

## ตารางเรียนหลักสูตร 150 ชั่วโมง พื้นฐาน (เสาร์-อาทิตย์)

294/16-17 ถนนประดิษฐ์ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

โทร. 02-2799844-5 , 02-2792204 แฟกซ์ 02-2792204 [www.wandeethaicooking.com](http://www.wandeethaicooking.com)

วันที่	Set #	เสาร์	วันที่	Set#	อาทิตย์
3 ต.ค. 52	Set 18	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....	4 ต.ค. 52	Set 19	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด ส้มตำไทย ลาบหมู บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำตะไคร้
10 ต.ค. 52	Set 1	แกงเขียวหวานไก่ ปีกไก่ทอดใส่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงฯ กล้วยบวชชี น้ามะขาม	11 ต.ค. 52	Set 2	ต้มยำกุ้ง ผัดไทยข้าววัง ห่อหมกปลาช่อน ขนมเปียกปูนใบเตย ผัดกระเพราไก่
17 ต.ค. 52	Set 3	เรียนงานใบตอง	18 ต.ค. 52	Set 4	จัดดอกไม้สด
24 ต.ค. 52	Set 5	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....	25 ต.ค. 52	Set 6	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
31 ต.ค. 52	Set 7	ปอเปี๊ยะทอด ลูกทอง หมูสะเต๊ะ ทอดมันข้าวโพด กุ้งผัดผงกระหรี่ น้ำขิง	1 พ.ย. 52	Set 8	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
7 พ.ย. 52	Set 9	ต้มขาไก่ หมี่กรอบ ข้าวตั้งหน้าตั้ง ทอดมันกุ้ง แกงกระหรี่ไก่ น้ำแห้ว	8 พ.ย. 52	Set 10	ยารวมรส กระเบื้องทะเล แกงมัสมั่นไก่ ทับทิมกรอบ น้ำข้าวโพด
14 พ.ย. 52	Set 11	เรียนภาษาอังกฤษที่ใช้ในร้านอาหาร	15 พ.ย. 52	Set 12	พะแนงไก่ ยำสามกรอบ สาครูไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ ไก่ห่อใบเตย น้ามะขาม
21 พ.ย. 52	Set 13	ทฤษฎีอาหาร	22 พ.ย. 52	Set 14	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
28 พ.ย. 52	Set 15	ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิดย่าง ข้าวเหนียวมูนสังขยา สาครูเปียกมะพร้าวอ่อน-ถั่วดำ	29 พ.ย. 52	Set 16	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร
5 ธ.ค. 52		หยุดวันพ่อแห่งชาติ	6 ธ.ค. 52	Set 18	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
12 ธ.ค. 52	Set 17	แกงส้มชะอมไข่ ไข่ลูกเขย น้ำพริกปลาร้า รุนมะพร้าวอ่อน ตะโก้เผือก	13 ธ.ค. 52	Set 1	แกงเขียวหวานไก่ ปีกไก่ทอดใส่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงฯ กล้วยบวชชี น้ามะขาม
19 ธ.ค. 52	Set 19	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด ส้มตำไทย ลาบหมู บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำตะไคร้	20 ธ.ค. 52	Set 3	เรียนงานใบตอง
26 ธ.ค. 52	Set 2	ต้มยำกุ้ง ผัดไทยข้าววัง ห่อหมกปลาช่อน ขนมเปียกปูนใบเตย ผัดกระเพราไก่	27 ธ.ค. 52	Set 5	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
2 ม.ค. 53		วันชดเชยวันปีใหม่	3 ม.ค. 53	Set 7	ปอเปี๊ยะทอด ลูกทอง หมูสะเต๊ะ ทอดมันข้าวโพด กุ้งผัดผงกระหรี่ น้ำขิง
9 ม.ค. 53	Set 4	จัดดอกไม้สด	10 ม.ค. 53	Set 9	ต้มขาไก่ หมี่กรอบ ข้าวตั้งหน้าตั้ง ทอดมันกุ้ง แกงกระหรี่ไก่ น้ำแห้ว
16 ม.ค. 53	Set 6	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....	17 ม.ค. 53	Set 11	เรียนภาษาอังกฤษที่ใช้ในร้านอาหาร
23 ม.ค. 53	Set 8	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....	24 ม.ค. 53	Set 13	ทฤษฎีอาหาร
30 ม.ค. 53	Set 10	ยารวมรส กระเบื้องทะเล แกงมัสมั่นไก่ ทับทิมกรอบ น้ำข้าวโพด	31 ม.ค. 53	Set 15	ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิดย่าง ข้าวเหนียวมูนสังขยา สาครูเปียกมะพร้าวอ่อน-ถั่วดำ
6 ก.พ. 53	Set 12	พะแนงไก่ ยำสามกรอบ สาครูไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ ไก่ห่อใบเตย น้ามะขาม	7 ก.พ. 53	Set 17	แกงส้มชะอมไข่ ไข่ลูกเขย น้ำพริกปลาร้า รุนมะพร้าวอ่อน ตะโก้เผือก
13 ก.พ. 53	Set 14	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....	14 ก.พ. 53	Set 19	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด ส้มตำไทย ลาบหมู บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำตะไคร้
20 ก.พ. 53	Set 16	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร	21 ก.พ. 53	Set 2	ต้มยำกุ้ง ผัดไทยข้าววัง ห่อหมกปลาช่อน ขนมเปียกปูนใบเตย ผัดกระเพราไก่
27 ก.พ. 53	Set 18	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....	28 ก.พ. 53		วันมาฆบูชา
6 มี.ค. 53	Set 1	แกงเขียวหวานไก่ ปีกไก่ทอดใส่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงฯ กล้วยบวชชี น้ามะขาม	7 มี.ค. 53	Set 4	จัดดอกไม้สด
13 มี.ค. 53	Set 3	เรียนงานใบตอง	14 มี.ค. 53	Set 6	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
20 มี.ค. 53	Set 5	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....	21 มี.ค. 53	Set 8	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
27 มี.ค. 53	Set 7	ปอเปี๊ยะทอด ลูกทอง หมูสะเต๊ะ ทอดมันข้าวโพด กุ้งผัดผงกระหรี่ น้ำขิง	28 มี.ค. 53	Set 10	ยารวมรส กระเบื้องทะเล แกงมัสมั่นไก่ ทับทิมกรอบ น้ำข้าวโพด
3 เม.ย. 53	Set 9	ต้มขาไก่ หมี่กรอบ ข้าวตั้งหน้าตั้ง ทอดมันกุ้ง แกงกระหรี่ไก่ น้ำแห้ว	4 เม.ย. 53	Set 12	พะแนงไก่ ยำสามกรอบ สาครูไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ ไก่ห่อใบเตย น้ามะขาม
10 เม.ย. 53	Set 11	เรียนภาษาอังกฤษที่ใช้ในร้านอาหาร	11 เม.ย. 53	Set 14	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
17 เม.ย. 53	Set 13	ทฤษฎีอาหาร	18 เม.ย. 53	Set 16	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร
24 เม.ย. 53	Set 15	ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิดย่าง ข้าวเหนียวมูนสังขยา สาครูเปียกมะพร้าวอ่อน-ถั่วดำ	25 เม.ย. 53	Set 18	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
1 พ.ค. 53	Set 17	แกงส้มชะอมไข่ ไข่ลูกเขย น้ำพริกปลาร้า รุนมะพร้าวอ่อน ตะโก้เผือก	2 พ.ค. 53	Set 1	แกงเขียวหวานไก่ ปีกไก่ทอดใส่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงฯ กล้วยบวชชี น้ามะขาม

## ตารางเรียนหลักสูตร 150 ชั่วโมง พื้นฐาน (เสาร์-อาทิตย์)

294/16-17 ถนนประดิษฐ์ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

โทร. 02-2799844-5 , 02-2792204 แฟกซ์ 02-2792204 [www.wandethaicooking.com](http://www.wandethaicooking.com)

วันที่	Set #	เสาร์	วันที่	Set#	อาทิตย์
8 พ.ค. 53	Set 19	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด ส้มตำไทย ลาบหมู บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำตะไคร้	9 พ.ค. 53	Set 3	เรียนงานใบตอง
15 พ.ค. 53	Set 2	ต้มยำกุ้ง ผัดไทยข้าววัง ห่อหมกปลาช่อน ขนมเปียกปูนใบเตย ผัดกระเพราไก่	16 พ.ค. 53	Set 5	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
22 พ.ค. 53	Set 4	จัดดอกไม้สด	23 พ.ค. 53	Set 7	ปอเปี๊ยะทอด ลูกทอง หมูสะเต๊ะ ทอดมันข้าวโพด กุ้งผัดผงกระหรี่ น้ำขิง
29 พ.ค. 53	Set 6	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....	30 พ.ค. 53	Set 9	ต้มชาไก่ หมี่กรอบ ข้าวตั้งหน้าตั้ง ทอดมันกุ้ง แกงกระหรี่ไก่ น้ำแห้ว
5 มิ.ย. 53	Set 8	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....	6 มิ.ย. 53	Set 11	เรียนภาษาอังกฤษที่ใช้ในร้านอาหาร
12 มิ.ย. 53	Set 10	ย่ำรวมรส กระเบื้องทะเล แกงมัสมั่นไก่ หับทิมกรอบ น้ำข้าวโพด	13 มิ.ย. 53	Set 13	ทฤษฎีอาหาร
19 มิ.ย. 53	Set 12	พะแนงไก่ ยำสามกรอบ สาकुใส่หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ ไก่หอบใบเตย น้ามะตูม	20 มิ.ย. 53	Set 15	ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเป็ดย่าง ข้าวเหนียวมูนสังขยา สาคุเปียกมะพร้าวอ่อน-ถั่วดำ
26 มิ.ย. 53	Set 14	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....	27 มิ.ย. 53	Set 17	แกงส้มชะอมไซ้ ไข่ลูกเขย น้ำพริกปลาร้า รุนมะพร้าวอ่อน ตะโก้เผือก
3 ก.ค. 53	Set 16	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร	4 ก.ค. 53	Set 19	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด ส้มตำไทย ลาบหมู บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำตะไคร้
10 ก.ค. 53	Set 18	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....	11 ก.ค. 53	Set 2	ต้มยำกุ้ง ผัดไทยข้าววัง ห่อหมกปลาช่อน ขนมเปียกปูนใบเตย ผัดกระเพราไก่
17 ก.ค. 53	Set 1	แกงเขียวหวานไก่ ปีกไก่สอดไส้ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงฯ กล้วยบวชชี น้ามะตูม	18 ก.ค. 53	Set 4	จัดดอกไม้สด
24 ก.ค. 53	Set 3	เรียนงานใบตอง	25 ก.ค. 53	Set 6	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
31 ก.ค. 53	Set 5	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....	1 ส.ค. 53	Set 8	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
7 ส.ค. 53	Set 7	ปอเปี๊ยะทอด ลูกทอง หมูสะเต๊ะ ทอดมันข้าวโพด กุ้งผัดผงกระหรี่ น้ำขิง	8 ส.ค. 53	Set 10	ย่ำรวมรส กระเบื้องทะเล แกงมัสมั่นไก่ หับทิมกรอบ น้ำข้าวโพด
14 ส.ค. 53	Set 9	ต้มชาไก่ หมี่กรอบ ข้าวตั้งหน้าตั้ง ทอดมันกุ้ง แกงกระหรี่ไก่ น้ำแห้ว	15 ส.ค. 53	Set 12	พะแนงไก่ ยำสามกรอบ สาคุใส่หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ ไก่หอบใบเตย น้ามะตูม
21 ส.ค. 53	Set 11	เรียนภาษาอังกฤษที่ใช้ในร้านอาหาร	22 ส.ค. 53	Set 14	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
28 ส.ค. 53	Set 13	ทฤษฎีอาหาร	29 ส.ค. 53	Set 16	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร
4 ก.ย. 53	Set 15	ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเป็ดย่าง ข้าวเหนียวมูนสังขยา สาคุเปียกมะพร้าวอ่อน-ถั่วดำ	5 ก.ย. 53	Set 18	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
11 ก.ย. 53	Set 17	แกงส้มชะอมไซ้ ไข่ลูกเขย น้ำพริกปลาร้า รุนมะพร้าวอ่อน ตะโก้เผือก	12 ก.ย. 53	Set 1	แกงเขียวหวานไก่ ปีกไก่สอดไส้ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงฯ กล้วยบวชชี น้ามะตูม
18 ก.ย. 53	Set 19	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด ส้มตำไทย ลาบหมู บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำตะไคร้	19 ก.ย. 53	Set 3	เรียนงานใบตอง
25 ก.ย. 53	Set 2	ต้มยำกุ้ง ผัดไทยข้าววัง ห่อหมกปลาช่อน ขนมเปียกปูนใบเตย ผัดกระเพราไก่	26 ก.ย. 53	Set 5	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
2 ต.ค. 53	Set 4	จัดดอกไม้สด	3 ต.ค. 53	Set 7	ปอเปี๊ยะทอด ลูกทอง หมูสะเต๊ะ ทอดมันข้าวโพด กุ้งผัดผงกระหรี่ น้ำขิง
9 ต.ค. 53	Set 6	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....	10 ต.ค. 53	Set 9	ต้มชาไก่ หมี่กรอบ ข้าวตั้งหน้าตั้ง ทอดมันกุ้ง แกงกระหรี่ไก่ น้ำแห้ว
16 ต.ค. 53	Set 8	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....	17 ต.ค. 53	Set 11	เรียนภาษาอังกฤษที่ใช้ในร้านอาหาร
23 ต.ค. 53	วันปิยมหาราช		24 ต.ค. 53	Set 13	ทฤษฎีอาหาร
30 ต.ค. 53	Set 10	ย่ำรวมรส กระเบื้องทะเล แกงมัสมั่นไก่ หับทิมกรอบ น้ำข้าวโพด	31 ต.ค. 53	Set 15	ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเป็ดย่าง ข้าวเหนียวมูนสังขยา สาคุเปียกมะพร้าวอ่อน-ถั่วดำ
6 พ.ย. 53	Set 12	พะแนงไก่ ยำสามกรอบ สาคุใส่หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ ไก่หอบใบเตย น้ามะตูม	7 พ.ย. 53	Set 17	แกงส้มชะอมไซ้ ไข่ลูกเขย น้ำพริกปลาร้า รุนมะพร้าวอ่อน ตะโก้เผือก
13 พ.ย. 53	Set 14	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....	14 พ.ย. 53	Set 19	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด ส้มตำไทย ลาบหมู บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำตะไคร้
20 พ.ย. 53	Set 16	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร	21 พ.ย. 53	Set 2	ต้มยำกุ้ง ผัดไทยข้าววัง ห่อหมกปลาช่อน ขนมเปียกปูนใบเตย ผัดกระเพราไก่
27 พ.ย. 53	Set 18	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....	28 พ.ย. 53	Set 4	จัดดอกไม้สด
4 ธ.ค. 53	Set 1	แกงเขียวหวานไก่ ปีกไก่สอดไส้ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงฯ กล้วยบวชชี น้ามะตูม	5 ธ.ค. 53	วันพ่อแห่งชาติ	

## ตารางเรียนหลักสูตร 150 ชั่วโมง พื้นฐาน (เสาร์-อาทิตย์)

294/16-17 ถนนประดิพัทธ์ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

โทร. 02-2799844-5 , 02-2792204 แฟกซ์ 02-2792204 [www.wandeethaicooking.com](http://www.wandeethaicooking.com)

วันที่	Set #	เสาร์	วันที่	Set#	อาทิตย์
11 ธ.ค. 53	Set 3	เรียนงานใบตอง	12 ธ.ค. 53	Set 6	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
18 ธ.ค. 53	Set 5	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....	19 ธ.ค. 53	Set 8	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
25 ธ.ค. 53	Set 7	ปอเปี๊ยะทอด ถุงทอง หมูสะเต๊ะ ทอดมันข้าวโพด กุ้งผัดผงกระหรี่ น้ำขิง	26 ธ.ค. 53	Set 10	ยำรวมรส กระเบื้องทะเล แกงมัสมั่นไก่ หับทิมกรอบ น้ำข้าวโพด
	Set 9	ต้มขาไก่ หมี่กรอบ ข้าวตั้งหน้าตั้ง ทอดมันกุ้ง แกงกระหรี่ไก่ น้ำแห้ว		Set 12	พะแนงไก่ ยำสามกรอบ สาकुไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ ไก่ห่อใบเตย น้ามะตูม
	Set 11	เรียนภาษาอังกฤษที่ใช้ในร้านอาหาร		Set 14	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
	Set 13	ทฤษฎีอาหาร		Set 16	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร
	Set 15	ผัดเบรียวหวานปลากระพง ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิดย่าง ข้าวเหนียวมูนสังขยา สาकुเปียก มะพร้าวอ่อน-ถั่วดำ		Set 18	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....
	Set 17	แกงส้มชะอมไข่ ไช้ลูกเขย น้ำพริกปลาร้า รันมะพร้าวอ่อน ตะโก้เผือก			
	Set 19	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด ส้มตำไทย ลาบหมู บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำตะไคร้			