“โปรโมชั่น ต้อนรับวาเลนไทน์”ที่ วิทยาลัยดุสิตธานี

หน่วยงานบริการวิชาการ ที่วิทยาลัยดุสิตธานี ขอเสนอโปรโมชั่นพิเศษต้อนรับเทศกาลวาเลนไทน์ กับการสมัคร 2 หลักสูตรระยะสั้น แถมฟรี เข้าเรียนหลักสูตร Soba สมัครได้ตั้งแต่วันนี้ จนถึงวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2563 ที่นี่ที่เดียวในประเทศไทย เพียงปีละ 1 ครั้ง

พบกับเมนูเครื่องดื่ม และ ขนมหวาน ที่น่ารับประทาน หอม หวาน สไตล์ญี่ปุ่น สอนวิธีการทำพร้อมเคล็ดลับในแบบต่าง ๆ อย่างละเอียดทุกขั้นตอน ดำเนินการสอนโดยอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิระดับแนวหน้าจาก Tsuji Culinary Institute อาจารย์ผู้มากประสบการณ์จากประเทศญี่ปุ่น

หลักสูตรที่ 1 ขนมและเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ จากโฮจิฉะและมัทฉะ
โฮจิฉะ คำว่า โฮจิ แปลว่า “การคั่ว” ส่วนคำว่า ฉะ มีความหมายว่า “ชา” ดังนั้นชาโฮจิฉะคือชาคั่วนั้นเองคือการนำใบชาเขียวมาคั่วไฟในอุณหภูมิที่เหมาะสม จนใบชาเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อนมีกลิ่นหอมหวาน และที่สำคัญคือมีรสชาติที่นุ่มนวลกว่าชาเขียวทั่ว ๆ ไป
มัทฉะ คือ ใบชาเขียวบดเป็นผงเข้าไปทั้งใบ โดยไม่มีการคัดแยกกากออก ทำให้เราได้รับประโยชน์จากใบชามาแบบเต็มๆ แต่ก็แลกมากับความขม ซึ่งอาจจะทำให้บางคนรู้สึกว่าดื่มยากไปหน่อย ดังนั้นเมนูที่เหมาะกับมัทฉะจึงต้องมีการเติมนมลงไป เพื่อให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมมากขึ้น
เมนูประกอบไปด้วย มูสรสผงถั่วคินาโกะ ชาเขียวปั่น พุดดิ้งชาโฮจิ เครมบูเล่ชาเขียว โฮจิฉะลาเต้

หลักสูตรที่ 2 ขนมหวาน (วากาชิ)
ขนมหวานที่สะท้อนความเป็นเอกลักษณ์ของญี่ปุ่น เมื่อพูดถึงขนมหวานแน่นอนว่าประเทศญี่ปุ่น ก็คือหนึ่งในเจ้ายุทธจักรของความอร่อย ไม่ใช่แค่ความอร่อยเพียงเท่านั้น รูปลักษณ์และหน้าตาที่สะท้อนความเป็นญี่ปุ่น บวกกับสีสันที่จะมาช่วยเพิ่มความน่ารับประทานได้อีกเท่าตัว

เมนูประกอบด้วย ขนมญี่ปุ่นแบบดั้งเดิม ไส้ถั่วแดงบดละเอียด ไส้ถั่วแดงบดหยาบ วาราบิโมจิ ไดฟุกุ

หลักสูตรเหมาะสำหรับบุคคลทั่วไป และผู้ที่กำลังจะเปิดธุรกิจร้านขนมหวานและเครื่องดื่ม โดยจะมีการจัดอบรมหลักสูตรแรกวันที่ 14 มีนาคม 2563 หลักสูตรสองวันที่ 15 มีนาคม 2563 ตั้งแต่เวลา 09.00 – 16.00 น. ณ วิทยาลัยดุสิตธานี

ค่าใช้จ่ายในการอบรม หลักสูตรขนมและเครื่องดื่มแบบต่าง ๆ จากโฮจิฉะและมัทฉะ 14,900 บาทต่อท่าน หลักสูตรขนมหวาน (วากาชิ) 13,900 บาทต่อท่าน ผู้สนใจลงเรียนทั้งสองหลักสูตร ได้รับสิทธิ์พิเศษเรียนฟรีหลักสูตรโซบะในมูลค่า 13,900 บาท

หมายเหตุ: ค่าอบรมข้างต้น รวมค่าวัตถุดิบ อุปกรณ์ และเครื่องมือในการทำอาหารทั้งหมดแล้ว
สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองโปรแกรม กรุณาติดต่อสำนักบริการวิชาการ วิทยาลัยดุสิตธานี โทร. 0-2721-8469-72 หรืออีเมล training@dtc.ac.th