หลักสูตร “Japanese Cuisine 5” ที่ วิทยาลัยดุสิตธานี

วิทยาลัยดุสิตธานี ร่วมกับ “ซือจิ” สถาบันอันดับหนึ่งด้านการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ ที่ใหญ่ที่สุดในประเทศญี่ปุ่น ขอเชิญทุกท่านมาร่วมเปิดประสบการณ์และสัมผัสกับปรากฏการณ์ใหม่ของการเรียนทำอาหารญี่ปุ่นทั้งขั้นพื้นฐานและขั้นสูง กับมาสเตอร์เชฟมืออาชีพชาวญี่ปุ่นนำทีมโดย ศาสตราจารย์ อาอิ มัทซูชิม่า ผู้ออกแบบและถ่ายทอดความรู้ทั้งในภาคทฤษฎีและลงมือปฏิบัติแบบญี่ปุ่นแท้ ๆ ทุกขั้นตอน พร้อมกับทีมงาน

“Japanese Cuisine 5” เป็นหลักสูตรใหม่ที่ได้รับการออกแบบและพัฒนาขึ้นมาให้เหมาะกับทุกวัตถุประสงค์ของผู้เรียน ไม่ว่าจะเป็นคุณแม่บ้าน บุคคลทั่วไปที่หลงใหลในวัฒนธรรมการกินอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ เจ้าของกิจการที่ต้องการปรับปรุงเมนูหรือเปิดร้านอาหารใหม่ เชฟที่ต้องการพัฒนาฝีมือในอนาคต ฯลฯ ที่เริ่มต้นด้วยการเรียนการสอบแบบเจาะลึกทั้งทางด้านเทคนิคและเคล็ดลับในภาคทฤษฎีแบบละเอียด พร้อมลงมือฝึกปฏิบัติทำในทุกเมนูและทุกขั้นตอน ดำเนินการฝึกสอนโดยอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิระดับแนวหน้าจากสถาบันสอนการประกอบอาหารซือจิ (Tsuji Culinary Institute) ศาสตราจารย์ อาอิ มัทซูชิม่า ที่เป็นผู้ออกแบบและถ่ายทอดไม่ว่าจะเป็นการสาธิต การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารอย่างละเอียด พร้อมทั้งศิลปะการตกแต่งอาหารญี่ปุ่นขนานแท้

หลักสูตร “Japanese Cuisine 5” เป็นหลักสูตรระยะสั้น 2 วัน เริ่มเรียนตั้งแต่วันที่ 18 – 19 เมษายน 2563 ทุกวัน เวลา 09.00 – 16.00 น. ซึ่งผู้เข้าร่วมจะได้เรียนรู้เมนูต่าง ๆ ประกอบไปด้วยซุปใส่เครื่องเสิร์ฟในกาน้ำชา เทมปุระ

กุ้งและผักต่าง ๆ ข้าวหน้ากุ้งซากุระทอด ซากุระดังโงะกับมิตาราชิดังโงะ เมนูเต้าหู้ฟรีซดรายต้มปรุงรส มะเขือทอดราดน้ำซุป เนื้อวัวต้มในซอสมิโสะ ฯลฯ

ค่าใช้จ่ายในการเข้ารับการอบรม “Japanese Cuisine 5” เพียงแค่ท่านละ 35,900 บาทเน็ตเท่านั้น

วุฒิการศึกษา: ประกาศนียบัตรออกร่วมโดย วิทยาลัยดุสิตธานี และสถาบันสอนทำอาหารซือจิ
ภาษา: ภาษาที่ใช้ในการอบรมเป็นภาษาญี่ปุ่น และแปลโดยล่ามผู้ชำนาญการเป็นภาษาไทย

หมายเหตุ: ค่าธรรมเนียมข้างต้น รวมค่าอุปกรณ์และเครื่องมือในการทำอาหารทั้งหมดแล้ว

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองโปรแกรม กรุณาติดต่อสำนักบริการวิชาการ วิทยาลัยดุสิตธานี โทร. 0-2721-8469-70 หรืออีเมล training@dtc.ac.th เว็บไซต์ www.dtc.ac.th