VIETNAMESE CUISINE 1

VIETNAMESE CUISINE 1
สร้างสรรค์เมนูอาหารด้วยตัวท่านเอง !! พบกับหลักสูตรอาหารเวียดนาม เมนูยอดฮิตกว่า 6 เมนู !! VIETNAMESE CUISINE 1

หลักสูตรอาหารเวียดนาม 1 (2 วัน)

Menu
Day 1

1. Broiled betel leaf wrapped with grind beef and water chestnuts (Bo la Lat) (เนื้อย่างห่อใบชะพลู)

2. Braised beef cheek soup (Pho) (เฝอแก้มวัว)

3. Deep-fried Vietnamese spring rolls (Cha Gio) (ปอเปี๊ยะเวียดนามทอด)

Day 2

1. Minced shrimp on sugar cane stick (กุ้งพันอ้อย)

2. Deep-fried marinade minced shrimps wrapped with lemongrass (กุ้งห่อตะไคร้ทอด)

3. Stir-fried mud crab with tamarind and chili (ปูเนื้อผัดซอสมะขามและพริก)

“ VIETNAMESE CUISINE 1 ”
เรียนรู้การทำอาหารเวียดนาม 6 เมนูยอดนิยม

พร้อมเทคนิคต่างๆ มากมาย สอนโดยอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิจากวิทยาลัยดุสิตธานี
เหมาะสำหรับบุคคลทั่วไป หรือผู้ที่สนใจเปิดธุรกิจร้านอาหารเวียดนาม

อบรมวันอาทิตย์ ที่ 8 และ 15 พฤศจิกายน 2563
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

เอกสารที่ใช้ในการสมัคร
1. ใบสมัคร
2. สำเนาบัตรประชาชน
3. สำเนา ภพ.20 (กรณีต้องการออกใบเสร็จในนามบริษัท)
4. ใบ Pay-in

การชำระค่าธรรมเนียม ทั้งนี้ท่านสามารถชำระค่าธรรมเนียม 14,900 บาท /ท่าน/หลักสูตร (ราคารวมเอกสารการสอน ผ้ากันเปื้อน 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 02-7218476 หรือ E-mail: training@dtc.ac.th