

การประกอบอาหารญี่ปุ่นชั้นพื้นฐาน 30 ชั่วโมง



วัตถุประสงค์: เพื่อให้ผู้รับการฝึก มีความรู้ ความสามารถ และทักษะในการเลือกซื้อวัตถุดิบ เครื่องปรุงรส และอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม และสามารถทำอาหารญี่ปุ่นชั้นพื้นฐานได้และสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

วิชาที่ฝึกอบรม:

- พื้นฐานอาหารญี่ปุ่น การเลือกเก็บรักษา ถนอม แปรรูป ผักสดชนิดต่างๆ เช่น กิมจิ ซีเกโมโนะ
- ความรู้เรื่องแป้ง การทำอาหารทอดประเภทเทมปุระ
- การเลือกใช้เครื่องปรุงรส การทำข้าวปั้น
- การเลือกใช้อุปกรณ์ชนิดต่างๆ ข้าวห่อสาหร่าย
- การทำอาหารทอดประเภทซาคานะและซอส
- การทำอาหารเส้นประเภทโซบะ และน้ำจิ้ม
- ความรู้เรื่องน้ำสลัด การทำอาหารย่าง/ปลา หมู ไก่
- การทำอาหารเส้นอุด้ง และซูป
- การทำอาหารชุด ของเคียง เช่น ข้าวหน้าหมูทอด
- การทำอาหารจานเดียว เช่น แกงกะหรี่ ไข่ตุ๋นญี่ปุ่น