

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ขั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง)

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	24 ก.พ. 68	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาเกุใส่หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
อังคาร	25 ก.พ. 68	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
พุธ	26 ก.พ. 68	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถูทอง
พฤหัสบดี	27 ก.พ. 68	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
ศุกร์	28 ก.พ. 68	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
เสาร์	1 มี.ค. 68	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
อาทิตย์	2 มี.ค. 68	set 7	สาเกุเปียกมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
จันทร์	3 มี.ค. 68	set 17	ศิลปะการทำขนมใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
อังคาร	4 มี.ค. 68	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
พุธ	5 มี.ค. 68	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
พฤหัสบดี	6 มี.ค. 68	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ซะอมทอด น้ำพริกปลาทุย่าง ขนมปังหน้าหมู ก๋วยเตี๋ยวชวชี่
ศุกร์	7 มี.ค. 68	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิด่าง
เสาร์	8 มี.ค. 68	set 8	ต้มยำไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
อาทิตย์	9 มี.ค. 68	set 9	ลูกชิ้นปลาทุ ผัดเปรี้ยวหวานหมู ต้มส้มปลาทุ เมี่ยงปลาทุ
จันทร์	10 มี.ค. 68	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
อังคาร	11 มี.ค. 68	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
พุธ	12 มี.ค. 68	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	13 มี.ค. 68	set 7	สาเกุเปียกมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
ศุกร์	14 มี.ค. 68	set 8	ต้มยำไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
เสาร์	15 มี.ค. 68	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้คั่วไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
อาทิตย์	16 มี.ค. 68	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
จันทร์	17 มี.ค. 68	set 9	ลูกชิ้นปลาทุ ผัดเปรี้ยวหวานหมู ต้มส้มปลาทุ เมี่ยงปลาทุ
อังคาร	18 มี.ค. 68	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้คั่วไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
พุธ	19 มี.ค. 68	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
พฤหัสบดี	20 มี.ค. 68	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาเกุใส่หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
ศุกร์	21 มี.ค. 68	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
เสาร์	22 มี.ค. 68	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาเกุใส่หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
อาทิตย์	23 มี.ค. 68	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
จันทร์	24 มี.ค. 68	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถูทอง

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ขั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง)

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	25 มี.ค. 68	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
พุธ	26 มี.ค. 68	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
พฤหัสบดี	27 มี.ค. 68	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
ศุกร์	28 มี.ค. 68	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
เสาร์	29 มี.ค. 68	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถูทอง
อาทิตย์	30 มี.ค. 68	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
จันทร์	31 มี.ค. 68	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
อังคาร	1 เม.ย. 68	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ซะอมทอด น้ำพริกปลาทุอย่าง ขนมปังหน้าหมู กลัวยบวชชี
พุธ	2 เม.ย. 68	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาชุกฟู แกงเผ็ดเปิด่าง
พฤหัสบดี	3 เม.ย. 68	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
ศุกร์	4 เม.ย. 68	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
เสาร์	5 เม.ย. 68	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
อาทิตย์	6 เม.ย. 68		Holiday
จันทร์	7 เม.ย. 68	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
อังคาร	8 เม.ย. 68	set 7	สาเกูปะกะมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
พุธ	9 เม.ย. 68	set 8	ต้มยำไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
พฤหัสบดี	10 เม.ย. 68	set 9	ก๋วยเตี๋ยปลาทุ ผัดเปรี้ยวหวานหมู ต้มส้มปลาทุ เมี่ยงปลาทุ
ศุกร์	11 เม.ย. 68	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้คัส ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
เสาร์	12 เม.ย. 68	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
อาทิตย์	13 เม.ย. 68		Holiday
จันทร์	14 เม.ย. 68		วันสงกรานต์
อังคาร	15 เม.ย. 68		วันสงกรานต์
พุธ	16 เม.ย. 68	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
พฤหัสบดี	17 เม.ย. 68	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาเกุใส่หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
ศุกร์	18 เม.ย. 68	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
เสาร์	19 เม.ย. 68	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาชุกฟู แกงเผ็ดเปิด่าง
อาทิตย์	20 เม.ย. 68	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
จันทร์	21 เม.ย. 68	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถูทอง
อังคาร	22 เม.ย. 68	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ขั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง)

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	23 เม.ย. 68	set 16	ผัดไทย ไช้ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
พฤหัสบดี	24 เม.ย. 68	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
ศุกร์	25 เม.ย. 68	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
เสาร์	26 เม.ย. 68	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
อาทิตย์	27 เม.ย. 68	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
จันทร์	28 เม.ย. 68	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
อังคาร	29 เม.ย. 68	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ชะอมทอด น้ำพริกปลาทุอย่าง ขนมปังหน้าหมู กล้วยบวชชี
พุธ	30 เม.ย. 68	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเป็ดย่าง
พฤหัสบดี	1 พ.ค. 68	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
ศุกร์	2 พ.ค. 68	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
เสาร์	3 พ.ค. 68	set 7	สาเกูปะกะมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วค่าน้ำกะทิ น้ำเก็กฮวย
อาทิตย์	4 พ.ค. 68	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ชะอมทอด น้ำพริกปลาทุอย่าง ขนมปังหน้าหมู กล้วยบวชชี
จันทร์	5 พ.ค. 68	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
อังคาร	6 พ.ค. 68	set 7	สาเกูปะกะมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วค่าน้ำกะทิ น้ำเก็กฮวย
พุธ	7 พ.ค. 68	set 8	ต้มข่าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
พฤหัสบดี	8 พ.ค. 68	set 9	ฉู่ฉี่ปลา ผัดเปรี้ยวหวานหมู ต้มส้มปลาทุ เมี่ยงปลาทุ
ศุกร์	9 พ.ค. 68	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้คั่วไส้ ไก่ผัดจิง น้ำตะไคร้
เสาร์	10 พ.ค. 68	set 9	ฉู่ฉี่ปลา ผัดเปรี้ยวหวานหมู ต้มส้มปลาทุ เมี่ยงปลาทุ
อาทิตย์	11 พ.ค. 68		วันวิสาขบูชา
จันทร์	12 พ.ค. 68	set 11	ข้าวผัดหมู ก้วยเตี๋ยผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
อังคาร	13 พ.ค. 68	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาเกูปะกะมะพร้าวอ่อน ข้าวเกรียบปากหม้อ
พุธ	14 พ.ค. 68	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขึ้นต้น
พฤหัสบดี	15 พ.ค. 68	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ลูกทอง
ศุกร์	16 พ.ค. 68	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
เสาร์	17 พ.ค. 68	set 11	ข้าวผัดหมู ก้วยเตี๋ยผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
อาทิตย์	18 พ.ค. 68	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
จันทร์	19 พ.ค. 68	set 16	ผัดไทย ไช้ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
อังคาร	20 พ.ค. 68	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
พุธ	21 พ.ค. 68	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ขั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง)

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 พ.ค. 68	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
ศุกร์	23 พ.ค. 68	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ซะอมทอด น้ำพริกปลาทุย่าง ขนมปังหน้าหมู ก๋วยเตี๋ยวชี่
เสาร์	24 พ.ค. 68	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
อาทิตย์	25 พ.ค. 68	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
จันทร์	26 พ.ค. 68	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาชุกฟู แกงเผ็ดเปิด่าง
อังคาร	27 พ.ค. 68	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
พุธ	28 พ.ค. 68	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
พฤหัสบดี	29 พ.ค. 68	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
ศุกร์	30 พ.ค. 68	set 7	สาเกียบกะปิ้งย่างร้อน ร้อนมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วค่าน้ำกะทิ น้ำแกงฮาง
เสาร์	31 พ.ค. 68	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
อาทิตย์	1 มิ.ย. 68	set 8	ต้มยำไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
จันทร์	2 มิ.ย. 68	set 8	ต้มยำไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
อังคาร	3 มิ.ย. 68		วันเฉลิม พระราชินี
พุธ	4 มิ.ย. 68	set 9	หมูี่ปลาทุ ผัดเปรี้ยวหวานหมู ต้มส้มปลาทุ เมี่ยงปลาทุ
พฤหัสบดี	5 มิ.ย. 68	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้ดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
ศุกร์	6 มิ.ย. 68	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
เสาร์	7 มิ.ย. 68	set 17	ศิลปะการทำขนมใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
อาทิตย์	8 มิ.ย. 68	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้ดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
จันทร์	9 มิ.ย. 68	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาเกุ้ไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
อังคาร	10 มิ.ย. 68	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
พุธ	11 มิ.ย. 68	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถุงทอง
พฤหัสบดี	12 มิ.ย. 68	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
ศุกร์	13 มิ.ย. 68	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
เสาร์	14 มิ.ย. 68	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
อาทิตย์	15 มิ.ย. 68	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาเกุ้ไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
จันทร์	16 มิ.ย. 68	set 17	ศิลปะการทำขนมใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
อังคาร	17 มิ.ย. 68	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
พุธ	18 มิ.ย. 68	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
พฤหัสบดี	19 มิ.ย. 68	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ซะอมทอด น้ำพริกปลาทุย่าง ขนมปังหน้าหมู ก๋วยเตี๋ยวชี่

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ขั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง)

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	20 มิ.ย. 68	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิด่าง
เสาร์	21 มิ.ย. 68	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ซะอมทอด น้ำพริกปลาทุอย่าง ขนมปังหน้าหมู ก๋วยเตี๋ยวชี่
อาทิตย์	22 มิ.ย. 68	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถูทอง
จันทร์	23 มิ.ย. 68	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
อังคาร	24 มิ.ย. 68	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
พุธ	25 มิ.ย. 68	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	26 มิ.ย. 68	set 7	สาเกูปยกะมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
ศุกร์	27 มิ.ย. 68	set 8	ต้มยำไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
เสาร์	28 มิ.ย. 68	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
อาทิตย์	29 มิ.ย. 68	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ามะขาม
จันทร์	30 มิ.ย. 68	set 9	ฉู่ฉี่ปลาทุ ผัดเปรี้ยวหวานหมู ต้มส้มปลาทุ เมี่ยงปลาทุ
อังคาร	1 ก.ค. 68	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้คัส ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
พุธ	2 ก.ค. 68	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
พฤหัสบดี	3 ก.ค. 68	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาเกูปไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
ศุกร์	4 ก.ค. 68	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
เสาร์	5 ก.ค. 68	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
อาทิตย์	6 ก.ค. 68	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ามะตูม
จันทร์	7 ก.ค. 68	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถูทอง
อังคาร	8 ก.ค. 68	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
พุธ	9 ก.ค. 68	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ามะขาม
พฤหัสบดี	10 ก.ค. 68		วันอาสาฬหบูชา
ศุกร์	11 ก.ค. 68	set 17	ศิลปะการทำขนมใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
เสาร์	12 ก.ค. 68	set 8	ต้มยำไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
อาทิตย์	13 ก.ค. 68	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิด่าง
จันทร์	14 ก.ค. 68	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ามะตูม
อังคาร	15 ก.ค. 68	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
พุธ	16 ก.ค. 68	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ซะอมทอด น้ำพริกปลาทุอย่าง ขนมปังหน้าหมู ก๋วยเตี๋ยวชี่
พฤหัสบดี	17 ก.ค. 68	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิด่าง
ศุกร์	18 ก.ค. 68	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ขั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง)

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
เสาร์	19 ก.ค. 68	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไชยัดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
อาทิตย์	20 ก.ค. 68	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
จันทร์	21 ก.ค. 68	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
อังคาร	22 ก.ค. 68	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	23 ก.ค. 68	set 7	สาเกุเปี้ยกมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วค่าน้ำกะทิ น้ำเก็กฮวย
พฤหัสบดี	24 ก.ค. 68	set 8	ต้มยำไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
ศุกร์	25 ก.ค. 68	set 9	นึ่งปลาทู ผัดเปรี้ยวหวานหมู ต้มส้มปลาทู เมี่ยงปลาทู
เสาร์	26 ก.ค. 68	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาเกุไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
อาทิตย์	27 ก.ค. 68	set 7	สาเกุเปี้ยกมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วค่าน้ำกะทิ น้ำเก็กฮวย
จันทร์	28 ก.ค. 68		วันเฉลิมพระชนมพรรษา ร.10
อังคาร	29 ก.ค. 68	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไชยัดไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
พุธ	30 ก.ค. 68	set 11	ข้าวผัดหมู กว๊านเตี๋ยผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
พฤหัสบดี	31 ก.ค. 68	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาเกุไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
ศุกร์	1 ส.ค. 68	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
เสาร์	2 ส.ค. 68	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถูทอง
อาทิตย์	3 ส.ค. 68	set 9	นึ่งปลาทู ผัดเปรี้ยวหวานหมู ต้มส้มปลาทู เมี่ยงปลาทู
จันทร์	4 ส.ค. 68	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถูทอง
อังคาร	5 ส.ค. 68	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
พุธ	6 ส.ค. 68	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
พฤหัสบดี	7 ส.ค. 68	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
ศุกร์	8 ส.ค. 68	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
เสาร์	9 ส.ค. 68	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
อาทิตย์	10 ส.ค. 68	set 11	ข้าวผัดหมู กว๊านเตี๋ยผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
จันทร์	11 ส.ค. 68	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
อังคาร	12 ส.ค. 68		วันแม่
พุธ	13 ส.ค. 68	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทูทอด ซะอมทอด น้ำพริกปลาทูย่าง ขนมปังหน้าหมู กว๊านบวชชี
พฤหัสบดี	14 ส.ค. 68	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเป็ดย่าง
ศุกร์	15 ส.ค. 68	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
เสาร์	16 ส.ค. 68	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ขั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง)

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
อาทิตย์	17 ส.ค. 68	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
จันทร์	18 ส.ค. 68	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
อังคาร	19 ส.ค. 68	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พุธ	20 ส.ค. 68	set 7	สาเกุเปี้ยกมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วค่าน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
พฤหัสบดี	21 ส.ค. 68	set 8	ต้มยำไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
ศุกร์	22 ส.ค. 68	set 9	นึ่งปลาทู ผัดเปรี้ยวหวานหมู ต้มส้มปลาทู เมี่ยงปลาทู
เสาร์	23 ส.ค. 68	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิดอย่าง
อาทิตย์	24 ส.ค. 68	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
จันทร์	25 ส.ค. 68	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้คัสตี้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
อังคาร	26 ส.ค. 68	set 11	ข้าวผัดหมู กุ้งเตี้ยผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
พุธ	27 ส.ค. 68	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาเกุไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
พฤหัสบดี	28 ส.ค. 68	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
ศุกร์	29 ส.ค. 68	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ดูนทอง
เสาร์	30 ส.ค. 68	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
อาทิตย์	31 ส.ค. 68	set 17	ศิลปะการทำขนมใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
จันทร์	1 ก.ย. 68	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
อังคาร	2 ก.ย. 68	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
พุธ	3 ก.ย. 68	set 17	ศิลปะการทำขนมใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
พฤหัสบดี	4 ก.ย. 68	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
ศุกร์	5 ก.ย. 68	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
เสาร์	6 ก.ย. 68	set 7	สาเกุเปี้ยกมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วค่าน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
อาทิตย์	7 ก.ย. 68	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
จันทร์	8 ก.ย. 68	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทูทอด ซะอมทอด น้ำพริกปลาทูย่าง ขนมปังหน้าหมู กล้วยบวชชี
อังคาร	9 ก.ย. 68	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิดอย่าง
พุธ	10 ก.ย. 68	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
พฤหัสบดี	11 ก.ย. 68	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
ศุกร์	12 ก.ย. 68	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
เสาร์	13 ก.ย. 68	set 9	นึ่งปลาทู ผัดเปรี้ยวหวานหมู ต้มส้มปลาทู เมี่ยงปลาทู
อาทิตย์	14 ก.ย. 68	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทูทอด ซะอมทอด น้ำพริกปลาทูย่าง ขนมปังหน้าหมู กล้วยบวชชี

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ขั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง)

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	15 ก.ย. 68	set 7	สาकुเปี้ยกะพริ้วอ่อน วุ้นมะพริ้วอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วค่าน้ำกะทิ น้ำเก็กฮวย
อังคาร	16 ก.ย. 68	set 8	ต้มข้าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
พุธ	17 ก.ย. 68	set 9	ฉู่ฉี่ปลาทุ ผัดเปรี้ยวหวานหมู ต้มส้มปลาทุ เมี่ยงปลาทุ
พฤหัสบดี	18 ก.ย. 68	set 10	ขำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้คั่วไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
ศุกร์	19 ก.ย. 68	set 11	ข้าวผัดหมู กุ้งเตี๋ยผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
เสาร์	20 ก.ย. 68	set 11	ข้าวผัดหมู กุ้งเตี๋ยผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
อาทิตย์	21 ก.ย. 68	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
จันทร์	22 ก.ย. 68	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาकुไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
อังคาร	23 ก.ย. 68	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
พุธ	24 ก.ย. 68	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถูทอง
พฤหัสบดี	25 ก.ย. 68	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
ศุกร์	26 ก.ย. 68	set 16	ผัดไทย ไช้ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ามะขาม
เสาร์	27 ก.ย. 68	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
อาทิตย์	28 ก.ย. 68	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
จันทร์	29 ก.ย. 68	set 17	ศิลปะการทำขนมใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
อังคาร	30 ก.ย. 68	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ามะตูม
พุธ	1 ต.ค. 68	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
พฤหัสบดี	2 ต.ค. 68	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ซะอุมทอด น้ำพริกปลาทุย่าง ขนมปังหน้าหมู กลัวยบวชชี
ศุกร์	3 ต.ค. 68	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเป็ดย่าง
เสาร์	4 ต.ค. 68	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
อาทิตย์	5 ต.ค. 68	set 8	ต้มข้าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
จันทร์	6 ต.ค. 68	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
อังคาร	7 ต.ค. 68	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
พุธ	8 ต.ค. 68	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	9 ต.ค. 68	set 7	สาकुเปี้ยกะพริ้วอ่อน วุ้นมะพริ้วอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วค่าน้ำกะทิ น้ำเก็กฮวย
ศุกร์	10 ต.ค. 68	set 8	ต้มข้าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
เสาร์	11 ต.ค. 68	set 17	ศิลปะการทำขนมใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
อาทิตย์	12 ต.ค. 68	set 10	ขำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้คั่วไส้ ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
จันทร์	13 ต.ค. 68		วันคล้ายวันสวรรคต ร.9

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ขั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง)

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	14 ต.ค. 68	set 9	นึ่งปลาทู ผัดเปรี้ยวหวานหมู ต้มส้มปลาทู เมี่ยงปลาทู
พุธ	15 ต.ค. 68	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้คัส ไข่ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
พฤหัสบดี	16 ต.ค. 68	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
ศุกร์	17 ต.ค. 68	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาเกใส่หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
เสาร์	18 ต.ค. 68	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
อาทิตย์	19 ต.ค. 68	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาเกใส่หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
จันทร์	20 ต.ค. 68	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
อังคาร	21 ต.ค. 68	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถุงทอง
พุธ	22 ต.ค. 68	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบัวขิงฟักทอง
พฤหัสบดี	23 ต.ค. 68		วันปิยมหาราช
ศุกร์	24 ต.ค. 68	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
เสาร์	25 ต.ค. 68	set 9	นึ่งปลาทู ผัดเปรี้ยวหวานหมู ต้มส้มปลาทู เมี่ยงปลาทู
อาทิตย์	26 ต.ค. 68	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถุงทอง
จันทร์	27 ต.ค. 68	set 17	ศิลปะการทำขนมใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
อังคาร	28 ต.ค. 68	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
พุธ	29 ต.ค. 68	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
พฤหัสบดี	30 ต.ค. 68	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทูทอด ซะอุมทอด น้ำพริกปลาทูย่าง ขนมปังหน้าหมู กุ้งยวขี้
ศุกร์	31 ต.ค. 68	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาชุกฟู แกงเผ็ดเปิด่าง
เสาร์	1 พ.ย. 68	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
อาทิตย์	2 พ.ย. 68	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
จันทร์	3 พ.ย. 68	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
อังคาร	4 พ.ย. 68	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
พุธ	5 พ.ย. 68	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
พฤหัสบดี	6 พ.ย. 68	set 7	สาเกเปียกมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำเก็กฮวย
ศุกร์	7 พ.ย. 68	set 8	ต้มยำไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
เสาร์	8 พ.ย. 68	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
อาทิตย์	9 พ.ย. 68	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
จันทร์	10 พ.ย. 68	set 9	นึ่งปลาทู ผัดเปรี้ยวหวานหมู ต้มส้มปลาทู เมี่ยงปลาทู
อังคาร	11 พ.ย. 68	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้คัส ไข่ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ขั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง)

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	12 พ.ย. 68	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
พฤหัสบดี	13 พ.ย. 68	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาเกุใส่หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
ศุกร์	14 พ.ย. 68	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
เสาร์	15 พ.ย. 68	set 8	ต้มยำไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
อาทิตย์	16 พ.ย. 68	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาชุกฟู แกงเผ็ดเปิด่าง
จันทร์	17 พ.ย. 68	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถูทอง
อังคาร	18 พ.ย. 68	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
พุธ	19 พ.ย. 68	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
พฤหัสบดี	20 พ.ย. 68	set 17	ศิลปะการทำขนมใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
ศุกร์	21 พ.ย. 68	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
เสาร์	22 พ.ย. 68	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้คัส ไข่ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
อาทิตย์	23 พ.ย. 68	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
จันทร์	24 พ.ย. 68	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
อังคาร	25 พ.ย. 68	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ซะอมทอด น้ำพริกปลาทุอย่าง ขนมปังหน้าหมู กลัวยวชชี
พุธ	26 พ.ย. 68	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาชุกฟู แกงเผ็ดเปิด่าง
พฤหัสบดี	27 พ.ย. 68	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
ศุกร์	28 พ.ย. 68	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
เสาร์	29 พ.ย. 68	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาเกุใส่หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ
อาทิตย์	30 พ.ย. 68	set 7	สาเกุเปียกมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วค่าน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
จันทร์	1 ธ.ค. 68	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
อังคาร	2 ธ.ค. 68	set 7	สาเกุเปียกมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วค่าน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
พุธ	3 ธ.ค. 68	set 8	ต้มยำไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
พฤหัสบดี	4 ธ.ค. 68	set 9	ฉู่ฉี่ปลา ไข่ผัดเปรี้ยวหวานหมู ต้มส้มปลา ไข่ปลา
ศุกร์	5 ธ.ค. 68		วันพ่อ วันชาติ
เสาร์	6 ธ.ค. 68	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถูทอง
อาทิตย์	7 ธ.ค. 68	set 9	ฉู่ฉี่ปลา ไข่ผัดเปรี้ยวหวานหมู ต้มส้มปลา ไข่ปลา
จันทร์	8 ธ.ค. 68	set 10	ยำรวมรส ปีกไก่ทอดไส้ ไช้คัส ไข่ไก่ผัดขิง น้ำตะไคร้
อังคาร	9 ธ.ค. 68	set 11	ข้าวผัดหมู ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
พุธ	10 ธ.ค. 68	set 12	ลาบหมู ส้มตำไทย สาเกุใส่หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ขั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง)

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	11 ธ.ค. 68	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
ศุกร์	12 ธ.ค. 68	set 14	ข้าวตังหน้าตั้ง กระเบื้องทะเล เปาะเปี๊ยะทอด ถูทอง
เสาร์	13 ธ.ค. 68	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
อาทิตย์	14 ธ.ค. 68	set 11	ข้าวผัดหมู กว๊านเตี๋ยผัดซีอิ๊ว ข้าวเหนียว ไก่ย่างกะทิสด ไก่ห่อใบเตย น้ำอัญชันใบเตย
จันทร์	15 ธ.ค. 68	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
อังคาร	16 ธ.ค. 68	set 16	ผัดไทย ไข่ลูกเขย แกงกะหรี่ไก่ น้ำมะขาม
พุธ	17 ธ.ค. 68	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร
พฤหัสบดี	18 ธ.ค. 68	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
ศุกร์	19 ธ.ค. 68	set 19	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับธุรกิจอาหาร
เสาร์	20 ธ.ค. 68	set 18	ตะโก้เผือก ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด บัวลอยสามสี เต้าส่วน น้ำมะตูม
อาทิตย์	21 ธ.ค. 68	set 13	ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ขั้นต้น
จันทร์	22 ธ.ค. 68	set 2	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ซะอมทอด น้ำพริกปลาทุอย่าง ขนมปังหน้าหมู กว๊านบวชชี
อังคาร	23 ธ.ค. 68	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิด่าง
พุธ	24 ธ.ค. 68	set 4	แกงส้มผักรวมกุ้ง ทอดมันกุ้ง ต้มยำกุ้ง กุ้งผัดผงกะหรี่
พฤหัสบดี	25 ธ.ค. 68	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
ศุกร์	26 ธ.ค. 68	set 6	ทฤษฎีอาหารไทย วัตถุดิบ การจัดการงานครัวและอุปกรณ์
เสาร์	27 ธ.ค. 68	set 3	แกงเขียวหวานไก่ ยำปลาดุกฟู แกงเผ็ดเปิด่าง
อาทิตย์	28 ธ.ค. 68	set 15	สังขยา ขนมฟักทองนึ่ง ข้าวเหนียวมูน แกงบวชฟักทอง
จันทร์	29 ธ.ค. 68	set 7	สาเกูปยกะมะพร้าวอ่อน วุ้นมะพร้าวอ่อน ทับทิมกรอบ ถั่วดำน้ำกะทิ น้ำเก๊กฮวย
อังคาร	30 ธ.ค. 68		วันสิ้นปี
พุธ	31 ธ.ค. 68		วันสิ้นปี
พฤหัสบดี	1 ม.ค. 69		วันปีใหม่
ศุกร์	2 ม.ค. 69	set 8	ต้มข่าไก่ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ไก่ผัดกะเพรา พะแนงไก่
เสาร์	3 ม.ค. 69	set 5	ศิลปะการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารและการพับผ้าเช็ดปากแบบร่วมสมัย
อาทิตย์	4 ม.ค. 69	set 17	ศิลปะการทำภาชนะใบตองสำหรับงานอาหาร การใช้ภาษาอังกฤษในธุรกิจอาหาร