WANDEE CULINARY ART SCHOOL

หลักสูตร
GLOBAL GASTRONOMY

โรงเรียนสอนทำอาหารครัววันดี เป็นสถาบันที่ได้รับการอนุมัติจากกระทรวงศึกษาธิการให้เปิดสอนคหกรรมศาสตร์แบบครบวงจรแห่งแรกของประเทศไทยมีสอนทั้งอาหารไทย, ขนมไทย,ร้อยมาลัย,การแกะสลักผลไม้ ฯลฯ

หลักสูตร Global Gastronomy เป็นหลักสูตรเรียนรู้และเข้าใจอาหารชนิดต่างๆ จากทั่วโลก ถึงวัฒนธรรมของอาหารนั้นๆ รวมถึงหลักการบริการที่เหนือระดับกว่าที่ไหนๆ และมั่นใจได้ถึงความเป็นมาตรฐานระดับสากลแต่ผู้คนเหล่านั้นอาจจะไม่ทราบวิธีปรุงแต่งอาหารหรือขั้นตอนส่วนผสมที่ใช้ทำอาหารที่ถูกต้อง

หลักสูตร Global Gastronomy ของโรงเรียนสอนอาหารครัววันดีเป็นหลักสูตรต่อเนื่องมาจากหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยขั้นพื้นฐานและหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยขั้นสูง จึงมีวัตถุประสงค์ให้กับผู้เรียนได้ทราบเทคนิคการปรุงอาหารที่ถูกต้อง และเมื่อเรียนจบหลักสูตรนี้ในระยะเวลาเรียน 20 วัน ผู้เรียนจะได้รับใบประกาศนียบัตรรับรองโดยกระทรวงศึกษาธิการที่ 150 ชั่วโมง ซึ่งนักเรียนสามารถเลือกลงเรียนได้จันทร์-ศุกร์ หรือ เรียนเสาร์-อาทิตย์ (ตามตารางโรงเรียน)

เนื้อหาการเรียน

9.30 -10.30 น.	อาจารย์ผู้สอนอธิบายเนื้อหาและเข้าสู่บทเรียน
10.30-12.00 น.	นักเรียนลงครัวปฏิบัติอาหารช่วงเช้า
12.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 น. -15.30	นักเรียนลงครัวปฏิบัติอาหารช่วงบ่าย

เอกสารที่ต้องใช้สมัครเรียน

1. สำเนาบัตรประชาชน 1 ชุด
2. สำเนาทะเบียนบ้าน 1 ชุด

ผู้เรียนจะได้รับ

1. เสื้อเชฟ ผ้ากันเปื้อน และหมวกครัววันดี ครบชุด รวมมูลค่า 1,270 บาท
2. ตำราเรียน

รายละเอียดวิชาหลักสูตร
WORLD CUISINE

WANDEE CULINARY ART SCHOOL

1 ทฤษฎีอาหารนานาชาติ
2 MINESTRONE SOUP สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ สเต็กไก่ มันบด และผักรวมผัดเนย
3 หลักการประกอบอาหารขั้นสูง
4 ซุปข้นไก่,เห็ด ซีซ่าสลัด ปลาอินทรีย์ในซอสครีมกับผักโขมและมันฝรั่งผัดเนย
5 แฮชบราวน์ แฮมเบอร์เกอร์ ข้าวผัดสเปน RATATOUILLE
6 บีฟเวลลิงตัน เนื้อตุ๋นไวน์แดง
7 ฟิชแอนด์ชิฟ อกเป็ดอบซอสส้ม
8 ไอศครีมเชอเบทมะนาว ไอศครีมคุกกี้แอนด์ครีม
9 สาหร่ายห่อข้าว ข้าวปั้น แคลิฟอเนียโรล ชิราชิซูชิ ซุปเต้าเจี้ยวญี่ปุ่น
10 คัทซึด้ง ไข่ตุ๋นญี่ปุ่น ไก่ทอดคาราเกะ โอโคโน๊ะมิยากิ (พิซซ่าญี่ปุ่น)
11 แฮกึ๊น ผัดโหงก๊วย กระเพาะปลาน้ำแดง โอวนีแปะก๊วย
12 ไก่ตุ๋นยาจีน ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว เผือกหิมะ ฮะเก๋า
13 ไก่ทอดเกาหลี จับแช กิมจิ ซุบกิมจิ
14 ปอเปี๊ยะสด แหนมเนือง ข้าวเกรียบปากหม้อญวน เฝอ
15 แกงกุรุหม่า ไก่ย่างทันดูรี ข้าวหมกไก่
16 อโดโบ ลักซา ลอดช่องมาเลเซีย
17 อาหารฟิวชั่น ไส้กรอกถัง ปอเปี๊ยะสด BBQ ปลาผัดต้มยำแห้ง พิซซ่ากะเพราไข่ดาว
18 ศิลปะและการออกแบบอาหารขั้นสูง ฝึกปฏิบัติ ตกแต่งอาหารคาว และอาหารหวาน
19 อาหารโมลิกูลาร์ JUICE SPAGHETTI FOAMS SPHERIFICATION REVERSE SPHERIFICATION
20 สอบปฏิบัติเพื่อจบหลักสูตร
1. จานหลัก 2. ขนมหรือซุปหรือของว่าง 3. สร้างสรรค์

ค่าอบรมต่อหลักสูตร 80,000 บาท
(เรียน 1 คน ต่อ 1 ชุด)