อเนื่อง ในธุรกิจ

วันที่ 1 เรียนรู้เรื่องการวางแผน

การเปิดร้านขนมไทยเบื้องต้น

การคำนวณต้นทุนและราคาขาย

วันที่ 2 สาธิตเปียกกล้วย

ซ่าหริ่มน้ำกะทิ

ขนมตาล

วันที่ 3 ขนมกล้วย

ขนมมันสำปะหลัง

ขนมโคน้ำกะทิ

วันที่ 4 ขนมชั้นโบราณ

ขนมสอดไส้ (ขนมไส้ไส้)

ขนมต้มใบเตย

วันที่ 5 ขนมปุยฝ้ายกล้วยหอม

ขนมปุยฝ้ายฟักทอง

ครองแครงกรอบ

วันที่ 6 ขนมดอกจอก

ข้าวต้มมัด

กล้วยแขกทอด, เผือกทอด, มันทอด

วันที่ 7 ขนมเปียกปูนใบเตยสด

ปลากุริมิไข่เต่า

ข้าวเหนียวมูนมะม่วง

วันที่ 8 ขนมหม้อแกงถั่ว

ขนมบ้าบิ่น

ขนมถั่วแปบขาววัง

วันที่ 9 ขนมถั่วหยัหน้ากะทิ

ขนมกลีบลำดวน

ขนมเรไรมะพร้าวอ่อน

วันที่ 10 ขนมเม็ดขนุน

ขนมทองเอก

ขนมหัตตรา