

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นสูง (300 ชั่วโมง) TRACK 1

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	28 พ.ย. 66	set 1	แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสี หมูสะเต๊ะ
พุธ	29 พ.ย. 66	set 2	ยำหัวปลี เมี่ยงคำ แกงเลียง น้ำพริกอ่อง
พฤหัสบดี	30 พ.ย. 66	set 3	ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ข้าวอบสับประรด หมูอบสับประรด
ศุกร์	1 ธ.ค. 66	set 4	ยำถั่วพู ทอดมันปลาทราย ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ แกงป่าไก่
จันทร์	4 ธ.ค. 66	set 5	แกงฮังเลกระดูกหมู ต้มแซ่บกระดูกหมู ขนมชั้นใบเตย วันสังขยาใบเตย
อังคาร	5 ธ.ค. 66		Holiday
พุธ	6 ธ.ค. 66	set 6	น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาฟู ไช้พะไลหมูสามชั้น แกงเทโพหมูสามชั้น
พฤหัสบดี	7 ธ.ค. 66	set 7	ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
ศุกร์	8 ธ.ค. 66	set 8	ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถ้วยตะไลมะพร้าวอ่อน
จันทร์	11 ธ.ค. 66	set 9	ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอดไส้ปลา
อังคาร	12 ธ.ค. 66	set 10	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู ข้าวห่อทอด ซาหริ่ม
พุธ	13 ธ.ค. 66	set 11	แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกหนุ่ม วันสังขยาไข่ใบเตย
พฤหัสบดี	14 ธ.ค. 66	set 12	กะหรี่ปั๊พ หมี่กะทิ ก๋วยเตี๋ยวทอด มันทอด เผือกทอด
ศุกร์	15 ธ.ค. 66	set 13	ข้าวมันไก่ ไก่ทอดหัดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่
จันทร์	18 ธ.ค. 66	set 14	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย
อังคาร	19 ธ.ค. 66	set 15	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ชั้นสูง
พุธ	20 ธ.ค. 66	set 16	จ๊อบไทยตัวนก ซ่อม่วง กระทงทอง
พฤหัสบดี	21 ธ.ค. 66	set 17	ยำผักบุ้งทอดกรอบ ก๋วยเตี๋ยวลอด ข้าวผัดต้มยำ เต้าเจี้ยวหลน
ศุกร์	22 ธ.ค. 66	set 18	ลูกชุบ วันสายรุ้ง
จันทร์	25 ธ.ค. 66	set 19	ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ ขนมเปียกปูนใบเตย
อังคาร	26 ธ.ค. 66	set 20	Sensory test การประเมินรสชาติอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัส
พุธ	27 ธ.ค. 66	set 1	แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสี หมูสะเต๊ะ
พฤหัสบดี	28 ธ.ค. 66	set 2	ยำหัวปลี เมี่ยงคำ แกงเลียง น้ำพริกอ่อง
ศุกร์	29 ธ.ค. 66		Holiday
จันทร์	1 ม.ค. 67		Holiday
อังคาร	2 ม.ค. 67	set 3	ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ข้าวอบสับประรด หมูอบสับประรด
พุธ	3 ม.ค. 67	set 4	ยำถั่วพู ทอดมันปลาทราย ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ แกงป่าไก่
พฤหัสบดี	4 ม.ค. 67	set 5	แกงฮังเลกระดูกหมู ต้มแซ่บกระดูกหมู ขนมชั้นใบเตย วันสังขยาใบเตย
ศุกร์	5 ม.ค. 67	set 6	น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาฟู ไช้พะไลหมูสามชั้น แกงเทโพหมูสามชั้น
จันทร์	8 ม.ค. 67	set 7	ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
อังคาร	9 ม.ค. 67	set 8	ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถ้วยตะไลมะพร้าวอ่อน
พุธ	10 ม.ค. 67	set 9	ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอดไส้ปลา
พฤหัสบดี	11 ม.ค. 67	set 10	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู ข้าวห่อทอด ซาหริ่ม
ศุกร์	12 ม.ค. 67	set 11	แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกหนุ่ม วันสังขยาไข่ใบเตย
จันทร์	15 ม.ค. 67	set 12	กะหรี่ปั๊พ หมี่กะทิ ก๋วยเตี๋ยวทอด มันทอด เผือกทอด
อังคาร	16 ม.ค. 67	set 13	ข้าวมันไก่ ไก่ทอดหัดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่
พุธ	17 ม.ค. 67	set 14	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย
พฤหัสบดี	18 ม.ค. 67	set 15	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ชั้นสูง
ศุกร์	19 ม.ค. 67	set 16	จ๊อบไทยตัวนก ซ่อม่วง กระทงทอง
จันทร์	22 ม.ค. 67	set 17	ยำผักบุ้งทอดกรอบ ก๋วยเตี๋ยวลอด ข้าวผัดต้มยำ เต้าเจี้ยวหลน

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นสูง (300 ชั่วโมง) TRACK 1

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	23 ม.ค. 67	set 18	ลูกชุบ วันสายรุ้ง
พุธ	24 ม.ค. 67	set 19	ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ ขนมเปียกปูนใบเตย
พฤหัสบดี	25 ม.ค. 67	set 20	Sensory test การประเมินรสชาติอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัส
ศุกร์	26 ม.ค. 67	set 1	แกงหมูพริกชี้หนู โรตีสี หมูสะเต๊ะ
จันทร์	29 ม.ค. 67	set 2	ยำหัวปลี เมี่ยงคำ แกงเลียง น้ำพริกอ่อน
อังคาร	30 ม.ค. 67	set 3	ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ข้าวอบสับปะรด หมูอบสับปะรด
พุธ	31 ม.ค. 67	set 4	ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ แกงป่าไก่
พฤหัสบดี	1 ก.พ. 67	set 5	แกงอังกะหรัดหมู ต้มแซ่บกระดูกหมู ขนมชั้นใบเตย วันสังขยาใบเตย
ศุกร์	2 ก.พ. 67	set 6	น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาฟู ไช้พะไลหมูสามชั้น แกงเทโพหมูสามชั้น
จันทร์	5 ก.พ. 67	set 7	ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
อังคาร	6 ก.พ. 67	set 8	ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถ้วยตะไลมะพร้าวอ่อน
พุธ	7 ก.พ. 67	set 9	ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอดไส้ปลา
พฤหัสบดี	8 ก.พ. 67	set 10	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ก๋วยเตี๋ยวดัดหน้าหมู ข้าวห่อทอด ซาหริ่ม
ศุกร์	9 ก.พ. 67	set 11	แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกหนุ่ม วันสังขยาไข่ใบเตย
จันทร์	12 ก.พ. 67	set 12	กะหรี่ปั๊พ หมี่กะทิ ก๋วยแฉกทอด มันทอด เผือกทอด
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	จีบไทยตัวนก ซ่อม่วง กระทงทอง
จันทร์	19 ก.พ. 67	set 17	ยำผักบุ้งทอดกรอบ ก๋วยเตี๋ยวลอด ข้าวผัดต้มยำ เต้าเจี้ยวหลน
อังคาร	20 ก.พ. 67	set 18	ลูกชุบ วันสายรุ้ง
พุธ	21 ก.พ. 67	set 19	ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ ขนมเปียกปูนใบเตย
พฤหัสบดี	22 ก.พ. 67	set 20	Sensory test การประเมินรสชาติอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัส
ศุกร์	23 ก.พ. 67	set 1	แกงหมูพริกชี้หนู โรตีสี หมูสะเต๊ะ
จันทร์	26 ก.พ. 67	set 2	ยำหัวปลี เมี่ยงคำ แกงเลียง น้ำพริกอ่อน
อังคาร	27 ก.พ. 67	set 3	ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ข้าวอบสับปะรด หมูอบสับปะรด
พุธ	28 ก.พ. 67	set 4	ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ แกงป่าไก่
พฤหัสบดี	29 ก.พ. 67	set 5	แกงอังกะหรัดหมู ต้มแซ่บกระดูกหมู ขนมชั้นใบเตย วันสังขยาใบเตย
ศุกร์	1 มี.ค. 67	set 6	น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาฟู ไช้พะไลหมูสามชั้น แกงเทโพหมูสามชั้น
จันทร์	4 มี.ค. 67	set 7	ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
อังคาร	5 มี.ค. 67	set 8	ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถ้วยตะไลมะพร้าวอ่อน
พุธ	6 มี.ค. 67	set 9	ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอดไส้ปลา
พฤหัสบดี	7 มี.ค. 67	set 10	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ก๋วยเตี๋ยวดัดหน้าหมู ข้าวห่อทอด ซาหริ่ม
ศุกร์	8 มี.ค. 67	set 11	แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกหนุ่ม วันสังขยาไข่ใบเตย
จันทร์	11 มี.ค. 67	set 12	กะหรี่ปั๊พ หมี่กะทิ ก๋วยแฉกทอด มันทอด เผือกทอด
อังคาร	12 มี.ค. 67	set 13	ข้าวมันไก่ ไก่ทอดทอดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นสูง (300 ชั่วโมง) TRACK 1

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	13 มี.ค. 67	set 14	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย
พฤหัสบดี	14 มี.ค. 67	set 15	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ชั้นสูง
ศุกร์	15 มี.ค. 67	set 16	จ๊อบไทยตัวนก ซ่อม่วง กระทงทอง
จันทร์	18 มี.ค. 67	set 17	ยำผักบุงทอดกรอบ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ข้าวผัดต้มยำ เต้าเจี้ยวหลน
อังคาร	19 มี.ค. 67	set 18	ลูกชุบ วันสายรุ้ง
พุธ	20 มี.ค. 67	set 19	ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ ขนมเปียกปูนใบเตย
พฤหัสบดี	21 มี.ค. 67	set 20	Sensory test การประเมินรสชาติอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัส
ศุกร์	22 มี.ค. 67	set 1	แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสี หมูสะเต๊ะ
จันทร์	25 มี.ค. 67	set 2	ยำหัวปลี เมี่ยงคำ แกงเลียง น้ำพริกอ่อน
อังคาร	26 มี.ค. 67	set 3	ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ข้าวอบสับปะรด หมูอบสับปะรด
พุธ	27 มี.ค. 67	set 4	ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ แกงป่าไก่
พฤหัสบดี	28 มี.ค. 67	set 5	แกงฮังเลกระดูกหมู ต้มแซ่บกระดูกหมู ขนมชั้นใบเตย วันสังขยาใบเตย
ศุกร์	29 มี.ค. 67	set 6	น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาฟู ไช้พะไลหมูสามชั้น แกงเทโพหมูสามชั้น
จันทร์	1 เม.ย. 67	set 7	ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
อังคาร	2 เม.ย. 67	set 8	ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถั่วฝักยาวพะั้วอ่อน
พุธ	3 เม.ย. 67	set 9	ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอดใส่ปลา
พฤหัสบดี	4 เม.ย. 67	set 10	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู ข้าวห่อทอด ซาหริ่ม
ศุกร์	5 เม.ย. 67	set 11	แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกหนุ่ม วันสังขยาไข่ใบเตย
จันทร์	8 เม.ย. 67	set 12	กะหรี่ปั๊พ หมี่กะทิ ก๋วยแฉกทอด มันทอด เผือกทอด
อังคาร	9 เม.ย. 67	set 13	ข้าวมันไก่ ไก่ทอดหัดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่
พุธ	10 เม.ย. 67	set 14	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย
พฤหัสบดี	11 เม.ย. 67	set 15	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ชั้นสูง
ศุกร์	12 เม.ย. 67	set 16	จ๊อบไทยตัวนก ซ่อม่วง กระทงทอง
จันทร์	15 เม.ย. 67		วันสงกรานต์
อังคาร	16 เม.ย. 67	set 17	ยำผักบุงทอดกรอบ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ข้าวผัดต้มยำ เต้าเจี้ยวหลน
พุธ	17 เม.ย. 67	set 18	ลูกชุบ วันสายรุ้ง
พฤหัสบดี	18 เม.ย. 67	set 19	ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ ขนมเปียกปูนใบเตย
ศุกร์	19 เม.ย. 67	set 20	Sensory test การประเมินรสชาติอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัส
จันทร์	22 เม.ย. 67	set 1	แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสี หมูสะเต๊ะ
อังคาร	23 เม.ย. 67	set 2	ยำหัวปลี เมี่ยงคำ แกงเลียง น้ำพริกอ่อน
พุธ	24 เม.ย. 67	set 3	ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ข้าวอบสับปะรด หมูอบสับปะรด
พฤหัสบดี	25 เม.ย. 67	set 4	ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ แกงป่าไก่
ศุกร์	26 เม.ย. 67	set 5	แกงฮังเลกระดูกหมู ต้มแซ่บกระดูกหมู ขนมชั้นใบเตย วันสังขยาใบเตย
จันทร์	29 เม.ย. 67	set 6	น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาฟู ไช้พะไลหมูสามชั้น แกงเทโพหมูสามชั้น
อังคาร	30 เม.ย. 67	set 7	ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
พุธ	1 พ.ค. 67	set 8	ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถั่วฝักยาวพะั้วอ่อน

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นสูง (300 ชั่วโมง) TRACK 1

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	2 พ.ค. 67	set 9	ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอดไส้ปลา
ศุกร์	3 พ.ค. 67	set 10	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ก๋วยเตี๋ยวดรณหน้าหมู ข้าวห่อทอด ซาหริ่ม
จันทร์	6 พ.ค. 67	set 11	แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกหนุ่ม วันสังขยาไข่ใบเตย
อังคาร	7 พ.ค. 67	set 12	กะหรี่ปั๊พ หมี่กะทิ กลัวยแซกทอด มันทอด เผือกทอด
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	จิบไทยตัวนก ซ่อม่วง กระทงทอง
อังคาร	14 พ.ค. 67	set 17	ยำผักบุ้งทอดกรอบ ก๋วยเตี๋ยวลอด ข้าวผัดต้มยำ เต้าเจี้ยวหลน
พุธ	15 พ.ค. 67	set 18	ลูกชุบ วันสายรุ้ง
พฤหัสบดี	16 พ.ค. 67	set 19	ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ ขนมเปียกปูนใบเตย
ศุกร์	17 พ.ค. 67	set 20	Sensory test การประเมินรสชาติอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัส
จันทร์	20 พ.ค. 67	set 1	แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสี หมูสะเต๊ะ
อังคาร	21 พ.ค. 67	set 2	ยำหัวปลี เมี่ยงคำ แกงเลียง น้ำพริกอ่อน
พุธ	22 พ.ค. 67		วันวิสาขบูชา
พฤหัสบดี	23 พ.ค. 67	set 3	ก๋วยเตี๋ยวลูโซ่ไทย ข้าวอบสับประรด หมูอบสับประรด
ศุกร์	24 พ.ค. 67	set 4	ยำถั่วพู ทอดมันปลาทราย ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ แกงป่าไก่
จันทร์	27 พ.ค. 67	set 5	แกงฮังเลกระดูกหมู ต้มแซ่บกระดูกหมู ขนมชั้นใบเตย วันสังขยาใบเตย
อังคาร	28 พ.ค. 67	set 6	น้ำพริกเงี้ยว หมูหวาน ปลาฟู ไข่พะโล้หมูสามชั้น แกงเทโพหมูสามชั้น
พุธ	29 พ.ค. 67	set 7	ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ ก๋วยเตี๋ยวกุ้งไก่
พฤหัสบดี	30 พ.ค. 67	set 8	ก๋วยเตี๋ยวลอดแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวลอด ผัด ขนมถั่วแระและมะพร้าวอ่อน
ศุกร์	31 พ.ค. 67	set 9	ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอดไส้ปลา
จันทร์	3 มิ.ย. 67		วันเฉลิมพระราชินี
อังคาร	4 มิ.ย. 67	set 10	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ก๋วยเตี๋ยวดรณหน้าหมู ข้าวห่อทอด ซาหริ่ม
พุธ	5 มิ.ย. 67	set 11	แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกหนุ่ม วันสังขยาไข่ใบเตย
พฤหัสบดี	6 มิ.ย. 67	set 12	กะหรี่ปั๊พ หมี่กะทิ กลัวยแซกทอด มันทอด เผือกทอด
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	จิบไทยตัวนก ซ่อม่วง กระทงทอง
พฤหัสบดี	13 มิ.ย. 67	set 17	ยำผักบุ้งทอดกรอบ ก๋วยเตี๋ยวลอด ข้าวผัดต้มยำ เต้าเจี้ยวหลน
ศุกร์	14 มิ.ย. 67	set 18	ลูกชุบ วันสายรุ้ง
จันทร์	17 มิ.ย. 67	set 19	ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ ขนมเปียกปูนใบเตย
อังคาร	18 มิ.ย. 67	set 20	Sensory test การประเมินรสชาติอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัส
พุธ	19 มิ.ย. 67	set 1	แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสี หมูสะเต๊ะ
พฤหัสบดี	20 มิ.ย. 67	set 2	ยำหัวปลี เมี่ยงคำ แกงเลียง น้ำพริกอ่อน

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นสูง (300 ชั่วโมง) TRACK 1

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	21 มิ.ย. 67	set 3	ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ข้าวอบสับปะรด หมูอบสับปะรด
จันทร์	24 มิ.ย. 67	set 4	ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ แกงป่าไก่
อังคาร	25 มิ.ย. 67	set 5	แกงฮังเลกระดูกหมู ต้มแซ่บกระดูกหมู ขนมชั้นใบเตย วุ้นสังขยาใบเตย
พุธ	26 มิ.ย. 67	set 6	น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาฟู ไช้พะไล้หมูสามชั้น แกงเทโพหมูสามชั้น
พฤหัสบดี	27 มิ.ย. 67	set 7	ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
ศุกร์	28 มิ.ย. 67	set 8	ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถ้วยตะไลมะพร้าวอ่อน
จันทร์	1 ก.ค. 67	set 9	ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอดใส่ปลา
อังคาร	2 ก.ค. 67	set 10	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ก๋วยเตี๋ยวดัดหน้าหมู ข้าวห่อทอด ซาหริ่ม
พุธ	3 ก.ค. 67	set 11	แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกหนุ่ม วุ้นสังขยาไข่ใบเตย
พฤหัสบดี	4 ก.ค. 67	set 12	กะหรี่ปั๊พ หมี่กะทิ ก๋วยแฉกทอด มันทอด เผือกทอด
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	จีบไทยตัวนก ซ่อม่วง กระทงทอง
พฤหัสบดี	11 ก.ค. 67	set 17	ยำผักบุ้งทอดกรอบ ก๋วยเตี๋ยวลอด ข้าวผัดต้มยำ เต้าเจี้ยวหลน
ศุกร์	12 ก.ค. 67	set 18	ลูกชุบ วุ้นสายรุ้ง
จันทร์	15 ก.ค. 67	set 19	ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ ขนมเปียกปูนใบเตย
อังคาร	16 ก.ค. 67	set 20	Sensory test การประเมินรสชาติอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัส
พุธ	17 ก.ค. 67	set 1	แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสี หมูสะเต๊ะ
พฤหัสบดี	18 ก.ค. 67	set 2	ยำหัวปลี เมี่ยงคำ แกงเลียง น้ำพริกอ่อน
ศุกร์	19 ก.ค. 67	set 3	ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ข้าวอบสับปะรด หมูอบสับปะรด
จันทร์	22 ก.ค. 67	set 4	ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ แกงป่าไก่
อังคาร	23 ก.ค. 67	set 5	แกงฮังเลกระดูกหมู ต้มแซ่บกระดูกหมู ขนมชั้นใบเตย วุ้นสังขยาใบเตย
พุธ	24 ก.ค. 67	set 6	น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาฟู ไช้พะไล้หมูสามชั้น แกงเทโพหมูสามชั้น
พฤหัสบดี	25 ก.ค. 67	set 7	ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
ศุกร์	26 ก.ค. 67	set 8	ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถ้วยตะไลมะพร้าวอ่อน
จันทร์	29 ก.ค. 67	set 9	ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอดใส่ปลา
อังคาร	30 ก.ค. 67	set 10	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ก๋วยเตี๋ยวดัดหน้าหมู ข้าวห่อทอด ซาหริ่ม
พุธ	31 ก.ค. 67	set 11	แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกหนุ่ม วุ้นสังขยาไข่ใบเตย
พฤหัสบดี	1 ส.ค. 67	set 12	กะหรี่ปั๊พ หมี่กะทิ ก๋วยแฉกทอด มันทอด เผือกทอด
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	จีบไทยตัวนก ซ่อม่วง กระทงทอง
พฤหัสบดี	8 ส.ค. 67	set 17	ยำผักบุ้งทอดกรอบ ก๋วยเตี๋ยวลอด ข้าวผัดต้มยำ เต้าเจี้ยวหลน
ศุกร์	9 ส.ค. 67	set 18	ลูกชุบ วุ้นสายรุ้ง

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นสูง (300 ชั่วโมง) TRACK 1

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	12 ส.ค. 67		วันแม่
อังคาร	13 ส.ค. 67	set 19	ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ ขนมเปียกปูนใบเตย
พุธ	14 ส.ค. 67	set 20	Sensory test การประเมินรสชาติอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัส
พฤหัสบดี	15 ส.ค. 67	set 1	แกงหมูพริกชี้หนู โรตีสี หมูสะเต๊ะ
ศุกร์	16 ส.ค. 67	set 2	ยำหัวปลี เมี่ยงคำ แกงเลียง น้ำพริกอ่อน
จันทร์	19 ส.ค. 67	set 3	ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ข้าวอบสับปะรด หมูอบสับปะรด
อังคาร	20 ส.ค. 67	set 4	ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ แกงป่าไก่
พุธ	21 ส.ค. 67	set 5	แกงอังกะหรัดหมู ต้มแซ่บกระดูกหมู ขนมชั้นใบเตย วุ้นสังขยาใบเตย
พฤหัสบดี	22 ส.ค. 67	set 6	น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาฟู ไข่พะโล้หมูสามชั้น แกงเทโพหมูสามชั้น
ศุกร์	23 ส.ค. 67	set 7	ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
จันทร์	26 ส.ค. 67	set 8	ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถ้วยตะไลมะพร้าวอ่อน
อังคาร	27 ส.ค. 67	set 9	ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอดไส้ปลา
พุธ	28 ส.ค. 67	set 10	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู ข้าวห่อทอด ซาหริ่ม
พฤหัสบดี	29 ส.ค. 67	set 11	แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกหนุ่ม วุ้นสังขยาไข่ใบเตย
ศุกร์	30 ส.ค. 67	set 12	กะหรี่ปั๊พ หมี่กะทิ ก๋วยแฉกทอด มันทอด เผือกทอด
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	จีบไทยตัวนก ซ่อม่วง กระทงทอง
ศุกร์	6 ก.ย. 67	set 17	ยำผักบุ้งทอดกรอบ ก๋วยเตี๋ยวลอด ข้าวผัดต้มยำ เต้าเจี้ยวหลน
จันทร์	9 ก.ย. 67	set 18	ลูกชุบ วุ้นสายรุ้ง
อังคาร	10 ก.ย. 67	set 19	ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ ขนมเปียกปูนใบเตย
พุธ	11 ก.ย. 67	set 20	Sensory test การประเมินรสชาติอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัส
พฤหัสบดี	12 ก.ย. 67	set 1	แกงหมูพริกชี้หนู โรตีสี หมูสะเต๊ะ
ศุกร์	13 ก.ย. 67	set 2	ยำหัวปลี เมี่ยงคำ แกงเลียง น้ำพริกอ่อน
จันทร์	16 ก.ย. 67	set 3	ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ข้าวอบสับปะรด หมูอบสับปะรด
อังคาร	17 ก.ย. 67	set 4	ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ แกงป่าไก่
พุธ	18 ก.ย. 67	set 5	แกงอังกะหรัดหมู ต้มแซ่บกระดูกหมู ขนมชั้นใบเตย วุ้นสังขยาใบเตย
พฤหัสบดี	19 ก.ย. 67	set 6	น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาฟู ไข่พะโล้หมูสามชั้น แกงเทโพหมูสามชั้น
ศุกร์	20 ก.ย. 67	set 7	ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
จันทร์	23 ก.ย. 67	set 8	ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถ้วยตะไลมะพร้าวอ่อน
อังคาร	24 ก.ย. 67	set 9	ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอดไส้ปลา
พุธ	25 ก.ย. 67	set 10	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู ข้าวห่อทอด ซาหริ่ม
พฤหัสบดี	26 ก.ย. 67	set 11	แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกหนุ่ม วุ้นสังขยาไข่ใบเตย
ศุกร์	27 ก.ย. 67	set 12	กะหรี่ปั๊พ หมี่กะทิ ก๋วยแฉกทอด มันทอด เผือกทอด
จันทร์	30 ก.ย. 67	set 13	ข้าวมันไก่ ไก่ทอดทอดใหญ่ แกงมัสมั่นไก่

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นสูง (300 ชั่วโมง) TRACK 1

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	1 ต.ค. 67	set 14	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย
พุธ	2 ต.ค. 67	set 15	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ชั้นสูง
พฤหัสบดี	3 ต.ค. 67	set 16	จีบไทยตัวนก ซ่อม่วง กระทบทอง
ศุกร์	4 ต.ค. 67	set 17	ยำผักบุ้งทอดกรอบ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ข้าวผัดต้มยำ เต้าเจี้ยวหลน
จันทร์	7 ต.ค. 67	set 18	ลูกชุบ วันสายรุ้ง
อังคาร	8 ต.ค. 67	set 19	ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ ขนมเปียกปูนใบเตย
พุธ	9 ต.ค. 67	set 20	Sensory test การประเมินรสชาติอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัส
พฤหัสบดี	10 ต.ค. 67	set 1	แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสี หมูสะเต๊ะ
ศุกร์	11 ต.ค. 67	set 2	ยำหัวปลี เมี่ยงคำ แกงเลียง น้ำพริกอ่อน
จันทร์	14 ต.ค. 67	set 3	ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ข้าวอบสับปะรด หมูอบสับปะรด
อังคาร	15 ต.ค. 67	set 4	ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ แกงป่าไก่
พุธ	16 ต.ค. 67	set 5	แกงฮังเลกระดูกหมู ต้มแซ่บกระดูกหมู ขนมชั้นใบเตย วันสังขยาใบเตย
พฤหัสบดี	17 ต.ค. 67	set 6	น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาพู ไช้พะไลหมูสามชั้น แกงเทโพหมูสามชั้น
ศุกร์	18 ต.ค. 67	set 7	ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ ก๋วยเตี๋ยวกุ้งไก่
จันทร์	21 ต.ค. 67	set 8	ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถั่วฝักยาวพะั้วร้อน
อังคาร	22 ต.ค. 67	set 9	ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอดใส่ปลา
พุธ	23 ต.ค. 67		วันปิยมหาราช
พฤหัสบดี	24 ต.ค. 67	set 10	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ก๋วยเตี๋ยวดำหน้าหมู ข้าวห่อทอด ซาหริ่ม
ศุกร์	25 ต.ค. 67	set 11	แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกหนุ่ม วันสังขยาไข่ใบเตย
จันทร์	28 ต.ค. 67	set 12	กะหรี่ปั๊พ หมี่กะทิ ก๋วยเตี๋ยวทอด มันทอด เผือกทอด
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	จีบไทยตัวนก ซ่อม่วง กระทบทอง
จันทร์	4 พ.ย. 67	set 17	ยำผักบุ้งทอดกรอบ ก๋วยเตี๋ยวหลอด ข้าวผัดต้มยำ เต้าเจี้ยวหลน
อังคาร	5 พ.ย. 67	set 18	ลูกชุบ วันสายรุ้ง
พุธ	6 พ.ย. 67	set 19	ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ ขนมเปียกปูนใบเตย
พฤหัสบดี	7 พ.ย. 67	set 20	Sensory test การประเมินรสชาติอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัส
ศุกร์	8 พ.ย. 67	set 1	แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสี หมูสะเต๊ะ
จันทร์	11 พ.ย. 67	set 2	ยำหัวปลี เมี่ยงคำ แกงเลียง น้ำพริกอ่อน
อังคาร	12 พ.ย. 67	set 3	ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ข้าวอบสับปะรด หมูอบสับปะรด
พุธ	13 พ.ย. 67	set 4	ยำถั่วพู ทอดมันปลากราย ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ แกงป่าไก่
พฤหัสบดี	14 พ.ย. 67	set 5	แกงฮังเลกระดูกหมู ต้มแซ่บกระดูกหมู ขนมชั้นใบเตย วันสังขยาใบเตย
ศุกร์	15 พ.ย. 67	set 6	น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาพู ไช้พะไลหมูสามชั้น แกงเทโพหมูสามชั้น
จันทร์	18 พ.ย. 67	set 7	ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ ก๋วยเตี๋ยวกุ้งไก่
อังคาร	19 พ.ย. 67	set 8	ก๋วยเตี๋ยวเรือแห้งและน้ำ ก๋วยเตี๋ยวเรือผัด ขนมถั่วฝักยาวพะั้วร้อน

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นสูง (300 ชั่วโมง) TRACK 1

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	20 พ.ย. 67	set 9	ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอดใส่ปลา
พฤหัสบดี	21 พ.ย. 67	set 10	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ก๋วยเตี๋ยวดัดหน้าหมู ข้าวห่อทอด ซาหริ่ม
ศุกร์	22 พ.ย. 67	set 11	แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกหนุ่ม วันสังขยาไข่ใบเตย
จันทร์	25 พ.ย. 67	set 12	กะหรี่ปั๊พ หมี่กะทิ ก๋วยแฉกทอด มันทอด เผือกทอด
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	จีบไทยต๋วนก ซ่อม่วง กระทงทอง
จันทร์	2 ธ.ค. 67	set 17	ยำผักบุ้งทอดกรอบ ก๋วยเตี๋ยวลอด ข้าวผัดต้มยำ เต้าเจี้ยวหลน
อังคาร	3 ธ.ค. 67	set 18	ลูกชุบ วันสายรุ้ง
พุธ	4 ธ.ค. 67	set 19	ถั่วแปบปากหม้อสามสี ขนมสอดไส้ ขนมเปียกปูนใบเตย
พฤหัสบดี	5 ธ.ค. 67		วันชาติ / วันพ่อ
ศุกร์	6 ธ.ค. 67	set 20	Sensory test การประเมินรสชาติอาหารโดยใช้ประสาทสัมผัส
จันทร์	9 ธ.ค. 67	set 1	แกงหมูพริกขี้หนู โรตีสี หมูสะเต๊ะ
อังคาร	10 ธ.ค. 67		วันพระราชทานรัฐธรรมนูญ
พุธ	11 ธ.ค. 67	set 2	ยำหัวปลี เมี่ยงคำ แกงเลียง น้ำพริกอ่อง
พฤหัสบดี	12 ธ.ค. 67	set 3	ก๋วยเตี๋ยวลุยซุ้ย ข้าวอบสับปะรด หมอบสับปะรด
ศุกร์	13 ธ.ค. 67	set 4	ยำถั่วพู ทอดมันปลาทราย ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ แกงป่าไก่
จันทร์	16 ธ.ค. 67	set 5	แกงฮังเลกระดูกหมู ต้มแซ่บกระดูกหมู ขนมชั้นใบเตย วันสังขยาใบเตย
อังคาร	17 ธ.ค. 67	set 6	น้ำพริกปลาร้า หมูหวาน ปลาฟู ไข่พะโล้หมูสามชั้น แกงเทโพหมูสามชั้น
พุธ	18 ธ.ค. 67	set 7	ขนมจีนน้ำพริกครบชุด ยำใหญ่ แกงจืดสามกษัตริย์ ก๋วยเตี๋ยวกุ้งไก่
พฤหัสบดี	19 ธ.ค. 67	set 8	ก๋วยเตี๋ยวลอยกระทง ก๋วยเตี๋ยวลอยกระทง ขนมหั้วตะไลมะพร้าวอ่อน
ศุกร์	20 ธ.ค. 67	set 9	ปลาทอดสมุนไพร ปั่นขลิบทอดใส่ปลา
จันทร์	23 ธ.ค. 67	set 10	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ก๋วยเตี๋ยวดัดหน้าหมู ข้าวห่อทอด ซาหริ่ม
อังคาร	24 ธ.ค. 67	set 11	แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลา คั่วกลิ้งหมู น้ำพริกหนุ่ม วันสังขยาไข่ใบเตย
พุธ	25 ธ.ค. 67	set 12	กะหรี่ปั๊พ หมี่กะทิ ก๋วยแฉกทอด มันทอด เผือกทอด
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

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นสูง (300 ชั่วโมง) TRACK 2

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	28 ธ.ค. 66	set 22	ชุดข้าวแช่ (ครบชุด)
ศุกร์	29 ธ.ค. 66		Holiday
จันทร์	1 ม.ค. 67		Holiday
อังคาร	2 ม.ค. 67	set 23	ชุดข้าวมัน ส้มตำ (ครบชุด)
พุธ	3 ม.ค. 67	set 24	ข้าวบุหรี แกงนุ้มไป ข้าวแขก
พฤหัสบดี	4 ม.ค. 67	set 25	ยำถววน ขนมเบื้องถววน พระรามลงสรง
ศุกร์	5 ม.ค. 67	set 26	สะเต๊ะลือ 'ย่าทวย ข้าวคลุกน้ำพริกพะเนง
จันทร์	8 ม.ค. 67	set 27	แกงซึกส้ม ค้างคาวเผือก ม้าห้อ
อังคาร	9 ม.ค. 67	set 28	ต้มจืด ข้าวคลุกกะปิ ขนมจีนน้ำยาและหมูผัด
พุธ	10 ม.ค. 67	set 29	ข้าวต้มสามกษัตริย์ แกงรัฐจวน หมี่กรอบชาววัง
พฤหัสบดี	11 ม.ค. 67	set 30	ข้าววงบ ข้าวปิ้ง กะปิคั่ว
ศุกร์	12 ม.ค. 67	set 31	แกงระวางเนื้อ แกงนอกหม้อ แกงสับนก
จันทร์	15 ม.ค. 67	set 32	แกงต้มส้มต้มกะปิ แกงร้อน แกงนพเก้าใส่กะทิ
อังคาร	16 ม.ค. 67	set 33	น้ำพริกนครบาล น้ำพริกผักซี แสร้งว่ากุ้ง-ปลาฟู
พุธ	17 ม.ค. 67	set 34	น้ำพริกมะหมาดมาด น้ำพริกเตินดง พริกขิงไข่เค็ม-ปลาฟู
พฤหัสบดี	18 ม.ค. 67	set 35	หุุ่ม ลำเตียง ส้มฉุน
ศุกร์	19 ม.ค. 67	set 36	มะกรูดเชื่อม มะละกอสานรังแตนเชื่อม
จันทร์	22 ม.ค. 67	set 37	ปั้นขลิบนึ่งใส่ปลา ขนมสี่ถ้วย หมูโสร่ง
อังคาร	23 ม.ค. 67	set 38	ทอหมกทรงเครื่อง ยำส้มโอ สกุนาชมสวน
พุธ	24 ม.ค. 67	set 39	ปะทัดลม ม้าอ้วน การะเวกสอดสี
พฤหัสบดี	25 ม.ค. 67	set 22	ชุดข้าวแช่ (ครบชุด)
ศุกร์	26 ม.ค. 67	set 23	ชุดข้าวมัน ส้มตำ (ครบชุด)
จันทร์	29 ม.ค. 67	set 24	ข้าวบุหรี แกงนุ้มไป ข้าวแขก
อังคาร	30 ม.ค. 67	set 25	ยำถววน ขนมเบื้องถววน พระรามลงสรง
พุธ	31 ม.ค. 67	set 26	สะเต๊ะลือ 'ย่าทวย ข้าวคลุกน้ำพริกพะเนง
พฤหัสบดี	1 ก.พ. 67	set 27	แกงซึกส้ม ค้างคาวเผือก ม้าห้อ
ศุกร์	2 ก.พ. 67	set 28	ต้มจืด ข้าวคลุกกะปิ ขนมจีนน้ำยาและหมูผัด
จันทร์	5 ก.พ. 67	set 29	ข้าวต้มสามกษัตริย์ แกงรัฐจวน หมี่กรอบชาววัง
อังคาร	6 ก.พ. 67	set 30	ข้าววงบ ข้าวปิ้ง กะปิคั่ว
พุธ	7 ก.พ. 67	set 31	แกงระวางเนื้อ แกงนอกหม้อ แกงสับนก
พฤหัสบดี	8 ก.พ. 67	set 32	แกงต้มส้มต้มกะปิ แกงร้อน แกงนพเก้าใส่กะทิ
ศุกร์	9 ก.พ. 67	set 33	น้ำพริกนครบาล น้ำพริกผักซี แสร้งว่ากุ้ง-ปลาฟู
จันทร์	12 ก.พ. 67	set 34	น้ำพริกมะหมาดมาด น้ำพริกเตินดง พริกขิงไข่เค็ม-ปลาฟู
อังคาร	13 ก.พ. 67	set 35	หุุ่ม ลำเตียง ส้มฉุน

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นสูง (300 ชั่วโมง) TRACK 2

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	14 ก.พ. 67	set 36	มะกรูดเชื่อม มะละกอสานรังแตนเชื่อม
พฤหัสบดี	15 ก.พ. 67	set 37	ปั้นขลิบนิ่งไส้ปลา ขนมสี่ถ้วย หมูโสร่ง
ศุกร์	16 ก.พ. 67	set 38	ห่อหมกทรงเครื่อง ยำส้มโอ สุกุณาชมสวน
จันทร์	19 ก.พ. 67	set 39	ปะทัดลม ม้าอ้วน การะเวกสอดสี
อังคาร	20 ก.พ. 67	set 22	ชุดข้าวแช่ (ครบชุด)
พุธ	21 ก.พ. 67	set 23	ชุดข้าวมัน ส้มตำ (ครบชุด)
พฤหัสบดี	22 ก.พ. 67	set 24	ข้าวบุหรี แกงบ่มใบ ข้าวแขก
ศุกร์	23 ก.พ. 67	set 25	ยำถววน ขนมเบื้องถววน พระรามลงสรง
จันทร์	26 ก.พ. 67	set 26	สะเต๊ะลือ 'ยำทวาย ข้าวคลุกน้ำพริกพะเนง
อังคาร	27 ก.พ. 67	set 27	แกงซึกส้ม ค้างคาวเผือก ม้าห่อ
พุธ	28 ก.พ. 67	set 28	ต้มจืด ข้าวคลุกกะปิ ขนมจีนน้ำยาและหมูผัด
พฤหัสบดี	29 ก.พ. 67	set 29	ข้าวต้มสามกษัตริย์ แกงรัฐจวน หมี่กรอบขาววัง
ศุกร์	1 มี.ค. 67	set 30	ข้าวงบ ข้าวปิ้ง กะปิคั่ว
จันทร์	4 มี.ค. 67	set 31	แกงระแวงเนื้อ แกงนอกหม้อ แกงสับนก
อังคาร	5 มี.ค. 67	set 32	แกงต้มส้มต้มกะปิ แกงร้อน แกงนพเก้าใส่กะทิ
พุธ	6 มี.ค. 67	set 33	น้ำพริกนครบาล น้ำพริกผักชี แสร้งว่ากุ้ง-ปลาฟู
พฤหัสบดี	7 มี.ค. 67	set 34	น้ำพริกมะหมาตมตม น้ำพริกเดินตง พริกขิงไข่เค็ม-ปลาฟู
ศุกร์	8 มี.ค. 67	set 35	หุุ่ม ลำเตียง ส้มฉุน
จันทร์	11 มี.ค. 67	set 36	มะกรูดเชื่อม มะละกอสานรังแตนเชื่อม
อังคาร	12 มี.ค. 67	set 37	ปั้นขลิบนิ่งไส้ปลา ขนมสี่ถ้วย หมูโสร่ง
พุธ	13 มี.ค. 67	set 38	ห่อหมกทรงเครื่อง ยำส้มโอ สุกุณาชมสวน
พฤหัสบดี	14 มี.ค. 67	set 39	ปะทัดลม ม้าอ้วน การะเวกสอดสี
ศุกร์	15 มี.ค. 67	set 22	ชุดข้าวแช่ (ครบชุด)
จันทร์	18 มี.ค. 67	set 23	ชุดข้าวมัน ส้มตำ (ครบชุด)
อังคาร	19 มี.ค. 67	set 24	ข้าวบุหรี แกงบ่มใบ ข้าวแขก
พุธ	20 มี.ค. 67	set 25	ยำถววน ขนมเบื้องถววน พระรามลงสรง
พฤหัสบดี	21 มี.ค. 67	set 26	สะเต๊ะลือ 'ยำทวาย ข้าวคลุกน้ำพริกพะเนง
ศุกร์	22 มี.ค. 67	set 27	แกงซึกส้ม ค้างคาวเผือก ม้าห่อ
จันทร์	25 มี.ค. 67	set 28	ต้มจืด ข้าวคลุกกะปิ ขนมจีนน้ำยาและหมูผัด
อังคาร	26 มี.ค. 67	set 29	ข้าวต้มสามกษัตริย์ แกงรัฐจวน หมี่กรอบขาววัง
พุธ	27 มี.ค. 67	set 30	ข้าวงบ ข้าวปิ้ง กะปิคั่ว
พฤหัสบดี	28 มี.ค. 67	set 31	แกงระแวงเนื้อ แกงนอกหม้อ แกงสับนก
ศุกร์	29 มี.ค. 67	set 32	แกงต้มส้มต้มกะปิ แกงร้อน แกงนพเก้าใส่กะทิ
จันทร์	1 เม.ย. 67	set 33	น้ำพริกนครบาล น้ำพริกผักชี แสร้งว่ากุ้ง-ปลาฟู

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นสูง (300 ชั่วโมง) TRACK 2

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	2 เม.ย. 67	set 34	น้ำพริกมะหมาดมาด น้ำพริกเดินดง พริกขิงไข่เค็ม-ปลาฟู
พุธ	3 เม.ย. 67	set 35	ห่อหมก ลำเตี้ย ส้มฉุน
พฤหัสบดี	4 เม.ย. 67	set 36	มะกรูดเชื่อม มะละกอสานรังแตนเชื่อม
ศุกร์	5 เม.ย. 67	set 37	ปั้นขลิบนิ่งไส้ปลา ขนมนี่กล้วย หมูโสร่ง
จันทร์	8 เม.ย. 67	set 38	ห่อหมกทรงเครื่อง ยำส้มโอ สุกุณาชมสวน
อังคาร	9 เม.ย. 67	set 39	ปะทัดลม ม้าอ้วน การะเวกสอดสี
พุธ	10 เม.ย. 67	set 22	ชุดข้าวแช่ (ครบชุด)
พฤหัสบดี	11 เม.ย. 67	set 23	ชุดข้าวมัน ส้มตำ (ครบชุด)
ศุกร์	12 เม.ย. 67	set 24	ข้าวบุหรี แกงนุ้มโป้ ข้าวแขก
จันทร์	15 เม.ย. 67		วันสงกรานต์
อังคาร	16 เม.ย. 67	set 25	ยำถววน ขนมนึ่งถววน พระรามลงสรง
พุธ	17 เม.ย. 67	set 26	สะเต๊ะลือ 'ยำทวาย ข้าวคลุกน้ำพริกพะเนง
พฤหัสบดี	18 เม.ย. 67	set 27	แกงซังส้ม ค้างคาวเผือก ม้าห่อ
ศุกร์	19 เม.ย. 67	set 28	ต้มจืด ข้าวคลุกกะปิ ขนมน้ำยาและหมูผัด
จันทร์	22 เม.ย. 67	set 29	ข้าวต้มสามกษัตริย์ แกงรัฐจวน หมี่กรอบชาววัง
อังคาร	23 เม.ย. 67	set 30	ข้าววงบ ข้าวปิ้ง กะปิควั
พุธ	24 เม.ย. 67	set 31	แกงระวางเนื้อ แกงนอกหม้อ แกงสับนก
พฤหัสบดี	25 เม.ย. 67	set 32	แกงต้มส้มต้มกะปิ แกงร้อน แกงนพเก้าใส่กะทิ
ศุกร์	26 เม.ย. 67	set 33	น้ำพริกนครบาล น้ำพริกผักซี แสร้งว่ากุ้ง-ปลาฟู
จันทร์	29 เม.ย. 67	set 34	น้ำพริกมะหมาดมาด น้ำพริกเดินดง พริกขิงไข่เค็ม-ปลาฟู
อังคาร	30 เม.ย. 67	set 35	ห่อหมก ลำเตี้ย ส้มฉุน
พุธ	1 พ.ค. 67	set 36	มะกรูดเชื่อม มะละกอสานรังแตนเชื่อม
พฤหัสบดี	2 พ.ค. 67	set 37	ปั้นขลิบนิ่งไส้ปลา ขนมนี่กล้วย หมูโสร่ง
ศุกร์	3 พ.ค. 67	set 38	ห่อหมกทรงเครื่อง ยำส้มโอ สุกุณาชมสวน
จันทร์	6 พ.ค. 67	set 39	ปะทัดลม ม้าอ้วน การะเวกสอดสี
อังคาร	7 พ.ค. 67	set 22	ชุดข้าวแช่ (ครบชุด)
พุธ	8 พ.ค. 67	set 23	ชุดข้าวมัน ส้มตำ (ครบชุด)
พฤหัสบดี	9 พ.ค. 67	set 24	ข้าวบุหรี แกงนุ้มโป้ ข้าวแขก
ศุกร์	10 พ.ค. 67	set 25	ยำถววน ขนมนึ่งถววน พระรามลงสรง
จันทร์	13 พ.ค. 67	set 26	สะเต๊ะลือ 'ยำทวาย ข้าวคลุกน้ำพริกพะเนง
อังคาร	14 พ.ค. 67	set 27	แกงซังส้ม ค้างคาวเผือก ม้าห่อ
พุธ	15 พ.ค. 67	set 28	ต้มจืด ข้าวคลุกกะปิ ขนมน้ำยาและหมูผัด
พฤหัสบดี	16 พ.ค. 67	set 29	ข้าวต้มสามกษัตริย์ แกงรัฐจวน หมี่กรอบชาววัง
ศุกร์	17 พ.ค. 67	set 30	ข้าววงบ ข้าวปิ้ง กะปิควั

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นสูง (300 ชั่วโมง) TRACK 2

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	20 พ.ค. 67	set 31	แกงระวางเนื้อ แกงนอกหม้อ แกงสับนก
อังคาร	21 พ.ค. 67	set 32	แกงต้มส้มต้มกะปิ แกงร้อน แกงนพเก้าใส่กะทิ
พุธ	22 พ.ค. 67		วันวิสาขบูชา
พฤหัสบดี	23 พ.ค. 67	set 33	น้ำพริกนครบาล น้ำพริกผักชี แสร้งว่ากุ้ง-ปลาฟู
ศุกร์	24 พ.ค. 67	set 34	น้ำพริกมะหมาดมาด น้ำพริกเดินดง พริกขิงไข่เค็ม-ปลาฟู
จันทร์	27 พ.ค. 67	set 35	ห่อหมก ลำไย ส้มฉุน
อังคาร	28 พ.ค. 67	set 36	มะกรูดเชื่อม มะละกอสานรังแตนเชื่อม
พุธ	29 พ.ค. 67	set 37	ปั้นขลิบนิ่งใส่ปลา ขนมสี่ถ้วย หมูโสร่ง
พฤหัสบดี	30 พ.ค. 67	set 38	ห่อหมกทรงเครื่อง ยำส้มโอ สุกญาชมสวน
ศุกร์	31 พ.ค. 67	set 39	ปะทัดลม ม้าอ้วน การะเวกสอดสี
จันทร์	3 มิ.ย. 67		วันเฉลิมฯพระราชินี
อังคาร	4 มิ.ย. 67	set 22	ชุดข้าวแช่ (ครบชุด)
พุธ	5 มิ.ย. 67	set 23	ชุดข้าวมัน ส้มตำ (ครบชุด)
พฤหัสบดี	6 มิ.ย. 67	set 24	ข้าวบุหรี แกงบ่มใบ ข้าวแขก
ศุกร์	7 มิ.ย. 67	set 25	ยำถววน ขนมเบื้องถววน พระรามลงสรง
จันทร์	10 มิ.ย. 67	set 26	สะเต๊ะลือ ยำทวาย ข้าวคุกน้ำพริกพะเนง
อังคาร	11 มิ.ย. 67	set 27	แกงซังส้ม ค้างคาวเผือก ม้าห่อ
พุธ	12 มิ.ย. 67	set 28	ต้มจืด ข้าวคุกกะปิ ขนมจีนน้ำยาและหมูผัด
พฤหัสบดี	13 มิ.ย. 67	set 29	ข้าวต้มสามกษัตริย์ แกงรัญจวน หมี่กรอบขาววัง
ศุกร์	14 มิ.ย. 67	set 30	ข้าวงบ ข้าวปิ้ง กะปิคั่ว
จันทร์	17 มิ.ย. 67	set 31	แกงระวางเนื้อ แกงนอกหม้อ แกงสับนก
อังคาร	18 มิ.ย. 67	set 32	แกงต้มส้มต้มกะปิ แกงร้อน แกงนพเก้าใส่กะทิ
พุธ	19 มิ.ย. 67	set 33	น้ำพริกนครบาล น้ำพริกผักชี แสร้งว่ากุ้ง-ปลาฟู
พฤหัสบดี	20 มิ.ย. 67	set 34	น้ำพริกมะหมาดมาด น้ำพริกเดินดง พริกขิงไข่เค็ม-ปลาฟู
ศุกร์	21 มิ.ย. 67	set 35	ห่อหมก ลำไย ส้มฉุน
จันทร์	24 มิ.ย. 67	set 36	มะกรูดเชื่อม มะละกอสานรังแตนเชื่อม
อังคาร	25 มิ.ย. 67	set 37	ปั้นขลิบนิ่งใส่ปลา ขนมสี่ถ้วย หมูโสร่ง
พุธ	26 มิ.ย. 67	set 38	ห่อหมกทรงเครื่อง ยำส้มโอ สุกญาชมสวน
พฤหัสบดี	27 มิ.ย. 67	set 39	ปะทัดลม ม้าอ้วน การะเวกสอดสี
ศุกร์	28 มิ.ย. 67	set 22	ชุดข้าวแช่ (ครบชุด)
จันทร์	1 ก.ค. 67	set 23	ชุดข้าวมัน ส้มตำ (ครบชุด)
อังคาร	2 ก.ค. 67	set 24	ข้าวบุหรี แกงบ่มใบ ข้าวแขก
พุธ	3 ก.ค. 67	set 25	ยำถววน ขนมเบื้องถววน พระรามลงสรง
พฤหัสบดี	4 ก.ค. 67	set 26	สะเต๊ะลือ ยำทวาย ข้าวคุกน้ำพริกพะเนง

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นสูง (300 ชั่วโมง) TRACK 2

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	5 ก.ค. 67	set 27	แกงซึกส้ม ค้างคาวเผือก ม้าห้อ
จันทร์	8 ก.ค. 67	set 28	ต้มจืด ข้าวคดลูกกะปิ ขนมน้ำยาและหมูผัด
อังคาร	9 ก.ค. 67	set 29	ข้าวต้มสามกษัตริย์ แกงรัญจวน หมี่กรอบขาววัง
พุธ	10 ก.ค. 67	set 30	ข้าววงบ ข้าวปิ้ง กะปิคั่ว
พฤหัสบดี	11 ก.ค. 67	set 31	แกงระวางเนื้อ แกงนอกหม้อ แกงสับนก
ศุกร์	12 ก.ค. 67	set 32	แกงต้มส้มต้มกะปิ แกงร้อน แกงนพเก้าใส่กะทิ
จันทร์	15 ก.ค. 67	set 33	น้ำพริกนครบาล น้ำพริกผักชี แสร้งว่ากุ้ง-ปลาฟู
อังคาร	16 ก.ค. 67	set 34	น้ำพริกมะหมาดมาด น้ำพริกเดินดง พริกขิงไข่เค็ม-ปลาฟู
พุธ	17 ก.ค. 67	set 35	หริ่ม ลำเต็ย ส้มฉุน
พฤหัสบดี	18 ก.ค. 67	set 36	มะกรูดเชื่อม มะละกอสานรังแตนเชื่อม
ศุกร์	19 ก.ค. 67	set 37	ปั้นขลิบนิ่งใส่ปลา ขนมน้ำยา หมูโสร่ง
จันทร์	22 ก.ค. 67	set 38	ห่อหมกทรงเครื่อง ยำส้มโอ สุกญาขมสวน
อังคาร	23 ก.ค. 67	set 39	ปะตดลม ม้าอ้วน การะเวกสอดสี
พุธ	24 ก.ค. 67	set 22	ชุดข้าวแช่ (ครบชุด)
พฤหัสบดี	25 ก.ค. 67	set 23	ชุดข้าวมัน ส้มตำ (ครบชุด)
ศุกร์	26 ก.ค. 67	set 24	ข้าวบุหรี แกงบ่มใบ ข้าวแขก
จันทร์	29 ก.ค. 67	set 25	ยำถววน ขนมน้ำยาถววน พระรามลงสรง
อังคาร	30 ก.ค. 67	set 26	สะเต๊ะลือ ยำทวาย ข้าวคดลูกน้ำพริกพะแนง
พุธ	31 ก.ค. 67	set 27	แกงซึกส้ม ค้างคาวเผือก ม้าห้อ
พฤหัสบดี	1 ส.ค. 67	set 28	ต้มจืด ข้าวคดลูกกะปิ ขนมน้ำยาและหมูผัด
ศุกร์	2 ส.ค. 67	set 29	ข้าวต้มสามกษัตริย์ แกงรัญจวน หมี่กรอบขาววัง
จันทร์	5 ส.ค. 67	set 30	ข้าววงบ ข้าวปิ้ง กะปิคั่ว
อังคาร	6 ส.ค. 67	set 31	แกงระวางเนื้อ แกงนอกหม้อ แกงสับนก
พุธ	7 ส.ค. 67	set 32	แกงต้มส้มต้มกะปิ แกงร้อน แกงนพเก้าใส่กะทิ
พฤหัสบดี	8 ส.ค. 67	set 33	น้ำพริกนครบาล น้ำพริกผักชี แสร้งว่ากุ้ง-ปลาฟู
ศุกร์	9 ส.ค. 67	set 34	น้ำพริกมะหมาดมาด น้ำพริกเดินดง พริกขิงไข่เค็ม-ปลาฟู
จันทร์	12 ส.ค. 67		วันแม่
อังคาร	13 ส.ค. 67	set 35	หริ่ม ลำเต็ย ส้มฉุน
พุธ	14 ส.ค. 67	set 36	มะกรูดเชื่อม มะละกอสานรังแตนเชื่อม
พฤหัสบดี	15 ส.ค. 67	set 37	ปั้นขลิบนิ่งใส่ปลา ขนมน้ำยา หมูโสร่ง
ศุกร์	16 ส.ค. 67	set 38	ห่อหมกทรงเครื่อง ยำส้มโอ สุกญาขมสวน
จันทร์	19 ส.ค. 67	set 39	ปะตดลม ม้าอ้วน การะเวกสอดสี
อังคาร	20 ส.ค. 67	set 22	ชุดข้าวแช่ (ครบชุด)
พุธ	21 ส.ค. 67	set 23	ชุดข้าวมัน ส้มตำ (ครบชุด)

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นสูง (300 ชั่วโมง) TRACK 2

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	22 ส.ค. 67	set 24	ข้าวบุหรี แกงบ่มใบ ข้าวแขก
ศุกร์	23 ส.ค. 67	set 25	ยำถววน ขนมเบื้องถววน พระรามลงสรง
จันทร์	26 ส.ค. 67	set 26	สะเต๊ะลือ 'ยำทวาย ข้าวคลุกน้ำพริกพะเนง
อังคาร	27 ส.ค. 67	set 27	แกงซึกส้ม ค้างคาวเผือก ม้าห่อ
พุธ	28 ส.ค. 67	set 28	ต้มจืด ข้าวคลุกกะปิ ขนมจีนน้ำยาและหมูผัด
พฤหัสบดี	29 ส.ค. 67	set 29	ข้าวต้มสามกษัตริย์ แกงรัฐจวน หมี่กรอบขาววัง
ศุกร์	30 ส.ค. 67	set 30	ข้าวงบ ข้าวปิ้ง กะปิคั่ว
จันทร์	2 ก.ย. 67	set 31	แกงระวางเนื้อ แกงนอกหม้อ แกงสับนก
อังคาร	3 ก.ย. 67	set 32	แกงต้มส้มต้มกะปิ แกงร้อน แกงนพเก้าใส่กะทิ
พุธ	4 ก.ย. 67	set 33	น้ำพริกนครบาล น้ำพริกผักชี แสร้งว่ากุ้ง-ปลาฟู
พฤหัสบดี	5 ก.ย. 67	set 34	น้ำพริกมะหมาดมาด น้ำพริกเดินดง พริกขิงไข่เค็ม-ปลาฟู
ศุกร์	6 ก.ย. 67	set 35	ห่อหมก ลำเต็ย ส้มฉุน
จันทร์	9 ก.ย. 67	set 36	มะกรูดเชื่อม มะละกอสานรังแตนเชื่อม
อังคาร	10 ก.ย. 67	set 37	ปั้นขลิบนิ่งใส่ปลา ขนมสี่ถ้วย หมูโสร่ง
พุธ	11 ก.ย. 67	set 38	ห่อหมกทรงเครื่อง ยำส้มโอ สุกญาขมสวน
พฤหัสบดี	12 ก.ย. 67	set 39	ปะทัดลม ม้าอ้วน การะเวกสอดสี
ศุกร์	13 ก.ย. 67	set 21	อาหารไทยกับวัฒนธรรมไทย
จันทร์	16 ก.ย. 67	set 22	ชุดข้าวแช่: ข้าวลอยน้ำดอกมะลิ ลูกกะปิทอด พริกหยวกสอดไส้ หมูเค็มหวาน หอมสอดไส้ หัวไชโป๊หวาน
อังคาร	17 ก.ย. 67	set 23	ชุดข้าวมัน ส้มตำ: ข้าวมัน ส้มตำไทย หมูฝอย ไก่แห้งแกงคั่ว น้ำพริกมะขามเปียก
พุธ	18 ก.ย. 67	set 24	ข้าวบุหรี แกงบ่มใบ ข้าวแขก
พฤหัสบดี	19 ก.ย. 67	set 25	ยำถววน ขนมเบื้องถววน พระรามลงสรง
ศุกร์	20 ก.ย. 67	set 26	สะเต๊ะลือ 'ยำทวาย ข้าวคลุกน้ำพริกพะเนง
จันทร์	23 ก.ย. 67	set 27	แกงซึกส้ม ค้างคาวเผือก ม้าห่อ
อังคาร	24 ก.ย. 67	set 28	ต้มจืด ข้าวคลุกกะปิ ขนมจีนน้ำยาและหมูผัด
พุธ	25 ก.ย. 67	set 29	ข้าวต้มสามกษัตริย์ แกงรัฐจวน หมี่กรอบขาววัง
พฤหัสบดี	26 ก.ย. 67	set 30	ข้าวงบ ข้าวปิ้ง กะปิคั่ว
ศุกร์	27 ก.ย. 67	set 31	แกงระวางเนื้อ แกงนอกหม้อ แกงสับนก
จันทร์	30 ก.ย. 67	set 32	แกงต้มส้มต้มกะปิ แกงร้อน แกงนพเก้าใส่กะทิ
อังคาร	1 ต.ค. 67	set 33	น้ำพริกนครบาล น้ำพริกผักชี แสร้งว่ากุ้ง-ปลาฟู
พุธ	2 ต.ค. 67	set 34	น้ำพริกมะหมาดมาด น้ำพริกเดินดง พริกขิงไข่เค็ม-ปลาฟู
พฤหัสบดี	3 ต.ค. 67	set 35	ห่อหมก ลำเต็ย ส้มฉุน
ศุกร์	4 ต.ค. 67	set 36	มะกรูดเชื่อม มะละกอสานรังแตนเชื่อม
จันทร์	7 ต.ค. 67	set 37	ปั้นขลิบนิ่งใส่ปลา ขนมสี่ถ้วย หมูโสร่ง
อังคาร	8 ต.ค. 67	set 38	ห่อหมกทรงเครื่อง ยำส้มโอ สุกญาขมสวน

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นสูง (300 ชั่วโมง) TRACK 2

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	9 ต.ค. 67	set 39	ปะทัดลม ม้าอ้วน การะเวกสอดสี
พฤหัสบดี	10 ต.ค. 67	set 21	อาหารไทยกับวัฒนธรรมไทย
ศุกร์	11 ต.ค. 67	set 22	ชุดข้าวแช่: ข้าวลอยน้ำดอกมะลิ ลูกกะปิทอด พริกหยวกสอดไส้ หมูเค็มหวาน หอมสอดไส้ หัวไชโป๊หวาน
จันทร์	14 ต.ค. 67	set 23	ชุดข้าวมัน ส้มตำ: ข้าวมัน ส้มตำไทย หมูฝอย ไก่แห้งแกงคั่ว น้ำพริกมะขามเปียก
อังคาร	15 ต.ค. 67	set 24	ข้าวบุหรี แกงบุ่มใบ ข้าวแขก
พุธ	16 ต.ค. 67	set 25	ยำถววน ขนมเบื้องถววน พระรามลงสรง
พฤหัสบดี	17 ต.ค. 67	set 26	สะเต๊ะลือ 'ยำทวาย ข้าวคลุกน้ำพริกพะเนง
ศุกร์	18 ต.ค. 67	set 27	แกงซกส้ม ค้างคาวเผือก ม้าห่อ
จันทร์	21 ต.ค. 67	set 28	ต้มจืด ข้าวคลุกกะปิ ขนมจีนน้ำยาและหมูผัด
อังคาร	22 ต.ค. 67	set 29	ข้าวต้มสามกษัตริย์ แกงรัญจวน หมี่กรอบชาววัง
พุธ	23 ต.ค. 67		วันปิยมหาราช
พฤหัสบดี	24 ต.ค. 67	set 30	ข้าววงบ ข้าวปิ้ง กะปิคั่ว
ศุกร์	25 ต.ค. 67	set 31	แกงระแวงเนื้อ แกงนอกหม้อ แกงสับนก
จันทร์	28 ต.ค. 67	set 32	แกงต้มส้มต้มกะปิ แกงร้อน แกงนพเก้าใส่กะทิ
อังคาร	29 ต.ค. 67	set 33	น้ำพริกนครบาล น้ำพริกผักชี แสร้งว่ากุ้ง-ปลาฟู
พุธ	30 ต.ค. 67	set 34	น้ำพริกมะหมาดมาด น้ำพริกเดินดง พริกขิงไข่เค็ม-ปลาฟู
พฤหัสบดี	31 ต.ค. 67	set 35	หริ่ม ลำเต็ย ส้มฉุน
ศุกร์	1 พ.ย. 67	set 36	มะกรูดเชื่อม มะละกอสานรังแตนเชื่อม
จันทร์	4 พ.ย. 67	set 37	ปั้นขลิบนิ่งใส่ปลา ขนมสี่ถ้วย หมูโสร่ง
อังคาร	5 พ.ย. 67	set 38	ห่อหมกทรงเครื่อง ยำส้มโอ สุกุณาชมสวน
พุธ	6 พ.ย. 67	set 39	ปะทัดลม ม้าอ้วน การะเวกสอดสี
พฤหัสบดี	7 พ.ย. 67	set 21	อาหารไทยกับวัฒนธรรมไทย
ศุกร์	8 พ.ย. 67	set 22	ชุดข้าวแช่: ข้าวลอยน้ำดอกมะลิ ลูกกะปิทอด พริกหยวกสอดไส้ หมูเค็มหวาน หอมสอดไส้ หัวไชโป๊หวาน
จันทร์	11 พ.ย. 67	set 23	ชุดข้าวมัน ส้มตำ: ข้าวมัน ส้มตำไทย หมูฝอย ไก่แห้งแกงคั่ว น้ำพริกมะขามเปียก
อังคาร	12 พ.ย. 67	set 24	ข้าวบุหรี แกงบุ่มใบ ข้าวแขก
พุธ	13 พ.ย. 67	set 25	ยำถววน ขนมเบื้องถววน พระรามลงสรง
พฤหัสบดี	14 พ.ย. 67	set 26	สะเต๊ะลือ 'ยำทวาย ข้าวคลุกน้ำพริกพะเนง
ศุกร์	15 พ.ย. 67	set 27	แกงซกส้ม ค้างคาวเผือก ม้าห่อ
จันทร์	18 พ.ย. 67	set 28	ต้มจืด ข้าวคลุกกะปิ ขนมจีนน้ำยาและหมูผัด
อังคาร	19 พ.ย. 67	set 29	ข้าวต้มสามกษัตริย์ แกงรัญจวน หมี่กรอบชาววัง
พุธ	20 พ.ย. 67	set 30	ข้าววงบ ข้าวปิ้ง กะปิคั่ว
พฤหัสบดี	21 พ.ย. 67	set 31	แกงระแวงเนื้อ แกงนอกหม้อ แกงสับนก
ศุกร์	22 พ.ย. 67	set 32	แกงต้มส้มต้มกะปิ แกงร้อน แกงนพเก้าใส่กะทิ
จันทร์	25 พ.ย. 67	set 33	น้ำพริกนครบาล น้ำพริกผักชี แสร้งว่ากุ้ง-ปลาฟู

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นสูง (300 ชั่วโมง) TRACK 2

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	26 พ.ย. 67	set 34	น้ำพริกมะหมาดมาต น้ำพริกเดินดง พริกขิงไข่เค็ม-ปลาฟู
พุธ	27 พ.ย. 67	set 35	ห่อหมก ลำไย ส้มฉุน
พฤหัสบดี	28 พ.ย. 67	set 36	มะกรูดเชื่อม มะละกอสานรังแตนเชื่อม
ศุกร์	29 พ.ย. 67	set 37	ปั้นขลิบนิ่งไส้ปลา ขนมสี่ถ้วย หมูโสร่ง
จันทร์	2 ธ.ค. 67	set 38	ห่อหมกทรงเครื่อง ยำส้มโอ สุกุณาชมสวน
อังคาร	3 ธ.ค. 67	set 39	ปะทัดลม ม้าอ้วน การะเวกสอดสี
พุธ	4 ธ.ค. 67	set 21	อาหารไทยกับวัฒนธรรมไทย
พฤหัสบดี	5 ธ.ค. 67		วันชาติ / วันพ่อ
ศุกร์	6 ธ.ค. 67	set 22	ชุดข้าวแช่: ข้าวลอยน้ำดอกมะลิ ลูกกะปิทอด พริกหยวกสอดไส้ หมูเค็มหวาน หอมสอดไส้ หัวไชโป๊หวาน
จันทร์	9 ธ.ค. 67	set 23	ชุดข้าวมัน ส้มตำ: ข้าวมัน ส้มตำไทย หมูฝอย ไก่แห้งแกงคั่ว น้ำพริกมะขามเปียก
อังคาร	10 ธ.ค. 67		วันพระราชทานรัฐธรรมนูญ
พุธ	11 ธ.ค. 67	set 24	ข้าวบูหรี แกงนุ้มไป ข้าวแขก
พฤหัสบดี	12 ธ.ค. 67	set 25	ยำถนอม ขนมเบื้องญวน พระรามลงสรง
ศุกร์	13 ธ.ค. 67	set 26	สะเต๊ะลือ 'ยำทวาย ข้าวคลุกน้ำพริกพะเนง
จันทร์	16 ธ.ค. 67	set 27	แกงซีกส้ม ค้างคาวเผือก ม้าห่อ
อังคาร	17 ธ.ค. 67	set 28	ต้มจืด ข้าวคลุกกะปิ ขนมจีนน้ำยาและหมูผัด
พุธ	18 ธ.ค. 67	set 29	ข้าวต้มสามกษัตริย์ แกงรัฐจวน หมี่กรอบชาววัง
พฤหัสบดี	19 ธ.ค. 67	set 30	ข้าววงบ ข้าวปิ้ง กะปิคั่ว
ศุกร์	20 ธ.ค. 67	set 31	แกงระแวงเนื้อ แกงนอกหม้อ แกงสับนก
จันทร์	23 ธ.ค. 67	set 32	แกงต้มส้มต้มกะปิ แกงร้อน แกงนพเก้าใส่กะทิ
อังคาร	24 ธ.ค. 67	set 33	น้ำพริกนครบาล น้ำพริกผักซี แสร้งว่ากุ้ง-ปลาฟู
พุธ	25 ธ.ค. 67	set 34	น้ำพริกมะหมาดมาต น้ำพริกเดินดง พริกขิงไข่เค็ม-ปลาฟู
พฤหัสบดี	26 ธ.ค. 67	set 35	ห่อหมก ลำไย ส้มฉุน
ศุกร์	27 ธ.ค. 67	set 36	มะกรูดเชื่อม มะละกอสานรังแตนเชื่อม
จันทร์	30 ธ.ค. 67		วันสิ้นปี
อังคาร	31 ธ.ค. 67		วันสิ้นปี