

## การทำขนมอบ (เบเกอรี่พื้นฐาน) 30 ชั่วโมง

- ขนมอบประเภท คุกกี้ เช่น คุกกี้ตัวหนอน คุกกี้คอร์นเฟลก คุกกี้เนยสด คุกกี้แพนซี
- ขนมอบประเภท เค้ก เช่น เค้กเนยสด เค้กแครอท เค้กกล้วยหอม เค้กคอมพิ้อลมอนต์
- ขนมอบประเภท พาย เช่น พายมะพร้าวอ่อน พายลูกตาล
- ขนมอบประเภท ขนมปัง เช่น ขนมปังแซนวิช ขนมปังเนยสดไส้เผือก ขนมปังเนยสด
- ขนมอบประเภท เพรสตอรี่ เช่น เพรสตอรี่ครัวซอง แอแคร บราวน์ เดนดิชเพรสตี้

## การทำขนมอบ (เบเกอรี่ขั้น2) 30 ชั่วโมง

- ขนมอบประเภท คุกกี้
- ขนมอบประเภท เค้ก
- ขนมอบประเภท พาย
- ขนมอบประเภท ขนมปัง
- ขนมอบประเภท เพรสตอรี่

### สาขาการทำกาแฟสด

- ❖ ความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกเมล็ดกาแฟ
- ❖ เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำกาแฟสด
- ❖ ปฏิบัติการทำเครื่องดื่มกาแฟร้อนและเย็น
- ❖ การทำฟองนมและการตกแต่ง
- ❖ การทำเครื่องดื่ม ชา โกโก้

### การทำเบเกอรี่ไม่ใช้เตาอบ

- ❖ ทiramisu
- ❖ บานอฟฟี
- ❖ เครปเค้ก
- ❖ วาฟเฟิล

### การทำเค้กและการตกแต่ง

- ❖ เค้กเนยสดตกแต่งเป็นคัพเค้ก
- ❖ เค้กชิฟพอนแต่งหน้าด้วยวิปิ้งครีมและผลไม้สด
- ❖ เค้กนมสดหน้านิ่ม

### การทำขนมไทย

- ❖ ขนมชั้น
- ❖ สังขยาพักทอง
- ❖ ตะโก้
- ❖ หม้อแกง
- ❖ ถั่วแปบ
- ❖ ฝอยทอง

### การทำขนมปังปอนด์และขนมปังไส้

- ❖ ขนมปังแซนวิช
- ❖ ขนมปังโฮลวีท
- ❖ ขนมปังเนยสด
- ❖ ขนมปังไส้ต่างๆ (ไส้กรอก หมูหยอง ครีมและอื่นๆ)
- ❖ พิชซ่า

### การทำพายและคุกกี้

- ❖ พายมะพร้าวอ่อน
- ❖ พายมะนาว
- ❖ คุกกี้คอร์นเฟลค
- ❖ คุกกี้ข้าวโอ๊ต
- ❖ บราวน์

### การทำชีสเค้กและมูส

- ❖ เค้กมูสสตรอเบอรี่โยเกิร์ต
- ❖ ชอคโกแลตมูส
- ❖ เบอรัชีสเค้ก
- ❖ โอิริโอ้โวท์ชอคโกแลตชีสเค้ก

## การทำขนมอบสำหรับร้านกาแฟ

- ❖ ทiramisu
  - ❖ น้ำกาแฟ
  - ❖ ซอชโกแลตลาวาเค้ก
  - ❖ แอบเปิ้ลครีมเบิ้ล
  - ❖ บลูเบอร์รี่ชีสพาย
  - ❖ มัฟฟิน
- ฟัจด์บราวনী