

วันเสาร์ที่ 29 เมษายน 2560

สถานที่อบรม ครั้วเมน ชั้น 4 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์

- 09.00 -10.00 น. แนวทางการประยุกต์หลักการของวิทยาศาสตร์ในอาหาร
อ.จันทร์จนา ศิริพันธ์วัฒนา และ ดร.นราธิป ปุณเกษม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- 10.00 -12.00 น. สาธิตการปรุงอาหารโดยใช้เทคนิคทางวิทยาศาสตร์
เมนู Modernist tom yum Sous vide chicken/prawn
วิทยากร อ.จารึก ศรีอรุณ และ อ.ทรงพล วิชานวัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 16.00 น. ฝึกปฏิบัติการปรุงอาหารโดยใช้เทคนิคทางวิทยาศาสตร์
เมนู Modernist tom yum Sous vide chicken/prawn (ต่อ)
วิทยากร อ.จารึก ศรีอรุณ และ อ.ทรงพล วิชานวัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

วันอาทิตย์ที่ 30 เมษายน 2560

สถานที่อบรม ครั้วเมน ชั้น 4 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์

- 09.00 -12.00 น. สาธิตการปรุงอาหารโดยใช้เทคนิคทางวิทยาศาสตร์
เมนู Black tea Panna cotta, Mango Gel Marshmallow, Kaffir lime Parfait, fruit salad
วิทยากร อ.จารึก ศรีอรุณ และ อ.ทรงพล วิชานวัฒนา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- 12.00 - 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 - 16.00 น. การจัดการเมนูอาหารให้ Balance Taste และการบริหารร้านให้ประสบความสำเร็จ
วิทยากร คุณนุร่อ โชะมณี สเต็ปเป้ จาก Blue Elephant
พิธีปิดโครงการ มอบประกาศนียบัตร

หมายเหตุ

1. วันที่ 21-23 เมษายน 2560 สถานที่อบรม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2. วันที่ 29-30 เมษายน 2560 สถานที่อบรม ครั้วเมน ชั้น 4 ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร