

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยเบื้องต้น (40 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



* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	set	รายการเรียน
จันทร์	11 ธ.ค. 66	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	12 ธ.ค. 66	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	13 ธ.ค. 66	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พฤหัสบดี	14 ธ.ค. 66	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
ศุกร์	15 ธ.ค. 66		No class
จันทร์	18 ธ.ค. 66	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	19 ธ.ค. 66	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	20 ธ.ค. 66	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พฤหัสบดี	21 ธ.ค. 66	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
ศุกร์	22 ธ.ค. 66	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
จันทร์	25 ธ.ค. 66	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
อังคาร	26 ธ.ค. 66	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พุธ	27 ธ.ค. 66	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
พฤหัสบดี	28 ธ.ค. 66		No class
ศุกร์	29 ธ.ค. 66		Holiday
จันทร์	1 ม.ค. 67		Holiday
อังคาร	2 ม.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พุธ	3 ม.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	4 ม.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
ศุกร์	5 ม.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
จันทร์	8 ม.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	9 ม.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	10 ม.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พฤหัสบดี	11 ม.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
ศุกร์	12 ม.ค. 67		No class
จันทร์	15 ม.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	16 ม.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	17 ม.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พฤหัสบดี	18 ม.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
ศุกร์	19 ม.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
จันทร์	22 ม.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
อังคาร	23 ม.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พุธ	24 ม.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยเบื้องต้น (40 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



* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	set	รายการเรียน
พฤหัสบดี	25 ม.ค. 67		No class
ศุกร์	26 ม.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
จันทร์	29 ม.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
อังคาร	30 ม.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พุธ	31 ม.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
พฤหัสบดี	1 ก.พ. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
ศุกร์	2 ก.พ. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
จันทร์	5 ก.พ. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
อังคาร	6 ก.พ. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
พุธ	7 ก.พ. 67		No class
พฤหัสบดี	8 ก.พ. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
ศุกร์	9 ก.พ. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
จันทร์	12 ก.พ. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
อังคาร	13 ก.พ. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
พุธ	14 ก.พ. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พฤหัสบดี	15 ก.พ. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
ศุกร์	16 ก.พ. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
จันทร์	19 ก.พ. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
อังคาร	20 ก.พ. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พุธ	21 ก.พ. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	22 ก.พ. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
ศุกร์	23 ก.พ. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
จันทร์	26 ก.พ. 67		No class
อังคาร	27 ก.พ. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พุธ	28 ก.พ. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	29 ก.พ. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
ศุกร์	1 มี.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
จันทร์	4 มี.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	5 มี.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	6 มี.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พฤหัสบดี	7 มี.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยเบื้องต้น (40 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



* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	set	รายการเรียน
ศุกร์	8 มี.ค. 67		No class
จันทร์	11 มี.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	12 มี.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	13 มี.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พฤหัสบดี	14 มี.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
ศุกร์	15 มี.ค. 67		No class
จันทร์	18 มี.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	19 มี.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	20 มี.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พฤหัสบดี	21 มี.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
ศุกร์	22 มี.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
จันทร์	25 มี.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
อังคาร	26 มี.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พุธ	27 มี.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
พฤหัสบดี	28 มี.ค. 67		No class
ศุกร์	29 มี.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
จันทร์	1 เม.ย. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
อังคาร	2 เม.ย. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พุธ	3 เม.ย. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
พฤหัสบดี	4 เม.ย. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
ศุกร์	5 เม.ย. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
จันทร์	8 เม.ย. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
อังคาร	9 เม.ย. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
พุธ	10 เม.ย. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พฤหัสบดี	11 เม.ย. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
ศุกร์	12 เม.ย. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
จันทร์	15 เม.ย. 67		วันสงกรานต์
อังคาร	16 เม.ย. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
พุธ	17 เม.ย. 67		No class
พฤหัสบดี	18 เม.ย. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
ศุกร์	19 เม.ย. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยเบื้องต้น (40 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



* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	set	รายการเรียน
จันทร์	22 เม.ย. 67	set 4	ต้มยำไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
อังคาร	23 เม.ย. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
พุธ	24 เม.ย. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พฤหัสบดี	25 เม.ย. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
ศุกร์	26 เม.ย. 67	set 4	ต้มยำไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
จันทร์	29 เม.ย. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
อังคาร	30 เม.ย. 67		No class
พุธ	1 พ.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พฤหัสบดี	2 พ.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
ศุกร์	3 พ.ค. 67	set 4	ต้มยำไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
จันทร์	6 พ.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
อังคาร	7 พ.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พุธ	8 พ.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	9 พ.ค. 67	set 4	ต้มยำไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
ศุกร์	10 พ.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
จันทร์	13 พ.ค. 67		No class
อังคาร	14 พ.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พุธ	15 พ.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	16 พ.ค. 67	set 4	ต้มยำไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
ศุกร์	17 พ.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
จันทร์	20 พ.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	21 พ.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	22 พ.ค. 67		วันวิสาขบูชา
พฤหัสบดี	23 พ.ค. 67	set 4	ต้มยำไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
ศุกร์	24 พ.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
จันทร์	27 พ.ค. 67		No class
อังคาร	28 พ.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พุธ	29 พ.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	30 พ.ค. 67	set 4	ต้มยำไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
ศุกร์	31 พ.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
จันทร์	3 มิ.ย. 67		วันเฉลิมฯพระราชาธิบดี

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยเบื้องต้น (40 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



* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	set	รายการเรียน
อังคาร	4 มิ.ย. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พุธ	5 มิ.ย. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	6 มิ.ย. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
ศุกร์	7 มิ.ย. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
จันทร์	10 มิ.ย. 67		No class
อังคาร	11 มิ.ย. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พุธ	12 มิ.ย. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	13 มิ.ย. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
ศุกร์	14 มิ.ย. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
จันทร์	17 มิ.ย. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	18 มิ.ย. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	19 มิ.ย. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พฤหัสบดี	20 มิ.ย. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
ศุกร์	21 มิ.ย. 67		No class
จันทร์	24 มิ.ย. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	25 มิ.ย. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	26 มิ.ย. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พฤหัสบดี	27 มิ.ย. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
ศุกร์	28 มิ.ย. 67		No class
จันทร์	1 ก.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	2 ก.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	3 ก.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พฤหัสบดี	4 ก.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
ศุกร์	5 ก.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
จันทร์	8 ก.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
อังคาร	9 ก.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พุธ	10 ก.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
พฤหัสบดี	11 ก.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
ศุกร์	12 ก.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
จันทร์	15 ก.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
อังคาร	16 ก.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยเบื้องต้น (40 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



* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	set	รายการเรียน
พุธ	17 ก.ค. 67		No class
พฤหัสบดี	18 ก.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
ศุกร์	19 ก.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
จันทร์	22 ก.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
อังคาร	23 ก.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
พุธ	24 ก.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พฤหัสบดี	25 ก.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
ศุกร์	26 ก.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
จันทร์	29 ก.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
อังคาร	30 ก.ค. 67		No class
พุธ	31 ก.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พฤหัสบดี	1 ส.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
ศุกร์	2 ส.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
จันทร์	5 ส.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
อังคาร	6 ส.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พุธ	7 ส.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	8 ส.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
ศุกร์	9 ส.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
จันทร์	12 ส.ค. 67		วันแม่
อังคาร	13 ส.ค. 67		No class
พุธ	14 ส.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พฤหัสบดี	15 ส.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
ศุกร์	16 ส.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
จันทร์	19 ส.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
อังคาร	20 ส.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พุธ	21 ส.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	22 ส.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช้ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
ศุกร์	23 ส.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
จันทร์	26 ส.ค. 67		No class
อังคาร	27 ส.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช้ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พุธ	28 ส.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยเบื้องต้น (40 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



* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	set	รายการเรียน
พฤหัสบดี	29 ส.ค. 67	set 4	ต้มข้าวก่ำ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
ศุกร์	30 ส.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
จันทร์	2 ก.ย. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	3 ก.ย. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	4 ก.ย. 67	set 4	ต้มข้าวก่ำ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พฤหัสบดี	5 ก.ย. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
ศุกร์	6 ก.ย. 67		No class
จันทร์	9 ก.ย. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	10 ก.ย. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	11 ก.ย. 67	set 4	ต้มข้าวก่ำ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พฤหัสบดี	12 ก.ย. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
ศุกร์	13 ก.ย. 67		No class
จันทร์	16 ก.ย. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	17 ก.ย. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	18 ก.ย. 67	set 4	ต้มข้าวก่ำ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พฤหัสบดี	19 ก.ย. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
ศุกร์	20 ก.ย. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
จันทร์	23 ก.ย. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
อังคาร	24 ก.ย. 67	set 4	ต้มข้าวก่ำ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พุธ	25 ก.ย. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
พฤหัสบดี	26 ก.ย. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
ศุกร์	27 ก.ย. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
จันทร์	30 ก.ย. 67	set 4	ต้มข้าวก่ำ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
อังคาร	1 ต.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
พุธ	2 ต.ค. 67		No class
พฤหัสบดี	3 ต.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
ศุกร์	4 ต.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
จันทร์	7 ต.ค. 67	set 4	ต้มข้าวก่ำ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
อังคาร	8 ต.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด รุนกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
พุธ	9 ต.ค. 67		No class
พฤหัสบดี	10 ต.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยเบื้องต้น (40 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



* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	set	รายการเรียน
ศุกร์	11 ต.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
จันทร์	14 ต.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
อังคาร	15 ต.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
พุธ	16 ต.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พฤหัสบดี	17 ต.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
ศุกร์	18 ต.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
จันทร์	21 ต.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
อังคาร	22 ต.ค. 67		No class
พุธ	23 ต.ค. 67		วันปิยมหาราช
พฤหัสบดี	24 ต.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
ศุกร์	25 ต.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
จันทร์	28 ต.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
อังคาร	29 ต.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
พุธ	30 ต.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พฤหัสบดี	31 ต.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
ศุกร์	1 พ.ย. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
จันทร์	4 พ.ย. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
อังคาร	5 พ.ย. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พุธ	6 พ.ย. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	7 พ.ย. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
ศุกร์	8 พ.ย. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
จันทร์	11 พ.ย. 67		No class
อังคาร	12 พ.ย. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
พุธ	13 พ.ย. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	14 พ.ย. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
ศุกร์	15 พ.ย. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
จันทร์	18 พ.ย. 67	set 2	พะแนงไก่ ไข่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	19 พ.ย. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	20 พ.ย. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไข่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พฤหัสบดี	21 พ.ย. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
ศุกร์	22 พ.ย. 67		No class

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทยเบื้องต้น (40 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



* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	set	รายการเรียน
จันทร์	25 พ.ย. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	26 พ.ย. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	27 พ.ย. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พฤหัสบดี	28 พ.ย. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
ศุกร์	29 พ.ย. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
จันทร์	2 ธ.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
อังคาร	3 ธ.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พุธ	4 ธ.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
พฤหัสบดี	5 ธ.ค. 67		วันชาติ / วันพ่อ
ศุกร์	6 ธ.ค. 67		No class
จันทร์	9 ธ.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	10 ธ.ค. 67		วันพระราชทานรัฐธรรมนูญ
พุธ	11 ธ.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	12 ธ.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
ศุกร์	13 ธ.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
จันทร์	16 ธ.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	17 ธ.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	18 ธ.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พฤหัสบดี	19 ธ.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
ศุกร์	20 ธ.ค. 67		No class
จันทร์	23 ธ.ค. 67	set 2	พะแนงไก่ ไช่ลูกเขย แกงส้มผักรวม ข้าวผัดหมู
อังคาร	24 ธ.ค. 67	set 3	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	25 ธ.ค. 67	set 4	ต้มข่าไก่ ต้มยำกุ้ง ไก่ผัดใบกะเพรา ไช่ยัดไส้ ไก่ผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู
พฤหัสบดี	26 ธ.ค. 67	set 5	ลาบหมู ส้มตำไทย ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด วุ้นกะทิใบเตย เต้าส่วนน้ำกะทิ สังขยาฟักทอง
ศุกร์	27 ธ.ค. 67		No class
จันทร์	30 ธ.ค. 67		วันสิ้นปี
อังคาร	31 ธ.ค. 67		วันสิ้นปี