

**SET 1:** หลักการประกอบอาหารไทยเบื้องต้น

**SET 2:** การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร

ต้นทุน การขาย การตลาด

**SET 3:** ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารร่วมสมัย

**SET 4:** Sensory test การประเมินรสชาติอาหาร

โดยใช้ประสาทสัมผัส

**SET 5 - 8:** อาหารไทยต้นตำรับ

- เลือก 4 SETS

**SET 9 - 10:** การประกอบอาหารเพื่อการค้า การ

ปรุงน้ำซอส น้ำแกง น้ำปรุงรส น้ำจิ้ม

- เลือก 6 รายการ เรียน 2 วัน
- ประเภทน้ำแกง จำนวน 7 รายการ
  - แกงกะหรี่ แกงเขียวหวาน แกงแดง
  - แกงป่า แกงมัสมั่น แกงส้ม แกงเหลือง
- ประเภทน้ำซอส จำนวน 13 รายการ
  - ไก่ผัดเม็ด ปลาราดพริก กะเพรา ผัดไทย
  - ผัดเปรี้ยวหวาน ผัดผงกะหรี่ ผัดพริกขิง
  - ผัดสะตอ ผัดเผ็ด น้ำยำ ส้มตำ หมี่กรอบ
  - ผัดอเนกประสงค์
- น้ำจิ้ม จำนวน 9 รายการ
  - ไก่ห่อใบเตย ข้าวมันไก่ ซี่ฟู๊ด ลูกชิ้น สุกี้
  - แจ่วก๋วยเตี๋ยว น้ำสะเต๊ะ อจาต เมี่ยงคำ
- น้ำหมัก จำนวน 5 รายการ
  - หมูกระเทียม คอหมูย่าง หมูสะเต๊ะ
  - หมูแดง เนื้อย่าง

# เจ้าของ ธุรกิจอาหาร ENTREPRENEUR FOOD BUSINESS 80 ชั่วโมง 10 วัน



WORLD-CHEFS  
RECOGNITION  
OF QUALITY CULINARY  
EDUCATION



โรงเรียนสอนอาหาร  
ครัววานดี  
WANDEE  
CULINARY ART SCHOOL



**80,000 THB 10 วัน**  
**45,000 THB 5 วัน**