

การประกอบอาหารไทย 90 ชั่วโมง

การประกอบอาหาร

- การประกอบอาหารประเภทน้ำพริก หลน เช่น หลนเต้าเจี้ยว หลนปลาร้า
- การประกอบอาหารประเภทแกง ต้ม เช่น แกงมัสมั่น แกงกะหรี่ไก่ แกงเขียวหวาน แกงเผ็ดเปิดอย่างพะแนงปีกไก่ พะแนงเนื้อ แกงเทโพ แกงป่าไก่ ผู่ฉี่ปลาสด แกงส้มผักรวม แกงจืดสามกษัตริย์ อาหารต้ม ข้าวไก่ ต้มยำกุ้ง
- การประกอบอาหารประเภทยำต่าง ๆ เช่น ยำเนื้อย่าง ยำปลาตุ๋น ยำหัวปลี ยำวุ้นเส้น ยำถั่วพู
- การประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียว ขนมจีนน้ำยา ขนมจีนซาวน้ำ ผัดเปรี้ยวหวาน หมี่กรอบ ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ทอดมันปลา ข้าวคลุกกะปิ แกงเลียง ผัดไท ข้าวซอยไก่ ข้าวผัดกุ้ง ข้าวกระเพราหมู
- การประกอบอาหารว่าง เช่น ปอเปี๊ยะ ขนมปังหน้าหมู หมูสะเต๊ะ
- การทำขนมหวาน เช่น ขนมสังขยา การทำขนมหวาน ข้าวเหนียวมูน กล้วยบัวดชี บัวลอยสามสี ฟักทองแกงบวด มันต้มนึ่ง ทับทิมกรอบ
- การตกแต่งและการแกะสลัก

อาหารไทยยอดนิยมสำหรับชาวต่างชาติ 30 ชั่วโมง

วิชาที่ฝึกอบรม:

- หลักการประกอบอาหารไทยที่ดี การเตรียมก่อนการปรุง การชั่งตวงวัด สมุนไพร
- การประกอบอาหารประเภทต้มยำกุ้ง
- การประกอบอาหารประเภทผัดไท
- การประกอบอาหารประเภทแกงเขียวหวานไก่
- การประกอบอาหารประเภทพะแนงปีกไก่ยัดไส้
- การประกอบอาหารประเภทยำเนื้อย่าง
- การประกอบอาหารประเภทต้มข่าไก่
- การประกอบอาหารประเภทผัดกะเพราไก่
- การประกอบอาหารประเภทแกงเผ็ดเป็ดย่าง
- การประกอบอาหารประเภทหมูสะเต๊ะ
- การประกอบอาหารประเภทไก่ผัดเผ็ดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- การประกอบอาหารประเภทข้าวซอย
- การประกอบอาหารประเภทข้าวผัดไก่
- การประกอบอาหารว่างประเภทเปาะเปี๊ยะทอด
- การประกอบอาหารว่างประเภทขนมปังหน้าหมู
- การประกอบขนมประเภทสังขยาฟักทอง
- การประกอบขนมประเภทข้าวเหนียวมุลมะม่วง

การประกอบอาหารไทยต้นตำรับ 30 ชั่วโมง

วิชาที่ฝึกอบรม:

- หลักการประกอบอาหารไทยที่ดี การเตรียมก่อนการปรุง การชั่งตวงวัด สมุนไพร
- การประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม ทำน้ำพริกกะปิ น้ำพริกเงี้ยว น้ำพริกเผา หลนปลาเค็ม
- การประกอบอาหารประเภทยำ การทำยำถั่วพู ยำหัวปลี การทำยำเนื้อย่าง ยำสามสหาย ยำใหญ่
- การประกอบอาหารประเภทแกง การทำแกงขี้เหล็ก แกงเผ็ดหมู การทำแกงสันนกปลาทราย แกงเขียวหวานไก่
- การประกอบอาหารประเภทต้ม ต้มยำ การทำต้มข่าไก่ การทำต้มยำกุ้ง การทำแกงจืดมะระ แกงจืดสามกษัตริย์ การทำแกงส้มชะอมทอด
- การประกอบอาหารประเภทอาหารจานเดียว,ขนมหวาน วัตถุประสงค์ประเมินผล การทำก๋วยเตี๋ยวผัดไทย การทำข้าวคลุกกะปิ แกงเลียง ขนมจีนน้ำยา ทับทิมกรอบ

การประกอบอาหารไทยสำหรับ 4 ภาค 30 ชั่วโมง

1. ความสามารถหลัก

- การทำอาหารแบบสำหรับ ภาคเหนือ เช่น แกงโสมะ น้ำพริกหนุ่ม ลาบเหนือ ใส่อั่ว แอ็บปลา
- การทำอาหารแบบสำหรับ ภาคใต้ เช่น แกงไตปลา แกงเหลือง แกงกะทิสับปะรด สะตอผัดกุ้ง ไก่กอทะเล แกงคั่วพริก
- การทำอาหารแบบสำหรับ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เช่น แกงหน่อไม้ ซุปหน่อไม้ ต้มแซ่บหมู ส้มตำไปย่าง หมูน้ำตก น้ำพริกปลาร้า
- การทำอาหารแบบสำหรับ ภาคกลาง แกงเทโพ น้ำพริกเงี้ยว ยำปลาตุ๋น พะแนงเนื้อ แกงเลียง ปลาเก๋าผัดฉ่า
- เทคนิคในการตกแต่งอาหาร

อาหารไทยสไตล์โมเดิร์น(จานยำ)

- ❖ ยำเนื้อย่าง
- ❖ ยำไก่ย่าง
- ❖ ยำรวมทะเล
- ❖ ยำวุ้นเส้น
- ❖ ปลาน้ำตก
- ❖ ยำสามกรอบ
- ❖ พล่ากุ้ง

อาหารว่างไทยหากินยาก

- ❖ ช่อม่วง
- ❖ ห่อหมก
- ❖ ม้าฮ้อย
- ❖ กระทงทอง ไล่ เมี่ยงลาว ซอสขาว เม้าหมี่
- ❖ ปลาแห้งแดงโม

อาหารจานด่วนทำขาย(จานข้าว)

- ❖ ข้าวมันไก่ต้ม , ทอด
- ❖ ข้าวขาหมู
- ❖ ข้าวหมูแดง
- ❖ ข้าวหมูกรอบ

เมนูอาหารจานไข่

- ❖ ไข่เจียวพริกแกงโหระพากรอบ
- ❖ ไข่ยัดไส้
- ❖ ไข่ดาวทรงเครื่อง
- ❖ ไข่กระทะ
- ❖ ไข่คว่ำ
- ❖ ไข่นกกระทาซ่อนรูป
- ❖ ไข่ลูกเขย
- ❖ กล้วยไข่

เมนูอาหารปัง ย่าง

- ❖ ซีโครงหมูย่างน้ำผึ้ง
- ❖ หมูย่างเครื่องแพนง
- ❖ หมูย่างนมสด
- ❖ ไก่ย่างเทรียากิ
- ❖ ไก่ย่างสไปซี่
- ❖ งบทะเล

เมนูอาหารไทยพิวชั่น

- ❖ ต้มยำกุ้งโซดามะพร้าวอ่อน
- ❖ ต้มข่าปลาหมึกยัดไส้
- ❖ ยำปลาม้วนทรงเครื่อง
- ❖ ยำปลาช่อนทอดพริกเผาเครื่องสด
- ❖ ผัดเต้าหู้ทรงเครื่อง
- ❖ ผัดพริกแกงปลาช่อนกากหมู
- ❖ ไก่ทอดขมิ้น
- ❖ แกงเขียวหวานหมูย่าง
- ❖ แกงป่าพริกกะเหรียงน้ำขลุกขลิก

เมนูแปรรูป

- ❖ หมูสวรรค์
- ❖ แหนมเห็ดนางฟ้า
- ❖ เต้าหู้นมสด
- ❖ การทำหมูหยอง
- ❖ เยลลี่ส้มพร้อมดื่ม
- ❖ ข้าวเกรียบกุ้ง
- ❖ ลูกชิ้นหมู
- ❖ น้ำพริกเผาฟักทอง
- ❖ น้ำนมข้าวโพด

เมนูงานเห็ด

- ❖ พะแนงเห็ดกึ่งสด
- ❖ เห็ดตุ๋นเต้าหู้ทรงเครื่อง
- ❖ เห็ดหอมสอดไส้กุ้งนึ่งซีอิ๊ว
- ❖ เห็ดนางฟ้าปรุงรส
- ❖ ผัดเห็ดรวมกับเต้าหู้ทรงเครื่อง
- ❖ เต้าหู้ทอดราดหน้าเห็ด