

การผลิตลูกชิ้นหมูรสชาติต่าง ๆ แบบโฮมเมด

รายละเอียดหลักสูตร

การฝึกอบรมจะครอบคลุมความรู้ด้านวัตถุดิบ โดยเริ่มจากการเลือกเนื้อหมูที่มีคุณภาพไปจนถึงการใช้เครื่องปรุงและวัตถุดิบอาหารในสัดส่วนที่เหมาะสม องค์ความรู้เกี่ยวกับส่วนผสมนี้จะช่วยปรับปรุงเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ และรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้สะอาดปลอดภัย

ด้านเทคนิคการผลิต ผู้เข้าร่วมจะได้เรียนรู้ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมเนื้อหมู ขั้นตอนการผลิตระยะเวลาและอุณหภูมิที่เหมาะสม ผู้เข้าร่วมจะได้ทดลองฝึกฝนการขึ้นรูปลูกชิ้นด้วยตนเอง และสุดท้ายการบรรจุและเก็บรักษา ผู้เข้าร่วมจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับเทคนิคการบรรจุที่ช่วยคงความสดใหม่ของผลิตภัณฑ์ รวมถึงวิธีการเก็บรักษาที่เหมาะสม เพื่อป้องกันการเน่าเสียและรักษารสชาติให้อยู่ได้นานยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ความรู้พื้นฐานในการผลิตลูกชิ้นหมู ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การเตรียมเครื่องปรุง และกระบวนการผลิตขั้นตอนต่างๆอย่างง่าย เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจหลักการผลิตลูกชิ้นหมูที่ได้คุณภาพ
2. เพื่อเสริมทักษะการทำลูกชิ้นหมูรสชาติต่างๆ ให้ผู้เรียนสามารถสร้างสรรค์รสชาติใหม่ๆ เช่น รสพริกไทยดำ หรือรสสาหร่าย รวมถึงการปรับสูตรให้มีความแตกต่างและเหมาะสมกับความต้องการของลูกค้า
3. เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา โดยให้ความรู้เรื่องการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม วิธีการบรรจุภัณฑ์ที่ถูกสุขอนามัย และการเก็บรักษาเพื่อยืดอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์

หลักสูตรการอบรม

08:30 – 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 – 11:00 น.	ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป การเลือกวัตถุดิบในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ลูกชิ้น การผลิตลูกชิ้น หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร
11:00 – 12:00 น.	เตรียมวัตถุดิบในการผลิตลูกชิ้น
12:00 – 13:00 น.	พักกลางวัน
13:00 – 16:00 น.	เรียนรู้วิธีการผลิตลูกชิ้นรสชาติต่างๆแบบโฮมเมด เรียนรู้บรรจุภัณฑ์และการบรรจุ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาลูกชิ้น
16:00 – 16:30 น.	ตอบข้อซักถามและสรุป

ผู้สอน ดร.สุวีณา จันทพิรกิจ และ คุณสุภักชนม์ คล่องดี

คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม บุคคลทั่วไปที่สนใจ

ระยะเวลาการฝึกอบรม วันพฤหัสบดีที่ 6 มีนาคม 2568

สถานที่ บรรยาย ชั้น 2 และฝึกปฏิบัติ ชั้น 6 ห้อง 609 สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ค่าลงทะเบียน คนละ 2,500- บาท (รวมค่าวัตถุดิบ และเอกสารประกอบการอบรม)

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 20 คน (ปิดรับเมื่อครบจำนวน)

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 : @escbj5360i “ฝึกอบรม IFRPD”

◆ แจ้งชื่อ-นามสกุล และหลักสูตรที่ลงทะเบียนสมัคร รอการตอบกลับจากเจ้าหน้าที่

◆ ในกรณีที่ผู้เข้าอบรมครบตามจำนวนที่กำหนดแล้ว เจ้าหน้าที่จะติดต่อกลับเรื่องการชำระเงิน

ค่าลงทะเบียน ก่อนการอบรมประมาณ 15 วันทำการ

◆ ส่งจ่ายโดยการ

โอนเงินเข้าบัญชีเงินฝากออมทรัพย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน)

สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (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 % ของ

ค่าลงทะเบียน และหากแจ้งหลังจากระยะเวลาที่กำหนด สถาบันฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงิน

ค่าลงทะเบียนทั้งหมด

หลักสูตรฝึกอบรมที่ท่านสนใจรับข้อมูลเพิ่มเติม.....