

การทำขนมเค้กเมนูยอดฮิตเพื่อการค้า

รายละเอียดหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นไปที่เค้กเมนูยอดฮิตเพื่อการค้า ประกอบด้วย สตรอเบอร์รี่ช็อคเค้ก ช็อคโกแลตมูสเค้ก ที่รามิส บลูเบอร์รี่ชีสพาย และคัสตาร์ดเค้ก โดยจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับหลักการเบื้องต้นในการทำเค้ก การเลือกวัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์ ถาด พิมพ์ที่เหมาะสมกับเค้กต่าง ๆ แนวทางการเก็บรักษาเค้กให้มีคุณภาพที่ดี เทคนิคการทำเค้กให้มีลักษณะเนื้อสัมผัสที่ถูกต้อง การอบเค้กและควบคุมไฟในการอบ การตีครีม การตกแต่งเค้กให้สวยงามแบบมืออาชีพ พร้อมทั้งการคำนวณต้นทุน โดยเป็นเค้กโฮมเมดคุณภาพที่สามารถใช้เป็นพื้นฐานสำหรับทำเบเกอรี่เป็นอาชีพและนำไปต่อยอดธุรกิจได้

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการศึกษาอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์ ถาด พิมพ์ที่เหมาะสมกับเค้กต่าง ๆ และหลักการเบื้องต้นในการทำเค้ก มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวทางในการเก็บรักษาเค้กให้มีคุณภาพที่ดี ได้ลงมือปฏิบัติการทำเค้กทั้ง 5 ชนิด ให้มีลักษณะเนื้อสัมผัสที่ถูกต้อง สามารถนำไปทำรับประทานเอง หรือใช้เป็นพื้นฐานสำหรับทำเป็นอาชีพและการนำไปต่อยอดทางธุรกิจได้

หลักสูตรการอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 10:30 น.	ทฤษฎีเบื้องต้นในการทำเค้ก การเลือกวัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์ ถาด พิมพ์ที่เหมาะสมกับเค้กต่าง ๆ เทคนิคการทำสตรอเบอร์รี่ช็อคเค้ก ช็อคโกแลตมูสเค้ก ที่รามิส บลูเบอร์รี่ชีสพาย และคัสตาร์ดเค้กให้มีลักษณะเนื้อสัมผัสที่ถูกต้อง การอบเค้กและควบคุมไฟในการอบ การตีครีม การตกแต่งเค้กให้สวยงามแบบมืออาชีพ พร้อมทั้งการคำนวณต้นทุน
10:30 – 16:00 น.	ฝึกปฏิบัติ เตรียมสตรอเบอร์รี่ช็อคเค้ก ช็อคโกแลตมูสเค้ก ที่รามิส บลูเบอร์รี่ชีสพาย และคัสตาร์ดเค้ก
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณวาสนา นาราศรี และ คุณวีตาด ฤทธิบุญ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการศึกษาอบรม อายุ 15 ปี ขึ้นไป (สามารถอ่าน-เขียนภาษาไทยได้)

ระยะเวลาการศึกษาอบรม วันอังคารที่ 9 กรกฎาคม 2567

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 ฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันคั้นคว่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 3,200- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการศึกษาอบรม 12 คน (ปีรับเมื่อครบจำนวน)

และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่า 10 คน

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....
ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....
ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....
ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....
.....
โทรศัพท์..... โทรสาร..... E-mail :

การส่งจ่ายโดยกรม

โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)
สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4
ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ

ขั้นตอนการสมัคร

- ◆ สามารถลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ Website : <http://ttc.ifrpd.ku.ac.th>
- ◆ เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงินค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรม 15 วันทำการ
- ◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายังสถาบันคั้นคว่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ทาง E-mail : kuthaifood@gmail.com
- ◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

ออกใบเสร็จในนาม

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....

หมายเหตุ : หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

