Salmon Filleting and Cooking

Salmon Filleting and Cooking
“Salmon Filleting and Cooking”
หลักสูตรที่คุณจะได้แล่ปลาแซลมอนกันสดๆท่านละ 1 ตัว

พร้อมด้วยเมนูสุดฮิต! ถึง 6 เมนูด้วยกัน

กำหนดการอบรม

3-4 ตุลาคม 2563

เวลา 9.00-16.00 น.

ค่าธรรมเนียม 16,900 บาท

(รวมค่าวัตถุดิบ ผ้ากันเปื้อน หมวกกระดาษ เอกสารประกอบการสอน และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%)

สถานที่ วิทยาลัยดุสิตธานี

เนื้อหาหลักสูตร

Day 1 :
– Salmon Spriting & Fileting
– Fish stock Demo only
– Simmered Salmon head
– Salmon Consommé
– Salmon dumpling & Julienne Vegetable

– Quick Seared Salmon
Day 2 :
– Salmon Piccata Milanese Style
– Gravlax Salmon with Balsamic honey dressing and condiments
– Pan fried Salmon Serve with Almond Meunière and warm riso Salad

สมัครด่วน รับจำนวนจำกัด !!

อบรมวันที่ 3 – 4 ตุลาคม 2563 (วันเสาร์ – วันอาทิตย์)

เวลา 9.00 – 16.00 น.

สถานที่ วิทยาลัยดุสิตธานี ถ.ศรีนครินทร์

สมัครได้ตั้งแต่วันนี้ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมโทร. 02-721-8469-72

หรือ www.facebook.com/trainingdtc Line: @ dusit.edu

การส่งใบสมัคร ท่านสามารถสมัครได้ทั้งทาง E-mail: training@dtc.ac.th หรือสมัครออนไลน์คลิกที่นี่เพื่อสำรองที่นั่งล่วงหน้า

เอกสารประกอบการสมัคร

1. ใบสมัคร

2. สำเนาบัตรประชาชน

3. ใบ pay-in

4. ภพ.20 (กรณีต้องการออกใบเสร็จในนามบริษัท)

การชำระค่าธรรมเนียม ทั้งนี้ท่านสามารถชำระค่าธรรมเนียม 16,900 บาท/ท่าน/หลักสูตร
(ราคารวมเอกสารการสอน ผ้ากันเปื้อน วัตถุดิบตลอดการอบรม และภาษีมูลค่าเพิ่มแล้ว) พร้อมสมัครได้ทันที

โดยท่านสามารถชำระค่าธรรมเนียมได้ตามช่องทางต่อไปนี้

1.เช็คสั่งจ่าย “วิทยาลัยดุสิตธานี”

2.โอนเงินเข้าบัญชีชื่อ “วิทยาลัยดุสิตธานี” ได้ที่ธนาคารดังต่อไปนี้

-บัญชี ธนาคารกรุงเทพ สาขาพัฒนาการ (สะสมทรัพย์) เลขที่ 198-0-85294-9

-บัญชี ธนาคารกสิกรไทย สาขาซีคอนสแควร์ (ออมทรัพย์) เลขที่ 095-2-48283-1

วิทยาลัยได้รับการยกเว้นภาษีหัก ณ ที่จ่าย 3% ตามมาตรา 39 แห่งประมวลรัษฎากร/เลขที่ผู้เสียภาษีของวิทยาลัยดุสิตธานี คือ 0-9940-00174-90-0

***หลังจากการโอนเงินแล้วกรุณาแฟกซ์หรืออีเมล์ใบ PAY-IN และ ภพ.20 (กรณีต้องการออกใบเสร็จในนามบริษัท) มาที่ โทรสาร 02-721-8476 หรือ E-mail: training@dtc.ac.th

ทางวิทยาลัยฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้มีโอกาสต้อนรับท่านในครั้งนี้