สู่ความเป็นเลิศแห่งการทำเบเกอรี่และขนมปัง

สู่ความเป็นเลิศแห่งการทำเบเกอรี่และขนมปัง
หลักสูตรคุณภาพที่สมบูรณ์แบบที่สุดที่ไม่เหมือนใคร หลักสูตรนี้จะทำให้ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเทคนิคการทำเบเกอรี่หลากหลายรูปแบบ สามารถทำขนมอบ ขนมเค้ก พาย ทาร์ต และขนมปังชนิดต่างๆ ได้อย่างมืออาชีพ โดยใช้วัตถุดิบระดับพรีเมี่ยม ให้ขนมทุกอย่างมีรสชาติหอมอร่อย สะอาด ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ และมีหน้าตาสวยงามน่าลิ้มลอง เพิ่มมูลค่าให้กับขนมของท่านเหนือคู่แข่ง สอนละเอียดทุกขั้นตอนโดยอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ พร้อมลงมือปฏิบัติจริงด้วยตัวเอง 1 ท่าน ต่อ 1 ชุดวัตถุดิบ
สิ่งที่ท่านจะได้เรียนรู้จากหลักสูตรนี้
Cakes
วันที่ 1 : Basic Technic, Banana Cup Cake

วันที่ 2 : Chocolate Chiffon Cake, Soft Cheesecake

วันที่ 3 : Red Velvet, Chocolate Almond Cookies

วันที่ 4 : Coconut Cake, Cranberry and Orange Muffins

วันที่ 5 : Apple Crumble Cake, Carrot Cake
Tarts & Pies
วันที่ 6 : Lemon Tart, Chocolate Tart

วันที่ 7 : Cheese Tart, Fruit Tart

วันที่ 8 : Apple Crumble Pie with Crème Anglaise, Almond cookie

วันที่ 9 : Strawberry Marble Cheese Pie, Banoffee

วันที่ 10 : Mixed Berry Crumble Pie with Crème Anglaise, Egg Tart
Breads
วันที่ 11 : Soft Bread (Sausage, Ham Cheese, Pandan Cream)

วันที่ 12 : Whole Wheat Bread, Baguette

วันที่ 13 : Sandwich Bread, Potato Bread

วันที่ 14 : Cranberry Cinnamon Bread, Butter Scone with Raspberry Jam

วันที่ 15 : Pumpkin Bread, Biscotti
Puffs and Pastries
วันที่ 16 : Danish Dough, Croissant Dough

วันที่ 17 : Danish (Apple)

วันที่ 18 : Danish (Almond Cream, Pasty Cream with Cranberry)

วันที่ 19 : Croissant (Ham Cheese)

วันที่ 20 : Croissant (Chocolate)

เหมาะสำหรับ

ผู้ที่รักการทำเบเกอรี่ ต้องการเปิดร้านเบเกอรี่ เป็นเจ้าของร้านเบเกอรี่ ที่ประสบความสำเร็จหรือเป็นเชฟทำขนมให้กับโรงแรมชั้นนำ