

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง) - 09-12-2566

294/16-17 ถนนประดิพัทธ์ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400 โทร. 02-2799844-5, 062 652 2442

Where Chefs Celebrate Tradition... [www.wandeethaicooking.com](http://www.wandeethaicooking.com)



\* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	set	รายการเรียน
จันทร์	18 ธ.ค. 66	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาตุ๋น แกงเผ็ดเปิดอย่าง
อังคาร	19 ธ.ค. 66	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
พุธ	20 ธ.ค. 66	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
พฤหัสบดี	21 ธ.ค. 66	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
ศุกร์	22 ธ.ค. 66	set 7	สาकुเปียมะพร้าวอ่อน วันมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
จันทร์	25 ธ.ค. 66	set 8	ต้มข่าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
อังคาร	26 ธ.ค. 66	set 9	ฉู่ฉี่ปลาทุ ต้มส้มปลาทุ แกงเลียง ยำหมูย่าง
พุธ	27 ธ.ค. 66	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
พฤหัสบดี	28 ธ.ค. 66	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ทอดใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
ศุกร์	29 ธ.ค. 66		Holiday
จันทร์	1 ม.ค. 67		Holiday
อังคาร	2 ม.ค. 67	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาकुไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
พุธ	3 ม.ค. 67	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
พฤหัสบดี	4 ม.ค. 67	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถูทอง
ศุกร์	5 ม.ค. 67	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
จันทร์	8 ม.ค. 67	set 16	ผัดไทย ไช้ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
อังคาร	9 ม.ค. 67	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
พุธ	10 ม.ค. 67	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
พฤหัสบดี	11 ม.ค. 67	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
ศุกร์	12 ม.ค. 67	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ซอสมทอด น้ำพริกปลาทุย่าง ขนมปังหน้าหมู ก๋วยเตี๋ยวขาซี
จันทร์	15 ม.ค. 67	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาตุ๋น แกงเผ็ดเปิดอย่าง
อังคาร	16 ม.ค. 67	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
พุธ	17 ม.ค. 67	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
พฤหัสบดี	18 ม.ค. 67	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
ศุกร์	19 ม.ค. 67	set 7	สาकुเปียมะพร้าวอ่อน วันมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
จันทร์	22 ม.ค. 67	set 8	ต้มข่าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
อังคาร	23 ม.ค. 67	set 9	ฉู่ฉี่ปลาทุ ต้มส้มปลาทุ แกงเลียง ยำหมูย่าง
พุธ	24 ม.ค. 67	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
พฤหัสบดี	25 ม.ค. 67	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ทอดใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
ศุกร์	26 ม.ค. 67	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาकुไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
จันทร์	29 ม.ค. 67	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
อังคาร	30 ม.ค. 67	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถูทอง

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง) - 09-12-2566

294/16-17 ถนนประดิพัทธ์ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400 โทร. 02-2799844-5, 062 652 2442

Where Chefs Celebrate Tradition... [www.wandeethaicooking.com](http://www.wandeethaicooking.com)



\* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	set	รายการเรียน
พุธ	31 ม.ค. 67	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
พฤหัสบดี	1 ก.พ. 67	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
ศุกร์	2 ก.พ. 67	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
จันทร์	5 ก.พ. 67	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
อังคาร	6 ก.พ. 67	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
พุธ	7 ก.พ. 67	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาพูทอด ซอสมะขาม น้ำพริกปลาพูย่าง ขนมปังหน้าหมู ก๋วยเตี๋ยวชซี
พฤหัสบดี	8 ก.พ. 67	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเป็ดย่าง
ศุกร์	9 ก.พ. 67	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
จันทร์	12 ก.พ. 67	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
อังคาร	13 ก.พ. 67	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	14 ก.พ. 67	set 7	สาकुเปียมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำแกงฮางค์
พฤหัสบดี	15 ก.พ. 67	set 8	ต้มข่าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
ศุกร์	16 ก.พ. 67	set 9	ฉู่ฉี่ปลาทุ ต้มส้มปลาทู แกงเลียง ยำหมูย่าง
จันทร์	19 ก.พ. 67	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
อังคาร	20 ก.พ. 67	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
พุธ	21 ก.พ. 67	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาकुไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
พฤหัสบดี	22 ก.พ. 67	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
ศุกร์	23 ก.พ. 67	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด กุ้งทอง
จันทร์	26 ก.พ. 67	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
อังคาร	27 ก.พ. 67	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
พุธ	28 ก.พ. 67	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
พฤหัสบดี	29 ก.พ. 67	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
ศุกร์	1 มี.ค. 67	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
จันทร์	4 มี.ค. 67	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาพูทอด ซอสมะขาม น้ำพริกปลาพูย่าง ขนมปังหน้าหมู ก๋วยเตี๋ยวชซี
อังคาร	5 มี.ค. 67	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเป็ดย่าง
พุธ	6 มี.ค. 67	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
พฤหัสบดี	7 มี.ค. 67	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
ศุกร์	8 มี.ค. 67	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
จันทร์	11 มี.ค. 67	set 7	สาकुเปียมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำแกงฮางค์
อังคาร	12 มี.ค. 67	set 8	ต้มข่าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
พุธ	13 มี.ค. 67	set 9	ฉู่ฉี่ปลาทุ ต้มส้มปลาทู แกงเลียง ยำหมูย่าง

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง) - 09-12-2566

294/16-17 ถนนประดิพัทธ์ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400 โทร. 02-2799844-5, 062 652 2442

Where Chefs Celebrate Tradition... [www.wandeethaicooking.com](http://www.wandeethaicooking.com)



\* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	set	รายการเรียน
พฤหัสบดี	14 มี.ค. 67	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
ศุกร์	15 มี.ค. 67	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
จันทร์	18 มี.ค. 67	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาकुใส่หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
อังคาร	19 มี.ค. 67	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
พุธ	20 มี.ค. 67	set 14	ข้าวตั้งหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด กุ้งทอง
พฤหัสบดี	21 มี.ค. 67	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
ศุกร์	22 มี.ค. 67	set 16	ผัดไทย ไช้ลูกเขย แกงกะทรีไก่ น้ำมะขาม
จันทร์	25 มี.ค. 67	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
อังคาร	26 มี.ค. 67	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
พุธ	27 มี.ค. 67	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
พฤหัสบดี	28 มี.ค. 67	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ซะอมทอด น้ำพริกปลาทุย่าง ขนมปังหน้าหมู กลัวยบวชชี
ศุกร์	29 มี.ค. 67	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาตุ๋น แกงเผ็ดเปิด่าง
จันทร์	1 เม.ย. 67	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
อังคาร	2 เม.ย. 67	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
พุธ	3 เม.ย. 67	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุประสงค์ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	4 เม.ย. 67	set 7	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน วนัมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
ศุกร์	5 เม.ย. 67	set 8	ต้มยำไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
จันทร์	8 เม.ย. 67	set 9	อู๋ปลาทู ต้มส้มปลาทู แกงเลียง ยำหมูย่าง
อังคาร	9 เม.ย. 67	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
พุธ	10 เม.ย. 67	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
พฤหัสบดี	11 เม.ย. 67	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาकुใส่หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
ศุกร์	12 เม.ย. 67	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
จันทร์	15 เม.ย. 67		วันสงกรานต์
อังคาร	16 เม.ย. 67	set 14	ข้าวตั้งหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด กุ้งทอง
พุธ	17 เม.ย. 67	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
พฤหัสบดี	18 เม.ย. 67	set 16	ผัดไทย ไช้ลูกเขย แกงกะทรีไก่ น้ำมะขาม
ศุกร์	19 เม.ย. 67	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
จันทร์	22 เม.ย. 67	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
อังคาร	23 เม.ย. 67	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
พุธ	24 เม.ย. 67	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ซะอมทอด น้ำพริกปลาทุย่าง ขนมปังหน้าหมู กลัวยบวชชี
พฤหัสบดี	25 เม.ย. 67	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาตุ๋น แกงเผ็ดเปิด่าง

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง) - 09-12-2566

294/16-17 ถนนประดิพัทธ์ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400 โทร. 02-2799844-5, 062 652 2442

Where Chefs Celebrate Tradition... [www.wandeethaicooking.com](http://www.wandeethaicooking.com)



\* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	set	รายการเรียน
ศุกร์	26 เม.ย. 67	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
จันทร์	29 เม.ย. 67	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
อังคาร	30 เม.ย. 67	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุประสงค์ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	1 พ.ค. 67	set 7	สาकुเปียมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
พฤหัสบดี	2 พ.ค. 67	set 8	ต้มข่าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
ศุกร์	3 พ.ค. 67	set 9	ฉู่ฉี่ปลาทุ ต้มส้มปลาทุ แกงเลียง ยำหมูย่าง
จันทร์	6 พ.ค. 67	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
อังคาร	7 พ.ค. 67	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ทอดใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
พุธ	8 พ.ค. 67	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาकुไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
พฤหัสบดี	9 พ.ค. 67	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
ศุกร์	10 พ.ค. 67	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถุงทอง
จันทร์	13 พ.ค. 67	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
อังคาร	14 พ.ค. 67	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
พุธ	15 พ.ค. 67	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
พฤหัสบดี	16 พ.ค. 67	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
ศุกร์	17 พ.ค. 67	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
จันทร์	20 พ.ค. 67	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ซอสมทอด น้ำพริกปลาทุย่าง ขนมปังหน้าหมู กลัวยาวซี
อังคาร	21 พ.ค. 67	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิด่าง
พุธ	22 พ.ค. 67		วันวิสาขบูชา
พฤหัสบดี	23 พ.ค. 67	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
ศุกร์	24 พ.ค. 67	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
จันทร์	27 พ.ค. 67	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุประสงค์ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
อังคาร	28 พ.ค. 67	set 7	สาकुเปียมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
พุธ	29 พ.ค. 67	set 8	ต้มข่าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
พฤหัสบดี	30 พ.ค. 67	set 9	ฉู่ฉี่ปลาทุ ต้มส้มปลาทุ แกงเลียง ยำหมูย่าง
ศุกร์	31 พ.ค. 67	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
จันทร์	3 มิ.ย. 67		วันเฉลิมพระราชาฯ
อังคาร	4 มิ.ย. 67	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ทอดใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
พุธ	5 มิ.ย. 67	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาकुไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
พฤหัสบดี	6 มิ.ย. 67	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
ศุกร์	7 มิ.ย. 67	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถุงทอง

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง) - 09-12-2566

294/16-17 ถนนประดิพัทธ์ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400 โทร. 02-2799844-5, 062 652 2442

Where Chefs Celebrate Tradition... [www.wandeethaicooking.com](http://www.wandeethaicooking.com)



\* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	set	รายการเรียน
จันทร์	10 มิ.ย. 67	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
อังคาร	11 มิ.ย. 67	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
พุธ	12 มิ.ย. 67	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
พฤหัสบดี	13 มิ.ย. 67	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
ศุกร์	14 มิ.ย. 67	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
จันทร์	17 มิ.ย. 67	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาพุดทอด ซอมนทอด น้ำพริกปลาพุดย่าง ขนมปังหน้าหมู กลัวยบวชชี
อังคาร	18 มิ.ย. 67	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาชุกฟู แกงเผ็ดเปิดอย่าง
พุธ	19 มิ.ย. 67	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
พฤหัสบดี	20 มิ.ย. 67	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
ศุกร์	21 มิ.ย. 67	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
จันทร์	24 มิ.ย. 67	set 7	สาकुเปียมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำแก๊กฮวย
อังคาร	25 มิ.ย. 67	set 8	ต้มข่าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
พุธ	26 มิ.ย. 67	set 9	ฉู่ฉี่ปลาทุ ต้มส้มปลาทุ แกงเลียง ยำหมูย่าง
พฤหัสบดี	27 มิ.ย. 67	set 10	ยารวมรส ปีกไก่สอดไส้ ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
ศุกร์	28 มิ.ย. 67	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
จันทร์	1 ก.ค. 67	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาकुไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
อังคาร	2 ก.ค. 67	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
พุธ	3 ก.ค. 67	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด กุ้งทอง
พฤหัสบดี	4 ก.ค. 67	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
ศุกร์	5 ก.ค. 67	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
จันทร์	8 ก.ค. 67	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
อังคาร	9 ก.ค. 67	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
พุธ	10 ก.ค. 67	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
พฤหัสบดี	11 ก.ค. 67	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาพุดทอด ซอมนทอด น้ำพริกปลาพุดย่าง ขนมปังหน้าหมู กลัวยบวชชี
ศุกร์	12 ก.ค. 67	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาชุกฟู แกงเผ็ดเปิดอย่าง
จันทร์	15 ก.ค. 67	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
อังคาร	16 ก.ค. 67	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
พุธ	17 ก.ค. 67	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	18 ก.ค. 67	set 7	สาकुเปียมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำแก๊กฮวย
ศุกร์	19 ก.ค. 67	set 8	ต้มข่าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
จันทร์	22 ก.ค. 67	set 9	ฉู่ฉี่ปลาทุ ต้มส้มปลาทุ แกงเลียง ยำหมูย่าง

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง) - 09-12-2566

294/16-17 ถนนประดิพัทธ์ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400 โทร. 02-2799844-5, 062 652 2442

Where Chefs Celebrate Tradition... [www.wandeethaicooking.com](http://www.wandeethaicooking.com)



\* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	set	รายการเรียน
อังคาร	23 ก.ค. 67	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
พุธ	24 ก.ค. 67	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
พฤหัสบดี	25 ก.ค. 67	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาकुใส่หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
ศุกร์	26 ก.ค. 67	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
จันทร์	29 ก.ค. 67	set 14	ข้าวตั้งหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด กุ้งทอง
อังคาร	30 ก.ค. 67	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
พุธ	31 ก.ค. 67	set 16	ผัดไทย ไช้ลูกเขย แกงกะทรีไก่ น้ำมะขาม
พฤหัสบดี	1 ส.ค. 67	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
ศุกร์	2 ส.ค. 67	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
จันทร์	5 ส.ค. 67	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
อังคาร	6 ส.ค. 67	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ซะอมทอด น้ำพริกปลาทุย่าง ขนมปังหน้าหมู กลัวยบวชชี
พุธ	7 ส.ค. 67	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิด่าง
พฤหัสบดี	8 ส.ค. 67	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
ศุกร์	9 ส.ค. 67	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
จันทร์	12 ส.ค. 67		วันแม่
อังคาร	13 ส.ค. 67	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุประสงค์ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	14 ส.ค. 67	set 7	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน วนัมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
พฤหัสบดี	15 ส.ค. 67	set 8	ต้มข่าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
ศุกร์	16 ส.ค. 67	set 9	ฉู่ฉี่ปลาทุ ต้มส้มปลาทุ แกงเสียง ยำหมูย่าง
จันทร์	19 ส.ค. 67	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
อังคาร	20 ส.ค. 67	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
พุธ	21 ส.ค. 67	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาकुใส่หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
พฤหัสบดี	22 ส.ค. 67	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
ศุกร์	23 ส.ค. 67	set 14	ข้าวตั้งหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด กุ้งทอง
จันทร์	26 ส.ค. 67	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
อังคาร	27 ส.ค. 67	set 16	ผัดไทย ไช้ลูกเขย แกงกะทรีไก่ น้ำมะขาม
พุธ	28 ส.ค. 67	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
พฤหัสบดี	29 ส.ค. 67	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
ศุกร์	30 ส.ค. 67	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
จันทร์	2 ก.ย. 67	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ซะอมทอด น้ำพริกปลาทุย่าง ขนมปังหน้าหมู กลัวยบวชชี
อังคาร	3 ก.ย. 67	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิด่าง

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง) - 09-12-2566

294/16-17 ถนนประดิพัทธ์ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400 โทร. 02-2799844-5, 062 652 2442

Where Chefs Celebrate Tradition... [www.wandeethaicooking.com](http://www.wandeethaicooking.com)



\* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	set	รายการเรียน
พุธ	4 ก.ย. 67	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
พฤหัสบดี	5 ก.ย. 67	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
ศุกร์	6 ก.ย. 67	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุประสงค์ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
จันทร์	9 ก.ย. 67	set 7	สาकुเปี้ยกมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
อังคาร	10 ก.ย. 67	set 8	ต้มข่าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
พุธ	11 ก.ย. 67	set 9	คู่มือปลาทุ ต้มส้มปลาทุ แกงเลียง ยำหมูย่าง
พฤหัสบดี	12 ก.ย. 67	set 10	ย่ำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
ศุกร์	13 ก.ย. 67	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ทอดใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
จันทร์	16 ก.ย. 67	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาकुไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
อังคาร	17 ก.ย. 67	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
พุธ	18 ก.ย. 67	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถูทอง
พฤหัสบดี	19 ก.ย. 67	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
ศุกร์	20 ก.ย. 67	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
จันทร์	23 ก.ย. 67	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
อังคาร	24 ก.ย. 67	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
พุธ	25 ก.ย. 67	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
พฤหัสบดี	26 ก.ย. 67	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ซะอมทอด น้ำพริกปลาทุย่าง ขนมปังหน้าหมู กลัวยาวขี้
ศุกร์	27 ก.ย. 67	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิด่าง
จันทร์	30 ก.ย. 67	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
อังคาร	1 ต.ค. 67	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
พุธ	2 ต.ค. 67	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุประสงค์ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	3 ต.ค. 67	set 7	สาकुเปี้ยกมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
ศุกร์	4 ต.ค. 67	set 8	ต้มข่าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
จันทร์	7 ต.ค. 67	set 9	คู่มือปลาทุ ต้มส้มปลาทุ แกงเลียง ยำหมูย่าง
อังคาร	8 ต.ค. 67	set 10	ย่ำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
พุธ	9 ต.ค. 67	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ทอดใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
พฤหัสบดี	10 ต.ค. 67	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาकुไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
ศุกร์	11 ต.ค. 67	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
จันทร์	14 ต.ค. 67	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถูทอง
อังคาร	15 ต.ค. 67	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
พุธ	16 ต.ค. 67	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง) - 09-12-2566

294/16-17 ถนนประดิพัทธ์ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400 โทร. 02-2799844-5, 062 652 2442

Where Chefs Celebrate Tradition... [www.wandeethaicooking.com](http://www.wandeethaicooking.com)



\* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	set	รายการเรียน
พฤหัสบดี	17 ต.ค. 67	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
ศุกร์	18 ต.ค. 67	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
จันทร์	21 ต.ค. 67	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
อังคาร	22 ต.ค. 67	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ซอสมทอด น้ำพริกปลาทุอย่าง ขนมปังหน้าหมู กลัวยบวชชี
พุธ	23 ต.ค. 67		วันปิยมหาราช
พฤหัสบดี	24 ต.ค. 67	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิด่าง
ศุกร์	25 ต.ค. 67	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
จันทร์	28 ต.ค. 67	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
อังคาร	29 ต.ค. 67	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุประสงค์ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	30 ต.ค. 67	set 7	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
พฤหัสบดี	31 ต.ค. 67	set 8	ต้มข่าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
ศุกร์	1 พ.ย. 67	set 9	คู่มือปลาทุ ต้มส้มปลาทุ แกงเลียง ยำหมูย่าง
จันทร์	4 พ.ย. 67	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไชยัดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
อังคาร	5 พ.ย. 67	set 11	ข้าวผัดหมู กว๊ายเตี่ยวผัดซีอิ้ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ทอดใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
พุธ	6 พ.ย. 67	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาकुไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
พฤหัสบดี	7 พ.ย. 67	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
ศุกร์	8 พ.ย. 67	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ลูกทอง
จันทร์	11 พ.ย. 67	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
อังคาร	12 พ.ย. 67	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
พุธ	13 พ.ย. 67	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
พฤหัสบดี	14 พ.ย. 67	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
ศุกร์	15 พ.ย. 67	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
จันทร์	18 พ.ย. 67	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ซอสมทอด น้ำพริกปลาทุอย่าง ขนมปังหน้าหมู กลัวยบวชชี
อังคาร	19 พ.ย. 67	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิด่าง
พุธ	20 พ.ย. 67	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
พฤหัสบดี	21 พ.ย. 67	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
ศุกร์	22 พ.ย. 67	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุประสงค์ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
จันทร์	25 พ.ย. 67	set 7	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
อังคาร	26 พ.ย. 67	set 8	ต้มข่าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
พุธ	27 พ.ย. 67	set 9	คู่มือปลาทุ ต้มส้มปลาทุ แกงเลียง ยำหมูย่าง
พฤหัสบดี	28 พ.ย. 67	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไชยัดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้



ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง) - 09-12-2566

294/16-17 ถนนประดิพัทธ์ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400 โทร. 02-2799844-5, 062 652 2442

Where Chefs Celebrate Tradition... [www.wandeethaicooking.com](http://www.wandeethaicooking.com)



\* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	set	รายการเรียน
ศุกร์	29 พ.ย. 67	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ทอดใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
จันทร์	2 ธ.ค. 67	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาकुใส่หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
อังคาร	3 ธ.ค. 67	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
พุธ	4 ธ.ค. 67	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด กุ้งทอง
พฤหัสบดี	5 ธ.ค. 67		วันชาติ / วันพ่อ
ศุกร์	6 ธ.ค. 67	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
จันทร์	9 ธ.ค. 67	set 16	ผัดไทย ไช้ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
อังคาร	10 ธ.ค. 67		วันพระราชทานรัฐธรรมนูญ
พุธ	11 ธ.ค. 67	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
พฤหัสบดี	12 ธ.ค. 67	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
ศุกร์	13 ธ.ค. 67	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
จันทร์	16 ธ.ค. 67	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาพูทอด ซะอมทอด น้ำพริกปลาพูย่าง ขนมปังหน้าหมู กลัวยบวชชี
อังคาร	17 ธ.ค. 67	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิดอย่าง
พุธ	18 ธ.ค. 67	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
พฤหัสบดี	19 ธ.ค. 67	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
ศุกร์	20 ธ.ค. 67	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุประสงค์ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
จันทร์	23 ธ.ค. 67	set 7	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
อังคาร	24 ธ.ค. 67	set 8	ต้มข่าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
พุธ	25 ธ.ค. 67	set 9	ฉู่ฉี่ปลาทุ ต้มส้มปลาทุ แกงเลียง ยำหมูย่าง
พฤหัสบดี	26 ธ.ค. 67	set 10	ย่ำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
ศุกร์	27 ธ.ค. 67	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ทอดใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
จันทร์	30 ธ.ค. 67		วันสิ้นปี
อังคาร	31 ธ.ค. 67		วันสิ้นปี