

การทำขนมเค้กเมนูยอดฮิตเพื่อการค้า

รายละเอียดหลักสูตร

เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นไปที่เค้กเมนูยอดฮิตเพื่อการค้า ประกอบด้วย สตรอเบอร์รี่ช็อคเค้ก ช็อคโกแลตมูสเค้ก ทiramisu บลูเบอร์รี่สพาย และคัสตาร์ดเค้ก โดยจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับหลักการเบื้องต้นในการทำเค้ก การเลือกวัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์ ภาชนะที่เหมาะสมกับเค้กต่าง ๆ แนวทางในการเก็บรักษาเค้กให้มีคุณภาพที่ดี เทคนิคการทำเค้กให้มีลักษณะเนื้อสัมผัสที่ถูกต้อง การอบเค้กและควบคุมไฟในการอบ การตีครีม การตกแต่งเค้กให้สวยงามแบบมืออาชีพ พร้อมทั้งการคำนวณต้นทุน โดยเป็นเค้กโฮมเมดคุณภาพที่สามารถใช้เป็นพื้นฐานสำหรับทำเบเกอรี่เป็นอาชีพและนำไปต่อยอดธุรกิจได้

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์ ภาชนะที่เหมาะสมกับเค้กต่าง 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 ภาชนะที่เหมาะสมกับเค้กต่าง ๆ เทคนิคการทำสตรอเบอร์รี่ช็อคเค้ก ช็อคโกแลตมูสเค้ก ทiramisu บลูเบอร์รี่สพาย และคัสตาร์ดเค้กให้มีลักษณะเนื้อสัมผัสที่ถูกต้อง การอบเค้กและควบคุมไฟในการอบ การตีครีม การตกแต่งเค้กให้สวยงามแบบมืออาชีพ พร้อมทั้งการคำนวณต้นทุน
10:30 – 16:00 น.	ฝึกปฏิบัติ เตรียมสตรอเบอร์รี่ช็อคเค้ก ช็อคโกแลตมูสเค้ก ทiramisu บลูเบอร์รี่สพาย และคัสตาร์ดเค้ก
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน คุณวาสนา นาราศรี และ คุณวีตาด ฤทธิบุญ

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม อายุ 15 ปี ขึ้นไป (สามารถอ่าน-เขียนภาษาไทยได้)

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันอังคารที่ 22 กรกฎาคม 2568

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 ฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 3,800- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 12 คน (ปีได้รับเมื่อครบจำนวน)

และขอสงวนสิทธิ์ในการแจ้งยกเลิกในกรณีที่มีผู้เข้าอบรมน้อยกว่ากำหนด

หากต้องการติดต่อเพื่อขอข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อ ที่หมายเลข 0-2942-8629 ต่อ 1301

- นางสาวสุพรรณษา สายสินธุ์

ใบสมัครการอบรม

หลักสูตร.....
ชื่อ-นามสกุล (นาย นาง นางสาว) (ตัวบรรจง).....
ชื่อหน่วยงาน/บริษัท.....
ที่อยู่ (บ้าน / หน่วยงาน / บริษัท).....

ออกใบเสร็จในนาม
โทรศัพท์..... E-mail :
ค่าลงทะเบียน

ขั้นตอนการสมัคร

◆ ท่านสามารถเลือกช่องทางการสมัครฝึกอบรม 4 ช่องทาง ได้แก่

- 1.) กรอกแบบฟอร์มใบสมัครส่งเจ้าหน้าที่โดยตรง
- 2.) โทรศัพท์ 0-2942-8629 ต่อ 1301 (คุณสุพรรณษา เจ้าหน้าที่ฝึกอบรม)
- 3.) E-mail : kuthaifood@gmail.com
- 4.) กรอกแบบฟอร์มใบสมัครออนไลน์ มีขั้นตอนดังนี้

◆ ไปที่ Website : <https://ifrpd.ku.ac.th/training> หรือ สแกนคิวอาร์โค้ด กรอกข้อมูลผู้สมัคร และกดส่งแบบฟอร์ม จากนั้นเพิ่มเพื่อนในแอปพลิเคชัน LINE ID : @345egcbj “ฝึกอบรม IFRPD”

◆ แจ้งชื่อ-นามสกุล และหลักสูตรที่ลงทะเบียนสมัคร รอการตอบกลับจากเจ้าหน้าที่

◆ ในกรณีที่มิได้มีผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงินค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรมประมาณ 15 วันทำการ

◆ ส่งจ่ายโดยการ
โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)
สาขา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) เลขที่บัญชี 235-293248-4

◆ ชื่อบัญชี ฝึกอบรมสถาบันอาหาร มก.ฯ

◆ สามารถส่งหลักฐานการชำระเงินมายัง LINE “ฝึกอบรม IFRPD” หรือ ทาง E-mail : kuthaifood@gmail.com

หมายเหตุ :

◆ หากท่านยังไม่ได้ส่งหลักฐานการชำระเงิน ถือว่ายังไม่ได้สมัคร

◆ ในกรณีที่ท่านลงทะเบียนและชำระเงินค่าลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว หากไม่สามารถเข้าร่วมอบรมได้ กรุณาแจ้งให้สถาบันฯ ทราบก่อนการอบรม 5 วันทำการ สถาบันฯ ขอหักค่าธรรมเนียม 10 % ของค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินค่าลงทะเบียนทั้งหมด

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....