

โครงการอบรมอาหารยุโรปเพื่อการประกอบอาชีพ

ตารางการอบรม

ลำดับที่	วันที่	รายการ	ค่าลงทะเบียน
1	วันอาทิตย์ที่ 6 เม.ย.57	1. สเต็กหมูหมักสมุนไพร - ซอสเห็ด 3 ชนิด (น้ำเกรวี่) (สไตล้อิตาเลียน) 2. สลัดผักสด (น้ำใส) สมุนไพรโอริกาโน่ (สไตล้อิตาเลียน) 3. มันฝรั่งกวน - สมุนไพร (สไตล้อิตาเลียน)	900
2	วันอาทิตย์ที่ 20 เม.ย.57	1. สเต็กไก่ - ปีกกาดำ นาโปลิตาน่า + สมุนไพรหมักไก่ทอด (สไตล้อิตาเลียน) 2. ซอสมรืมาร่า และสปาเก็ตตี้ (สไตล้อิตาเลียน) 3. สลัดผักสด (น้ำข้น) สอนทำมายองเนสซอส (สไตล้อิตาเลียน)	900
3	วันอาทิตย์ที่ 4 พ.ค.57	1. ข้าวมันไก่ไหหลำดั้งเดิม (สูตรน้ำจิ้มไหหลำ) 2. น้ำซุ๊ปข้าวมันไก่ 3. มันต้มน้ำจิง (เคล็ดลับการต้มจิงสูตรโบราณ)	650
4	วันอาทิตย์ที่ 11 พ.ค.57	1. สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า - แฮม เบคอน ครีมซอส (สไตล้อิตาเลียน) 2. สปาเก็ตตี้หอยลายรสจัด (สปาเก็ตตี้วองโกเล่) (สไตล้อิตาเลียน) 3. สลัดผัก (น้ำใส) สมุนไพรโอริกาโน่ (สไตล้อิตาเลียน)	900
5	วันอาทิตย์ที่ 18 พ.ค.57	1. กระจ่างปลาน้ำแดง (สูตรจีนฮ่องกง) 2. เครื่องปรุงต่าง ๆ - น้ำจิ้ม 3. ถั่วเขียวต้มน้ำจิง (เคล็ดลับต้มถั่ว - ต้มจิงสูตรโบราณ)	650
6	วันอาทิตย์ที่ 25 พ.ค.57	1. สเต็กหมูหมักสมุนไพร - ซอสเห็ด 3 ชนิด (น้ำเกรวี่) (สไตล้อิตาเลียน) 2. สลัดผักสด (น้ำใส) สมุนไพรโอริกาโน่ (สไตล้อิตาเลียน) 3. มันฝรั่งกวน - สมุนไพร (สไตล้อิตาเลียน)	900
7	วันอาทิตย์ที่ 8 มิ.ย.57	1. สเต็กหมูหมักสมุนไพร - ซอสเห็ด 3 ชนิด (น้ำเกรวี่) (สไตล้อิตาเลียน) 2. สลัดผักสด (น้ำใส) สมุนไพรโอริกาโน่ (สไตล้อิตาเลียน) 3. มันฝรั่งกวน - สมุนไพร (สไตล้อิตาเลียน)	900

8	วันอาทิตย์ที่ 15 มิ.ย.57	1. แกงเหลืองหน่อไม้ ปลาทะเล ปักข์ใต้ (สูตรนครศรีธรรมราช) 2. สลัดผักสด (น้ำใส) สมุนไพรโอริกาโน่ (สไตลล์อิตาเลียน) 3. มันฝรั่งกวน - สมุนไพร (สไตลล์อิตาเลียน)	650
9	วันอาทิตย์ที่ 22 มิ.ย.57	1. สเต็กไก่หมักสมุนไพร - ซอสอาราเบียดาร์สจัด กึ่ง - เบคอน (สไตลล์อิตาเลียน) 2. สลัดผักสด (น้ำข้น) สอนทำมายองเนสซอส (สไตลล์อิตาเลียน) 3. มันฝรั่งอบสมุนไพร โอริกาโน่ สไตลล์อิตาเลียน	900
10	วันอาทิตย์ที่ 29 มิ.ย.57	1. สเต็กไก่หมักสมุนไพร - ซอสอาราเบียดาร์สจัด กึ่ง - เบคอน (สไตลล์อิตาเลียน) 2. สลัดผักสด (น้ำข้น) สอนทำมายองเนสซอส (สไตลล์อิตาเลียน) 3. มันฝรั่งอบสมุนไพร โอริกาโน่ (สไตลล์อิตาเลียน)	900
11	วันอาทิตย์ที่ 13 ก.ค.57	สปาเก็ตตี้มีทบอลล์ + สมุนไพร - เครื่องเทศ (สไตลล์อิตาเลียน) 2. สอนทำซอสมารินารา ใสสปาเก็ตตี้ (สไตลล์อิตาเลียน) 3. สอนทำมันฝรั่งกวน + สมุนไพร (สไตลล์อิตาเลียน)	900

วิทยากร

เชฟสุโข เจตรศิริบุรณ์ เชฟอาวุโส โรงแรมมณเฑียร เบาะวิทยากรมูลนิธิพระดาบสฯ
เชฟสงวน เจตนศิริบุรณ์

ช่วงเวลาการฝึกอบรม

มีนาคม - กรกฎาคม พ.ศ. 2557

สถานที่ฝึกอบรม

ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สาขาวิชาการจัดการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัย

วิธีการสำรองที่นั่ง

ติดต่อสำรองที่นั่งด้วยตนเองหรือโทรศัพท์สำรองที่นั่งได้ที่สาขาวิชาการจัดการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โทร 034-261099 หรือ 086-757-4825 (อ.ปิยวรรณ) หรือ 082-295-5575 (คุณมัสยา) และโอนเงินชำระค่าลงทะเบียนผ่านบัญชีออมทรัพย์ ธนาคารกรุงไทย

