Salmon Filleting and Cooking

“Salmon Filleting and Cooking”
หลักสูตรที่คุณจะได้แล่ปลาแซลมอนกันสดๆท่านละ 1 ตัว

พร้อมด้วยเมนูสุดฮิต! สไตล์ตะวันตกถึง 6 เมนูด้วยกัน

สมัครด่วน! รับจำนวนจำกัด!

Menus
Day 1 :
– Salmon Filleting
– Pan – Fried Salmon with Herb Crusted Base on Ratatouille
– Poached Salmon with Spring Onion Sauce
– Salmon Consomme with Salmon Dumpling and Julienne Vegetables
Day 2 :
– Salmon Lasagne
– Salmon Confit with Spring Salad with Honey Balsamic Dressing & Margo Salsa
– Baked Salmon in Herb-Salt Crust Served with White Wine Sauce

สมัครได้ตั้งแต่วันนี้ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมโทร.02-7218469-72 ต่อ 605-607,609-610 หรือ www.facebook.com/trainingdtc

คลิกที่นี่ เพื่อดูรายละเอียดเพิ่มเติม >>> https://www.dtc.ac.th/event/salmon-filleting-and-cooking/

เอกสารประกอบการสมัคร

1. ใบสมัคร

2. สำเนาบัตรประชาชน

3. ภพ.20 (กรณีต้องการออกใบเสร็จในนามบริษัท)

4. ใบ Pay- in

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: patcharanat.bo@dtc.ac.th

ทางวิทยาลัยฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้มีโอกาสต้อนรับท่านในครั้งนี้