หลักสูตรอาหารจีน ระดับภัตตาคาร*

หลักสูตรอาหารจีน ระดับภัตตาคาร

เรียนรู้การทำอาหารจีนแบบมืออาชีพ พร้อมเทคนิคต่างๆ มากมาย อาทิ การเลือกหาวัตถุดิบ การจัดตกแต่งจานอาหาร และเทคนิคการปรุงอาหารจีนแบบต้นตำรับ ถึง 24 เมนู สอนโดยอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิจากวิทยาลัยดุสิตธานี เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการเปิดภัตตาคาร ร้านอาหาร เป็นพ่อครัวระดับมืออาชีพ หรือทำงานในต่างประเทศ รวมทั้งผู้ที่สนใจเพิ่มทักษะความสามารถพิเศษในด้านการประกอบอาหารจีน

รายการอาหาร

1. สลัดจักรพรรดินี
2. ซุปเสฉวน
3. ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว
4. ซุปหูฉลามใส่เนื้อปู
5. ไก่ผัดโหงวก๊วย
6. ปลาแซลมอนทอดราดซอสพริกเกลือ
7. กุ้งผัดซอสมะเขือเทศ
8. ปลาจาระเม็ดเจี๋ยน
9. แก้มวัวตุ๋นสไตส์ฮ่องกง
10. หมูฮ้อง
11. กุ้งแม่น้ำผัดผงกะหรี่
12. บะหมี่ฮกเกี้ยนผัดกุ้ง
13. ปลาจาระเม็ดเปรี้ยวหวาน
14. เต้าหู้ทรงเครื่อง
15. กุ้งอบหม้อดิน
16. ปูเนื้อผัดซอสพริกไทยดำ
17. ปีกไก่สอดไส้ซอสเหล้าแดง
18. สันคอหมูตุ๋นเครื่องเทศในซอสเกรวี่
19. ผักสี่สหายน้ำแดง
20. ไก่ทอดพริกหอมคั่วเกลือ
21. แฮกิ้น

22. ขนมจีบกุ้ง

23. กระดูกหมูตุ๋นยาจีน

24. ซาลาเปาไส้ครีม, ไส้หมูแดง