

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพิเศษ (150 ชั่วโมง) SUPERIOR

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 | 4 ธ.ค. 66 | set 5 | ขนมหม้อแกงถั่ว วุ้นสังขยาไข่ใบเตย ขนมชั้นใบเตย ข้าวเหนียวหน้าวอล |
| อังคาร | 5 ธ.ค. 66 | | Holiday |
| พุธ | 6 ธ.ค. 66 | set 6 | น้ำพริกปลาร้า รวบรวม ปลาพู่ ผัดพริกขิงหมู แสร้งว่าปลาตุ๋น |
| พฤหัสบดี | 7 ธ.ค. 66 | set 7 | ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ขนมจีนน้ำยากะทิ ห่อหมกปลาช่อน |
| ศุกร์ | 8 ธ.ค. 66 | set 8 | ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถ้วยตะไลมะพร้าวอ่อน |
| จันทร์ | 11 ธ.ค. 66 | set 9 | ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอด ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ ซาดำเย็น ซาเย็น |
| อังคาร | 12 ธ.ค. 66 | set 10 | การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ต้นทุน การขาย การตลาด |
| พุธ | 13 ธ.ค. 66 | set 11 | แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกอ่อง ผักสด |
| พฤหัสบดี | 14 ธ.ค. 66 | set 12 | กะหรี่ปั๊พ แกงกะหรี่ไก่ หมูสะเต๊ะ ซาเขียวเย็น |
| ศุกร์ | 15 ธ.ค. 66 | set 13 | ข้าวมันไก่ ไก่ทอดทอดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่ |
| จันทร์ | 18 ธ.ค. 66 | set 14 | ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย |
| อังคาร | 19 ธ.ค. 66 | set 15 | ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ชั้นสูง |
| พุธ | 20 ธ.ค. 66 | set 16 | จืดไทยตัวนก ซ่อม่วง แกงฮังเลหมู ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน |
| พฤหัสบดี | 21 ธ.ค. 66 | set 17 | ยำผักบุ้งทอดกรอบ ไก่ทอดผัดพริกไทยดำ ปลาทุ้ กุ้งอบวุ้นเส้น |
| ศุกร์ | 22 ธ.ค. 66 | set 18 | ลูกชุบ วุ้นสายรุ้ง |
| จันทร์ | 25 ธ.ค. 66 | set 19 | ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ หยกมณี ขนมเปียกปูนใบเตย |
| อังคาร | 26 ธ.ค. 66 | | No class |
| พุธ | 27 ธ.ค. 66 | set 1 | แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสีหรือลุดติ ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ |
| พฤหัสบดี | 28 ธ.ค. 66 | set 2 | กระทงทอง หมี่กรอบ ค้างคาวเผือก กาแฟโบราณ โอเลี้ยง |
| ศุกร์ | 29 ธ.ค. 66 | | Holiday |
| จันทร์ | 1 ม.ค. 67 | | Holiday |
| อังคาร | 2 ม.ค. 67 | set 3 | ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย หมี่กะทิ ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ |
| พุธ | 3 ม.ค. 67 | set 4 | ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย แกงกะทิสาบับปลาพู่ |
| พฤหัสบดี | 4 ม.ค. 67 | set 5 | ขนมหม้อแกงถั่ว วุ้นสังขยาไข่ใบเตย ขนมชั้นใบเตย ข้าวเหนียวหน้าวอล |
| ศุกร์ | 5 ม.ค. 67 | set 6 | น้ำพริกปลาร้า รวบรวม ปลาพู่ ผัดพริกขิงหมู แสร้งว่าปลาตุ๋น |
| จันทร์ | 8 ม.ค. 67 | set 7 | ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ขนมจีนน้ำยากะทิ ห่อหมกปลาช่อน |
| อังคาร | 9 ม.ค. 67 | set 8 | ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถ้วยตะไลมะพร้าวอ่อน |
| พุธ | 10 ม.ค. 67 | set 9 | ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอด ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ ซาดำเย็น ซาเย็น |
| พฤหัสบดี | 11 ม.ค. 67 | set 10 | การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ต้นทุน การขาย การตลาด |
| ศุกร์ | 12 ม.ค. 67 | set 11 | แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกอ่อง ผักสด |
| จันทร์ | 15 ม.ค. 67 | set 12 | กะหรี่ปั๊พ แกงกะหรี่ไก่ หมูสะเต๊ะ ซาเขียวเย็น |
| อังคาร | 16 ม.ค. 67 | set 13 | ข้าวมันไก่ ไก่ทอดทอดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่ |
| พุธ | 17 ม.ค. 67 | set 14 | ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย |
| พฤหัสบดี | 18 ม.ค. 67 | set 15 | ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ชั้นสูง |
| ศุกร์ | 19 ม.ค. 67 | set 16 | จืดไทยตัวนก ซ่อม่วง แกงฮังเลหมู ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน |
| จันทร์ | 22 ม.ค. 67 | set 17 | ยำผักบุ้งทอดกรอบ ไก่ทอดผัดพริกไทยดำ ปลาทุ้ กุ้งอบวุ้นเส้น |
| อังคาร | 23 ม.ค. 67 | set 18 | ลูกชุบ วุ้นสายรุ้ง |
| พุธ | 24 ม.ค. 67 | set 19 | ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ หยกมณี ขนมเปียกปูนใบเตย |
| พฤหัสบดี | 25 ม.ค. 67 | | No class |

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพิเศษ (150 ชั่วโมง) SUPERIOR

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 | 26 ม.ค. 67 | set 1 | แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสีหรือลุดดี ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ |
| จันทร์ | 29 ม.ค. 67 | set 2 | กระทงทอง หมี่กรอบ ค้างคาวเผือก กาแฟโบราณ โอเลี้ยง |
| อังคาร | 30 ม.ค. 67 | set 3 | ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย หมี่กะทิ ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ |
| พุธ | 31 ม.ค. 67 | set 4 | ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย แกงกะทิสายบัวปลาทุ |
| พฤหัสบดี | 1 ก.พ. 67 | set 5 | ขนมหม้อแกงถั่ว รุ้นสังขยาไข่ใบเตย ขนมชั้นใบเตย ข้าวเหนียวหน้าาวล |
| ศุกร์ | 2 ก.พ. 67 | set 6 | น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาพู ผัดพริกขิงหมู แสร้งว่าปลาตุ๋น |
| จันทร์ | 5 ก.พ. 67 | set 7 | ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ขนมจีนน้ำยากะทิ ห่อหมกปลาช่อน |
| อังคาร | 6 ก.พ. 67 | set 8 | ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถ้วยตะไลมะพร้าวอ่อน |
| พุธ | 7 ก.พ. 67 | set 9 | ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิตทอด ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ ซาดำเย็น ซาเย็น |
| พฤหัสบดี | 8 ก.พ. 67 | set 10 | การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ต้นทุน การขาย การตลาด |
| ศุกร์ | 9 ก.พ. 67 | set 11 | แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกอ่อง ผักสด |
| จันทร์ | 12 ก.พ. 67 | set 12 | กะหรี่ปั๊พ แกงกะหรี่ไก่ หมูสะเต๊ะ ซาเขียวเย็น |
| อังคาร | 13 ก.พ. 67 | set 13 | ข้าวมันไก่ ไก่ทอดทอดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่ |
| พุธ | 14 ก.พ. 67 | set 14 | ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย |
| พฤหัสบดี | 15 ก.พ. 67 | set 15 | ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ชั้นสูง |
| ศุกร์ | 16 ก.พ. 67 | set 16 | จิบไทยตัวนก ซ่อม่วง แกงฮังเลหมู ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน |
| จันทร์ | 19 ก.พ. 67 | set 17 | ยำผักบุ้งทอดกรอบ ไก่ทอดผัดพริกไทยดำ พล่ากุ้ง กุ้งอบวุ้นเส้น |
| อังคาร | 20 ก.พ. 67 | set 18 | ลูกชุบ รุ้นสายรุ้ง |
| พุธ | 21 ก.พ. 67 | set 19 | ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ หยกมณี ขนมเปียกปูนใบเตย |
| พฤหัสบดี | 22 ก.พ. 67 | | No class |
| ศุกร์ | 23 ก.พ. 67 | set 1 | แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสีหรือลุดดี ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ |
| จันทร์ | 26 ก.พ. 67 | set 2 | กระทงทอง หมี่กรอบ ค้างคาวเผือก กาแฟโบราณ โอเลี้ยง |
| อังคาร | 27 ก.พ. 67 | set 3 | ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย หมี่กะทิ ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ |
| พุธ | 28 ก.พ. 67 | set 4 | ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย แกงกะทิสายบัวปลาทุ |
| พฤหัสบดี | 29 ก.พ. 67 | set 5 | ขนมหม้อแกงถั่ว รุ้นสังขยาไข่ใบเตย ขนมชั้นใบเตย ข้าวเหนียวหน้าาวล |
| ศุกร์ | 1 มี.ค. 67 | set 6 | น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาพู ผัดพริกขิงหมู แสร้งว่าปลาตุ๋น |
| จันทร์ | 4 มี.ค. 67 | set 7 | ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ขนมจีนน้ำยากะทิ ห่อหมกปลาช่อน |
| อังคาร | 5 มี.ค. 67 | set 8 | ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถ้วยตะไลมะพร้าวอ่อน |
| พุธ | 6 มี.ค. 67 | set 9 | ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิตทอด ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ ซาดำเย็น ซาเย็น |
| พฤหัสบดี | 7 มี.ค. 67 | set 10 | การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ต้นทุน การขาย การตลาด |
| ศุกร์ | 8 มี.ค. 67 | set 11 | แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกอ่อง ผักสด |
| จันทร์ | 11 มี.ค. 67 | set 12 | กะหรี่ปั๊พ แกงกะหรี่ไก่ หมูสะเต๊ะ ซาเขียวเย็น |
| อังคาร | 12 มี.ค. 67 | set 13 | ข้าวมันไก่ ไก่ทอดทอดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่ |
| พุธ | 13 มี.ค. 67 | set 14 | ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย |
| พฤหัสบดี | 14 มี.ค. 67 | set 15 | ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ชั้นสูง |
| ศุกร์ | 15 มี.ค. 67 | set 16 | จิบไทยตัวนก ซ่อม่วง แกงฮังเลหมู ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน |

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพิเศษ (150 ชั่วโมง) SUPERIOR

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 | 18 มี.ค. 67 | set 17 | ยำผักบุ้งทอดกรอบ ไก่ทอดผัดพริกไทยดำ พล่ากุ้ง กุ้งอบวุ้นเส้น |
| อังคาร | 19 มี.ค. 67 | set 18 | ลูกชุบ วุ้นสายรุ้ง |
| พุธ | 20 มี.ค. 67 | set 19 | ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ หยกมณี ขนมเปียกปูนใบเตย |
| พฤหัสบดี | 21 มี.ค. 67 | | No class |
| ศุกร์ | 22 มี.ค. 67 | set 1 | แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสีหรือลุดดี ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ |
| จันทร์ | 25 มี.ค. 67 | set 2 | กระทงทอง หมี่กรอบ ค้างคาวเผือก กาแฟโบราณ โอเลี้ยง |
| อังคาร | 26 มี.ค. 67 | set 3 | ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย หมี่กะทิ ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ |
| พุธ | 27 มี.ค. 67 | set 4 | ยำถั่วพู ทอดมันปลาทราย แกงกะทิสายบัวปลาทุ |
| พฤหัสบดี | 28 มี.ค. 67 | set 5 | ขนมหม้อแกงถั่ว วุ้นสังขยาไข่ใบเตย ขนมชั้นใบเตย ข้าวเหนียวหน้าวนล |
| ศุกร์ | 29 มี.ค. 67 | set 6 | น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาพู ผัดพริกขิงหมู แสร้งว่าปลาตุ๋น |
| จันทร์ | 1 เม.ย. 67 | set 7 | ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ขนมจีนน้ำยากะทิ ห่อหมกปล่าช้อน |
| อังคาร | 2 เม.ย. 67 | set 8 | ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถั่วฝักยาวมะพร้าวอ่อน |
| พุธ | 3 เม.ย. 67 | set 9 | ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอด ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ ซาดำเย็น ซาเย็น |
| พฤหัสบดี | 4 เม.ย. 67 | set 10 | การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ต้นทุน การขาย การตลาด |
| ศุกร์ | 5 เม.ย. 67 | set 11 | แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกอ่อน ผักสด |
| จันทร์ | 8 เม.ย. 67 | set 12 | กะหรี่ปั๊พ แกงกะหรี่ไก่ หมูสะเต๊ะ ซาเขียวเย็น |
| อังคาร | 9 เม.ย. 67 | set 13 | ข้าวมันไก่ ไก่ทอดทอดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่ |
| พุธ | 10 เม.ย. 67 | set 14 | ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย |
| พฤหัสบดี | 11 เม.ย. 67 | set 15 | ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ชั้นสูง |
| ศุกร์ | 12 เม.ย. 67 | set 16 | จับไทยตัวนก ซ่อม่วง แกงฮังเลหมู ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน |
| จันทร์ | 15 เม.ย. 67 | | วันสงกรานต์ |
| อังคาร | 16 เม.ย. 67 | set 17 | ยำผักบุ้งทอดกรอบ ไก่ทอดผัดพริกไทยดำ พล่ากุ้ง กุ้งอบวุ้นเส้น |
| พุธ | 17 เม.ย. 67 | set 18 | ลูกชุบ วุ้นสายรุ้ง |
| พฤหัสบดี | 18 เม.ย. 67 | set 19 | ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ หยกมณี ขนมเปียกปูนใบเตย |
| ศุกร์ | 19 เม.ย. 67 | | No class |
| จันทร์ | 22 เม.ย. 67 | set 1 | แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสีหรือลุดดี ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ |
| อังคาร | 23 เม.ย. 67 | set 2 | กระทงทอง หมี่กรอบ ค้างคาวเผือก กาแฟโบราณ โอเลี้ยง |
| พุธ | 24 เม.ย. 67 | set 3 | ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย หมี่กะทิ ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ |
| พฤหัสบดี | 25 เม.ย. 67 | set 4 | ยำถั่วพู ทอดมันปลาทราย แกงกะทิสายบัวปลาทุ |
| ศุกร์ | 26 เม.ย. 67 | set 5 | ขนมหม้อแกงถั่ว วุ้นสังขยาไข่ใบเตย ขนมชั้นใบเตย ข้าวเหนียวหน้าวนล |
| จันทร์ | 29 เม.ย. 67 | set 6 | น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาพู ผัดพริกขิงหมู แสร้งว่าปลาตุ๋น |
| อังคาร | 30 เม.ย. 67 | set 7 | ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ขนมจีนน้ำยากะทิ ห่อหมกปล่าช้อน |
| พุธ | 1 พ.ค. 67 | set 8 | ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถั่วฝักยาวมะพร้าวอ่อน |
| พฤหัสบดี | 2 พ.ค. 67 | set 9 | ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอด ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ ซาดำเย็น ซาเย็น |
| ศุกร์ | 3 พ.ค. 67 | set 10 | การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ต้นทุน การขาย การตลาด |
| จันทร์ | 6 พ.ค. 67 | set 11 | แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกอ่อน ผักสด |

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพิเศษ (150 ชั่วโมง) SUPERIOR

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 | 7 พ.ค. 67 | set 12 | กะหรี่ปั๊พ แกงกะหรี่ไก่ หมูสะเต๊ะ ซาเซียวเย็น |
| พุธ | 8 พ.ค. 67 | set 13 | ข้าวมันไก่ ไก่ทอดหัดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่ |
| พฤหัสบดี | 9 พ.ค. 67 | set 14 | ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย |
| ศุกร์ | 10 พ.ค. 67 | set 15 | ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ชั้นสูง |
| จันทร์ | 13 พ.ค. 67 | set 16 | จ๊อบไทยตัวนก ซ่อม่วง แกงฮังเลหมู ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน |
| อังคาร | 14 พ.ค. 67 | set 17 | ยำผักบุ้งทอดกรอบ ไก่ทอดผัดพริกไทยดำ ปลา กุ้ง กุ้งอบวุ้นเส้น |
| พุธ | 15 พ.ค. 67 | set 18 | ลูกชุบ วุ้นสายรุ้ง |
| พฤหัสบดี | 16 พ.ค. 67 | set 19 | ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ หยกมณี ขนมเปียกปูนใบเตย |
| ศุกร์ | 17 พ.ค. 67 | | No class |
| จันทร์ | 20 พ.ค. 67 | set 1 | แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสีหรือลุดติ ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ |
| อังคาร | 21 พ.ค. 67 | set 2 | กระทงทอง หมี่กรอบ ค้างคาวเผือก กาแฟโบราณ โอเลี้ยง |
| พุธ | 22 พ.ค. 67 | | วันวิสาขบูชา |
| พฤหัสบดี | 23 พ.ค. 67 | set 3 | ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย หมี่กะทิ ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ |
| ศุกร์ | 24 พ.ค. 67 | set 4 | ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย แกงกะทิสายบัวปลาทุ |
| จันทร์ | 27 พ.ค. 67 | set 5 | ขนมหม้อแกงถั่ว วุ้นสังขยาไข่ใบเตย ขนมชั้นใบเตย ข้าวเหนียวหน้าาวล |
| อังคาร | 28 พ.ค. 67 | set 6 | น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาฟู ผัดพริกขิงหมู แสร้งว่าปลาตุ๋น |
| พุธ | 29 พ.ค. 67 | set 7 | ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ขนมจีนน้ำยากะทิ ห่อหมกปลาช่อน |
| พฤหัสบดี | 30 พ.ค. 67 | set 8 | ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถ้วยตะไลมะพร้าวอ่อน |
| ศุกร์ | 31 พ.ค. 67 | set 9 | ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอด ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ ซาดำเย็น ซาเย็น |
| จันทร์ | 3 มิ.ย. 67 | | วันเฉลิมพระราชินี |
| อังคาร | 4 มิ.ย. 67 | set 10 | การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ต้นทุน การขาย การตลาด |
| พุธ | 5 มิ.ย. 67 | set 11 | แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกอ่อง ผักสด |
| พฤหัสบดี | 6 มิ.ย. 67 | set 12 | กะหรี่ปั๊พ แกงกะหรี่ไก่ หมูสะเต๊ะ ซาเซียวเย็น |
| ศุกร์ | 7 มิ.ย. 67 | set 13 | ข้าวมันไก่ ไก่ทอดหัดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่ |
| จันทร์ | 10 มิ.ย. 67 | set 14 | ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย |
| อังคาร | 11 มิ.ย. 67 | set 15 | ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ชั้นสูง |
| พุธ | 12 มิ.ย. 67 | set 16 | จ๊อบไทยตัวนก ซ่อม่วง แกงฮังเลหมู ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน |
| พฤหัสบดี | 13 มิ.ย. 67 | set 17 | ยำผักบุ้งทอดกรอบ ไก่ทอดผัดพริกไทยดำ ปลา กุ้ง กุ้งอบวุ้นเส้น |
| ศุกร์ | 14 มิ.ย. 67 | set 18 | ลูกชุบ วุ้นสายรุ้ง |
| จันทร์ | 17 มิ.ย. 67 | set 19 | ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ หยกมณี ขนมเปียกปูนใบเตย |
| อังคาร | 18 มิ.ย. 67 | | No class |
| พุธ | 19 มิ.ย. 67 | set 1 | แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสีหรือลุดติ ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ |
| พฤหัสบดี | 20 มิ.ย. 67 | set 2 | กระทงทอง หมี่กรอบ ค้างคาวเผือก กาแฟโบราณ โอเลี้ยง |
| ศุกร์ | 21 มิ.ย. 67 | set 3 | ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย หมี่กะทิ ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ |
| จันทร์ | 24 มิ.ย. 67 | set 4 | ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย แกงกะทิสายบัวปลาทุ |
| อังคาร | 25 มิ.ย. 67 | set 5 | ขนมหม้อแกงถั่ว วุ้นสังขยาไข่ใบเตย ขนมชั้นใบเตย ข้าวเหนียวหน้าาวล |

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพิเศษ (150 ชั่วโมง) SUPERIOR

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 | 26 มิ.ย. 67 | set 6 | น้ำพริกปลาร้า รวบรวม ปลาพู่ ผัดพริกขิงหมู แสร้งว่าปลาตุ๋น |
| พฤหัสบดี | 27 มิ.ย. 67 | set 7 | ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ขนมจีนน้ำยากะทิ ห่อหมกปลากุ้ง |
| ศุกร์ | 28 มิ.ย. 67 | set 8 | ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถ้วยตะไลมะพร้าวอ่อน |
| จันทร์ | 1 ก.ค. 67 | set 9 | ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอด ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ ซาดำเย็น ซาเย็น |
| อังคาร | 2 ก.ค. 67 | set 10 | การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ต้นทุน การขาย การตลาด |
| พุธ | 3 ก.ค. 67 | set 11 | แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกอ่อน ผักสด |
| พฤหัสบดี | 4 ก.ค. 67 | set 12 | กะหรี่ปั๊พ แกงกะหรี่ไก่ หมูสะเต๊ะ ซาเขียวเย็น |
| ศุกร์ | 5 ก.ค. 67 | set 13 | ข้าวมันไก่ ไก่ทอดทอดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่ |
| จันทร์ | 8 ก.ค. 67 | set 14 | ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย |
| อังคาร | 9 ก.ค. 67 | set 15 | ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ชั้นสูง |
| พุธ | 10 ก.ค. 67 | set 16 | จับไทยตัวนก ซ่อม่วง แกงฮังเลหมู ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน |
| พฤหัสบดี | 11 ก.ค. 67 | set 17 | ยำผักบุ้งทอดกรอบ ไก่ทอดผัดพริกไทยดำ พล่ากุ้ง กุ้งอบวุ้นเส้น |
| ศุกร์ | 12 ก.ค. 67 | set 18 | ลูกชุบ วุ้นสายรุ้ง |
| จันทร์ | 15 ก.ค. 67 | set 19 | ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ หยกมณี ขนมเปียกปูนใบเตย |
| อังคาร | 16 ก.ค. 67 | | No class |
| พุธ | 17 ก.ค. 67 | set 1 | แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสีหรือลุดติ ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ |
| พฤหัสบดี | 18 ก.ค. 67 | set 2 | กระทงทอง หมี่กรอบ ค้างคาวเผือก กาแฟโบราณ โอเลี้ยง |
| ศุกร์ | 19 ก.ค. 67 | set 3 | ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย หมี่กะทิ ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ |
| จันทร์ | 22 ก.ค. 67 | set 4 | ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย แกงกะทิสาบับปลาพู่ |
| อังคาร | 23 ก.ค. 67 | set 5 | ขนมหม้อแกงถั่ว วุ้นสังขยาไข่ใบเตย ขนมชั้นใบเตย ข้าวเหนียวหน้าวอล |
| พุธ | 24 ก.ค. 67 | set 6 | น้ำพริกปลาร้า รวบรวม ปลาพู่ ผัดพริกขิงหมู แสร้งว่าปลาตุ๋น |
| พฤหัสบดี | 25 ก.ค. 67 | set 7 | ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ขนมจีนน้ำยากะทิ ห่อหมกปลากุ้ง |
| ศุกร์ | 26 ก.ค. 67 | set 8 | ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถ้วยตะไลมะพร้าวอ่อน |
| จันทร์ | 29 ก.ค. 67 | set 9 | ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอด ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ ซาดำเย็น ซาเย็น |
| อังคาร | 30 ก.ค. 67 | set 10 | การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ต้นทุน การขาย การตลาด |
| พุธ | 31 ก.ค. 67 | set 11 | แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกอ่อน ผักสด |
| พฤหัสบดี | 1 ส.ค. 67 | set 12 | กะหรี่ปั๊พ แกงกะหรี่ไก่ หมูสะเต๊ะ ซาเขียวเย็น |
| ศุกร์ | 2 ส.ค. 67 | set 13 | ข้าวมันไก่ ไก่ทอดทอดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่ |
| จันทร์ | 5 ส.ค. 67 | set 14 | ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย |
| อังคาร | 6 ส.ค. 67 | set 15 | ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ชั้นสูง |
| พุธ | 7 ส.ค. 67 | set 16 | จับไทยตัวนก ซ่อม่วง แกงฮังเลหมู ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน |
| พฤหัสบดี | 8 ส.ค. 67 | set 17 | ยำผักบุ้งทอดกรอบ ไก่ทอดผัดพริกไทยดำ พล่ากุ้ง กุ้งอบวุ้นเส้น |
| ศุกร์ | 9 ส.ค. 67 | set 18 | ลูกชุบ วุ้นสายรุ้ง |
| จันทร์ | 12 ส.ค. 67 | | วันแม่ |
| อังคาร | 13 ส.ค. 67 | set 19 | ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ หยกมณี ขนมเปียกปูนใบเตย |
| พุธ | 14 ส.ค. 67 | | No class |

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพิเศษ (150 ชั่วโมง) SUPERIOR

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 | 15 ส.ค. 67 | set 1 | แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสีหรือลุดดี ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ |
| ศุกร์ | 16 ส.ค. 67 | set 2 | กระทงทอง หมี่กรอบ ค้างคาวเผือก กาแฟโบราณ โอเลี้ยง |
| จันทร์ | 19 ส.ค. 67 | set 3 | ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย หมี่กะทิ ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ |
| อังคาร | 20 ส.ค. 67 | set 4 | ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย แกงกะทิสายบัวปลาพู |
| พุธ | 21 ส.ค. 67 | set 5 | ขนมหม้อแกงถั่ว รุ้นสังขยาไข่ใบเตย ขนมชั้นใบเตย ข้าวเหนียวหน้าาวล |
| พฤหัสบดี | 22 ส.ค. 67 | set 6 | น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาพู ผัดพริกขิงหมู แสร้งว่าปลาตุ๋น |
| ศุกร์ | 23 ส.ค. 67 | set 7 | ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ขนมจีนน้ำยากะทิ ห่อหมกปลาช่อน |
| จันทร์ | 26 ส.ค. 67 | set 8 | ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถั่วฝักยาวพะั้วร้อน |
| อังคาร | 27 ส.ค. 67 | set 9 | ปลาทอดสมุนไพร ปั้นขลิบทอด ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ ซาดำเย็น ซาเย็น |
| พุธ | 28 ส.ค. 67 | set 10 | การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ต้นทุน การขาย การตลาด |
| พฤหัสบดี | 29 ส.ค. 67 | set 11 | แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกอ่อง ผักสด |
| ศุกร์ | 30 ส.ค. 67 | set 12 | กะหรี่ปั๊พ แกงกะหรี่ปั๊พ หมูสะเต๊ะ ซาเขียวเย็น |
| จันทร์ | 2 ก.ย. 67 | set 13 | ข้าวมันไก่ ไก่ทอดทอดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่ |
| อังคาร | 3 ก.ย. 67 | set 14 | ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย |
| พุธ | 4 ก.ย. 67 | set 15 | ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ชั้นสูง |
| พฤหัสบดี | 5 ก.ย. 67 | set 16 | จิบไทยตัวนก ซ่อม่วง แกงฮังเลหมู ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน |
| ศุกร์ | 6 ก.ย. 67 | set 17 | ยำผักบุ้งทอดกรอบ ไก่ทอดผัดพริกไทยดำ พล่ากุ้ง กุ้งอบวุ้นเส้น |
| จันทร์ | 9 ก.ย. 67 | set 18 | ลูกชุบ รุ้นสายรุ้ง |
| อังคาร | 10 ก.ย. 67 | set 19 | ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ หยกกมณี ขนมเปียกปูนใบเตย |
| พุธ | 11 ก.ย. 67 | | No class |
| พฤหัสบดี | 12 ก.ย. 67 | set 1 | แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสีหรือลุดดี ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ |
| ศุกร์ | 13 ก.ย. 67 | set 2 | กระทงทอง หมี่กรอบ ค้างคาวเผือก กาแฟโบราณ โอเลี้ยง |
| จันทร์ | 16 ก.ย. 67 | set 3 | ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย หมี่กะทิ ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ |
| อังคาร | 17 ก.ย. 67 | set 4 | ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย แกงกะทิสายบัวปลาพู |
| พุธ | 18 ก.ย. 67 | set 5 | ขนมหม้อแกงถั่ว รุ้นสังขยาไข่ใบเตย ขนมชั้นใบเตย ข้าวเหนียวหน้าาวล |
| พฤหัสบดี | 19 ก.ย. 67 | set 6 | น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาพู ผัดพริกขิงหมู แสร้งว่าปลาตุ๋น |
| ศุกร์ | 20 ก.ย. 67 | set 7 | ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ขนมจีนน้ำยากะทิ ห่อหมกปลาช่อน |
| จันทร์ | 23 ก.ย. 67 | set 8 | ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถั่วฝักยาวพะั้วร้อน |
| อังคาร | 24 ก.ย. 67 | set 9 | ปลาทอดสมุนไพร ปั้นขลิบทอด ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ ซาดำเย็น ซาเย็น |
| พุธ | 25 ก.ย. 67 | set 10 | การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ต้นทุน การขาย การตลาด |
| พฤหัสบดี | 26 ก.ย. 67 | set 11 | แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกอ่อง ผักสด |
| ศุกร์ | 27 ก.ย. 67 | set 12 | กะหรี่ปั๊พ แกงกะหรี่ปั๊พ หมูสะเต๊ะ ซาเขียวเย็น |
| จันทร์ | 30 ก.ย. 67 | set 13 | ข้าวมันไก่ ไก่ทอดทอดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่ |
| อังคาร | 1 ต.ค. 67 | set 14 | ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย |
| พุธ | 2 ต.ค. 67 | set 15 | ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ชั้นสูง |
| พฤหัสบดี | 3 ต.ค. 67 | set 16 | จิบไทยตัวนก ซ่อม่วง แกงฮังเลหมู ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน |

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพิเศษ (150 ชั่วโมง) SUPERIOR

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 | 4 ต.ค. 67 | set 17 | ยำผักบุ้งทอดกรอบ ไก่ทอดผัดพริกไทยดำ พล่ากุ้ง กุ้งอบวุ้นเส้น |
| จันทร์ | 7 ต.ค. 67 | set 18 | ลูกชุบ วุ้นสายรุ้ง |
| อังคาร | 8 ต.ค. 67 | set 19 | ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ หยกมณี ขนมเปียกปูนใบเตย |
| พุธ | 9 ต.ค. 67 | | No class |
| พฤหัสบดี | 10 ต.ค. 67 | set 1 | แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสีหรือลุดดี ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ |
| ศุกร์ | 11 ต.ค. 67 | set 2 | กระทงทอง หมี่กรอบ ค้างคาวเผือก กาแฟโบราณ โอเลี้ยง |
| จันทร์ | 14 ต.ค. 67 | set 3 | ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย หมี่กะทิ ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ |
| อังคาร | 15 ต.ค. 67 | set 4 | ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย แกงกะทิสายบัวปลาทู |
| พุธ | 16 ต.ค. 67 | set 5 | ขนมหม้อแกงถั่ว วุ้นสังขยาไข่ใบเตย ขนมชั้นใบเตย ข้าวเหนียวหน้าวนล |
| พฤหัสบดี | 17 ต.ค. 67 | set 6 | น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาพู่ ผัดพริกขิงหมู แสร้งว่าปลาตุ๋น |
| ศุกร์ | 18 ต.ค. 67 | set 7 | ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ขนมจีนน้ำยากะทิ ห่อหมกปล่าช้อน |
| จันทร์ | 21 ต.ค. 67 | set 8 | ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถั่วฝักยาวมะพร้าวอ่อน |
| อังคาร | 22 ต.ค. 67 | set 9 | ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอด ผัดเผ็ดปลาดุกทอดกรอบ ซาดำเย็น ซาเย็น |
| พุธ | 23 ต.ค. 67 | | วันปิยมหาราช |
| พฤหัสบดี | 24 ต.ค. 67 | set 10 | การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ต้นทุน การขาย การตลาด |
| ศุกร์ | 25 ต.ค. 67 | set 11 | แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกอ่อง ผักสด |
| จันทร์ | 28 ต.ค. 67 | set 12 | กะหรี่พัฟ แกงกะหรี่ไก่ หมูสะเต๊ะ ซาเขียวเย็น |
| อังคาร | 29 ต.ค. 67 | set 13 | ข้าวมันไก่ ไก่ทอดทอดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่ |
| พุธ | 30 ต.ค. 67 | set 14 | ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย |
| พฤหัสบดี | 31 ต.ค. 67 | set 15 | ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ชั้นสูง |
| ศุกร์ | 1 พ.ย. 67 | set 16 | จิบไทยตัวนก ซ่อม่วง แกงฮังเลหมู ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน |
| จันทร์ | 4 พ.ย. 67 | set 17 | ยำผักบุ้งทอดกรอบ ไก่ทอดผัดพริกไทยดำ พล่ากุ้ง กุ้งอบวุ้นเส้น |
| อังคาร | 5 พ.ย. 67 | set 18 | ลูกชุบ วุ้นสายรุ้ง |
| พุธ | 6 พ.ย. 67 | set 19 | ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ หยกมณี ขนมเปียกปูนใบเตย |
| พฤหัสบดี | 7 พ.ย. 67 | | No class |
| ศุกร์ | 8 พ.ย. 67 | set 1 | แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสีหรือลุดดี ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ |
| จันทร์ | 11 พ.ย. 67 | set 2 | กระทงทอง หมี่กรอบ ค้างคาวเผือก กาแฟโบราณ โอเลี้ยง |
| อังคาร | 12 พ.ย. 67 | set 3 | ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย หมี่กะทิ ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ |
| พุธ | 13 พ.ย. 67 | set 4 | ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย แกงกะทิสายบัวปลาทู |
| พฤหัสบดี | 14 พ.ย. 67 | set 5 | ขนมหม้อแกงถั่ว วุ้นสังขยาไข่ใบเตย ขนมชั้นใบเตย ข้าวเหนียวหน้าวนล |
| ศุกร์ | 15 พ.ย. 67 | set 6 | น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาพู่ ผัดพริกขิงหมู แสร้งว่าปลาตุ๋น |
| จันทร์ | 18 พ.ย. 67 | set 7 | ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ขนมจีนน้ำยากะทิ ห่อหมกปล่าช้อน |
| อังคาร | 19 พ.ย. 67 | set 8 | ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถั่วฝักยาวมะพร้าวอ่อน |
| พุธ | 20 พ.ย. 67 | set 9 | ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอด ผัดเผ็ดปลาดุกทอดกรอบ ซาดำเย็น ซาเย็น |
| พฤหัสบดี | 21 พ.ย. 67 | set 10 | การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ต้นทุน การขาย การตลาด |
| ศุกร์ | 22 พ.ย. 67 | set 11 | แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกอ่อง ผักสด |

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพิเศษ (150 ชั่วโมง) SUPERIOR

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 12 | กะหรี่ปั๊พ แกงกะหรี่ไก่ หมูสะเต๊ะ ซาเซียวเย็น |
| อังคาร | 26 พ.ย. 67 | set 13 | ข้าวมันไก่ ไก่ทอดหัดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่ |
| พุธ | 27 พ.ย. 67 | set 14 | ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย |
| พฤหัสบดี | 28 พ.ย. 67 | set 15 | ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ชั้นสูง |
| ศุกร์ | 29 พ.ย. 67 | set 16 | จ๊อบไทยตัวนก ซ่อม่วง แกงฮังเลหมู ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน |
| จันทร์ | 2 ธ.ค. 67 | set 17 | ยำผักบุ้งทอดกรอบ ไก่ทอดผัดพริกไทยดำ ปลา กุ้ง กุ้งอบวุ้นเส้น |
| อังคาร | 3 ธ.ค. 67 | set 18 | ลูกชุบ วุ้นสายรุ้ง |
| พุธ | 4 ธ.ค. 67 | set 19 | ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ หยกมณี ขนมเปียกปูนใบเตย |
| พฤหัสบดี | 5 ธ.ค. 67 | | วันชาติ / วันพ่อ |
| ศุกร์ | 6 ธ.ค. 67 | | No class |
| จันทร์ | 9 ธ.ค. 67 | set 1 | แกงหมูพริกชี้ฟ้า โรตีสีหรือลูตติ ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ |
| อังคาร | 10 ธ.ค. 67 | | วันพระราชทานรัฐธรรมนูญ |
| พุธ | 11 ธ.ค. 67 | set 2 | กระทงทอง หมี่กรอบ ค้างคาวเผือก กาแฟโบราณ โอเลี้ยง |
| พฤหัสบดี | 12 ธ.ค. 67 | set 3 | ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย หมี่กะทิ ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ |
| ศุกร์ | 13 ธ.ค. 67 | set 4 | ยำถั่วพู ทอดมันปลาทราย แกงกะทิสายบัวปลาทุ |
| จันทร์ | 16 ธ.ค. 67 | set 5 | ขนมหม้อแกงถั่ว วุ้นสังขยาไข่ใบเตย ขนมชั้นใบเตย ข้าวเหนียวหน้าวอล |
| อังคาร | 17 ธ.ค. 67 | set 6 | น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาพุด ผัดพริกขิงหมู แสร้งว่าปลาตุ๋น |
| พุธ | 18 ธ.ค. 67 | set 7 | ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ขนมจีนน้ำยากะทิ ห่อหมกปลาช่อน |
| พฤหัสบดี | 19 ธ.ค. 67 | set 8 | ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถ้วยตะไลมะพร้าวอ่อน |
| ศุกร์ | 20 ธ.ค. 67 | set 9 | ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิตทอด ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ ซาคำเย็น ซาเย็น |
| จันทร์ | 23 ธ.ค. 67 | set 10 | การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร ต้นทุน การขาย การตลาด |
| อังคาร | 24 ธ.ค. 67 | set 11 | แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกอ่อง ผักสด |
| พุธ | 25 ธ.ค. 67 | set 12 | กะหรี่ปั๊พ แกงกะหรี่ไก่ หมูสะเต๊ะ ซาเซียวเย็น |
| พฤหัสบดี | 26 ธ.ค. 67 | set 13 | ข้าวมันไก่ ไก่ทอดหัดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่ |
| ศุกร์ | 27 ธ.ค. 67 | set 14 | ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย |
| จันทร์ | 30 ธ.ค. 67 | | วันสิ้นปี |
| อังคาร | 31 ธ.ค. 67 | | วันสิ้นปี |