

ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง)

294/16-17 ถนนประดิพัทธ์ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400 โทร. 02-2799844-5 แฟกซ์ 02-2792204

Where Chefs Celebrate Tradition... www.wandeethaicooking.com



\* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

วัน	วัน/เดือน/ปี	รายการเรียน					
		set	เช้า			บ่าย	
จ	31 ธ.ค. 61	วันสิ้นปี					
อ	1 ม.ค. 62	วันขึ้นปีใหม่					
พ	2 ม.ค. 62	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ถุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตังหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
พ	3 ม.ค. 62	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
ศ	4 ม.ค. 62	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไข่ลูกเขย
จ	7 ม.ค. 62	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร	
อ	8 ม.ค. 62	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระตังตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำเก็กฮวย
พ	9 ม.ค. 62	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
พ	10 ม.ค. 62	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
ศ	11 ม.ค. 62	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดยาง	
จ	14 ม.ค. 62	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
อ	15 ม.ค. 62	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
พ	16 ม.ค. 62	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
พ	17 ม.ค. 62	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
ศ	18 ม.ค. 62	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มขาไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ท่ากระตังห่อหมก	
จ	21 ม.ค. 62	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ๊วหมู
อ	22 ม.ค. 62	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่ทอดใส่	ย่ำรวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
พ	23 ม.ค. 62	set 11	แกงมัสมั่นไก่		หมูสะเต๊ะ	ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
พ	24 ม.ค. 62	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुใส่หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
ศ	25 ม.ค. 62	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
จ	28 ม.ค. 62	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ถุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตังหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
อ	29 ม.ค. 62	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
พ	30 ม.ค. 62	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไข่ลูกเขย
พ	31 ม.ค. 62	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร	
ศ	1 ก.พ. 62	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระตังตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำเก็กฮวย
จ	4 ก.พ. 62	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
อ	5 ก.พ. 62	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
พ	6 ก.พ. 62	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดยาง	
พ	7 ก.พ. 62	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
ศ	8 ก.พ. 62	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				

จ	<b>11 ก.พ. 62</b>	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
อ	<b>12 ก.พ. 62</b>	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
พ	<b>13 ก.พ. 62</b>	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ทำกระทงห่อหมก	
พฤ	<b>14 ก.พ. 62</b>	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ๊วหมู
ศ	<b>15 ก.พ. 62</b>	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่ทอดใส้	ย่ำรวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
จ	<b>18 ก.พ. 62</b>	set 11	แกงมัสมั่นไก่		หมูสะเต๊ะ	ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
อ	<b>19 ก.พ. 62</b>	วันมาฆบูชา					
พ	<b>20 ก.พ. 62</b>	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
พฤ	<b>21 ก.พ. 62</b>	set 2	ข้าวเหนียวไถย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
ศ	<b>22 ก.พ. 62</b>	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดอย่าง	
จ	<b>25 ก.พ. 62</b>	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
อ	<b>26 ก.พ. 62</b>	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
พ	<b>27 ก.พ. 62</b>	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
พฤ	<b>28 ก.พ. 62</b>	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
ศ	<b>1 มี.ค. 62</b>	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ทำกระทงห่อหมก	
จ	<b>4 มี.ค. 62</b>	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ๊วหมู
อ	<b>5 มี.ค. 62</b>	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่ทอดใส้	ย่ำรวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
พ	<b>6 มี.ค. 62</b>	set 11	แกงมัสมั่นไก่		หมูสะเต๊ะ	ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
พฤ	<b>7 มี.ค. 62</b>	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुใส่หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
ศ	<b>8 มี.ค. 62</b>	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
จ	<b>11 มี.ค. 62</b>	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ถุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวด้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
อ	<b>12 มี.ค. 62</b>	set 15	หับหิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
พ	<b>13 มี.ค. 62</b>	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไข่ลูกเขย
พฤ	<b>14 มี.ค. 62</b>	set 17	เรียนงานใบดอง		เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร		
ศ	<b>15 มี.ค. 62</b>	set 18	ตะโก้เผือก	ทำกระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำเก๊กฮวย
จ	<b>18 มี.ค. 62</b>	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
อ	<b>19 มี.ค. 62</b>	set 2	ข้าวเหนียวไถย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
พ	<b>20 มี.ค. 62</b>	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดอย่าง	
พฤ	<b>21 มี.ค. 62</b>	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
ศ	<b>22 มี.ค. 62</b>	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
จ	<b>25 มี.ค. 62</b>	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
อ	<b>26 มี.ค. 62</b>	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
พ	<b>27 มี.ค. 62</b>	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ทำกระทงห่อหมก	
พฤ	<b>28 มี.ค. 62</b>	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ๊วหมู
ศ	<b>29 มี.ค. 62</b>	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่ทอดใส้	ย่ำรวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
จ	<b>1 เม.ย. 62</b>	set 11	แกงมัสมั่นไก่		หมูสะเต๊ะ	ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู

อ	<b>2 เม.ย. 62</b>	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुใส่หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
พ	<b>3 เม.ย. 62</b>	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
พฤ	<b>4 เม.ย. 62</b>	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ถุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวด้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
ศ	<b>5 เม.ย. 62</b>	set 15	หับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
จ	<b>8 เม.ย. 62</b>	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไข่ลูกเขย
อ	<b>9 เม.ย. 62</b>	set 17	เรียนงานใบตอง		เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร		
พ	<b>10 เม.ย. 62</b>	set 18	ตะโก้เผือก	ทำกระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำแก๊กฮวย
พฤ	<b>11 เม.ย. 62</b>	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
ศ	<b>12 เม.ย. 62</b>	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
จ	<b>15 เม.ย. 62</b>	<b>วันสงกรานต์</b>					
อ	<b>16 เม.ย. 62</b>	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดย่าง	
พ	<b>17 เม.ย. 62</b>	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมีกรอบ	
พฤ	<b>18 เม.ย. 62</b>	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
ศ	<b>19 เม.ย. 62</b>	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
จ	<b>22 เม.ย. 62</b>	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
อ	<b>23 เม.ย. 62</b>	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ทำกระทงห่อหมก	
พ	<b>24 เม.ย. 62</b>	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
พฤ	<b>25 เม.ย. 62</b>	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่สอดไส้	ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
ศ	<b>26 เม.ย. 62</b>	set 11	แกงมัสมั่นไก่		หมูสะเต๊ะ	ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
จ	<b>29 เม.ย. 62</b>	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुใส่หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
อ	<b>30 เม.ย. 62</b>	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
พ	<b>1 พ.ค. 62</b>	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ถุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวด้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
พฤ	<b>2 พ.ค. 62</b>	set 15	หับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
ศ	<b>3 พ.ค. 62</b>	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไข่ลูกเขย
จ	<b>6 พ.ค. 62</b>	set 17	เรียนงานใบตอง		เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร		
อ	<b>7 พ.ค. 62</b>	set 18	ตะโก้เผือก	ทำกระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำแก๊กฮวย
พ	<b>8 พ.ค. 62</b>	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
พฤ	<b>9 พ.ค. 62</b>	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
ศ	<b>10 พ.ค. 62</b>	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดย่าง	
จ	<b>13 พ.ค. 62</b>	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมีกรอบ	
อ	<b>14 พ.ค. 62</b>	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
พ	<b>15 พ.ค. 62</b>	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
พฤ	<b>16 พ.ค. 62</b>	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
ศ	<b>17 พ.ค. 62</b>	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ทำกระทงห่อหมก	
จ	<b>20 พ.ค. 62</b>	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
อ	<b>21 พ.ค. 62</b>	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่สอดไส้	ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา

พ	<b>22 พ.ค. 62</b>	set 11	แกงมัสมั่นไก่		หมูสะเต๊ะ	ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
พ	<b>23 พ.ค. 62</b>	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
ศ	<b>24 พ.ค. 62</b>	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
จ	<b>27 พ.ค. 62</b>	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ถุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวด้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
อ	<b>28 พ.ค. 62</b>	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
พ	<b>29 พ.ค. 62</b>	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ทอดใบเตย	ไขลูกเขย
พ	<b>30 พ.ค. 62</b>	set 17	เรียนงานใบตอง		เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร		
ศ	<b>31 พ.ค. 62</b>	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระตงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำแก๊กฮวย
จ	<b>3 มิ.ย. 62</b>	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
อ	<b>4 มิ.ย. 62</b>	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
พ	<b>5 มิ.ย. 62</b>	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดย่าง	
พ	<b>6 มิ.ย. 62</b>	set 4	แกงส้มชะอมไซ	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
ศ	<b>7 มิ.ย. 62</b>	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
จ	<b>10 มิ.ย. 62</b>	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
อ	<b>11 มิ.ย. 62</b>	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
พ	<b>12 มิ.ย. 62</b>	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน	ท่ากระตงห่อหมก
พ	<b>13 มิ.ย. 62</b>	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
ศ	<b>14 มิ.ย. 62</b>	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่สอดไส้	ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
จ	<b>17 มิ.ย. 62</b>	set 11	แกงมัสมั่นไก่		หมูสะเต๊ะ	ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
อ	<b>18 มิ.ย. 62</b>	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
พ	<b>19 มิ.ย. 62</b>	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
พ	<b>20 มิ.ย. 62</b>	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ถุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวด้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
ศ	<b>21 มิ.ย. 62</b>	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
จ	<b>24 มิ.ย. 62</b>	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ทอดใบเตย	ไขลูกเขย
อ	<b>25 มิ.ย. 62</b>	set 17	เรียนงานใบตอง		เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร		
พ	<b>26 มิ.ย. 62</b>	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระตงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำแก๊กฮวย
พ	<b>27 มิ.ย. 62</b>	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
ศ	<b>28 มิ.ย. 62</b>	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
จ	<b>1 ก.ค. 62</b>	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดย่าง	
อ	<b>2 ก.ค. 62</b>	set 4	แกงส้มชะอมไซ	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
พ	<b>3 ก.ค. 62</b>	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
พ	<b>4 ก.ค. 62</b>	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
ศ	<b>5 ก.ค. 62</b>	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
จ	<b>8 ก.ค. 62</b>	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน	ท่ากระตงห่อหมก
อ	<b>9 ก.ค. 62</b>	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
พ	<b>10 ก.ค. 62</b>	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่สอดไส้	ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา

พฤ	<b>11 ก.ค. 62</b>	set 11	แกงมัสมั่นไก่	หมูสะเต๊ะ	ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู	
ศ	<b>12 ก.ค. 62</b>	set 12	แกงกะหรี่ไก่		สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ	
จ	<b>15 ก.ค. 62</b>	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
อ	<b>16 ก.ค. 62</b>	วันอาสาฬหบูชา					
พ	<b>17 ก.ค. 62</b>	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ถุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตังหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
พฤ	<b>18 ก.ค. 62</b>	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
ศ	<b>19 ก.ค. 62</b>	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไข่ลูกเขย
จ	<b>22 ก.ค. 62</b>	set 17	เรียนงานใบตอง		เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร		
อ	<b>23 ก.ค. 62</b>	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระตังตะโก้	วันมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำเก็กฮวย
พ	<b>24 ก.ค. 62</b>	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยค่ะ)				
พฤ	<b>25 ก.ค. 62</b>	set 2	ข้าวเหนียวไถย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
ศ	<b>26 ก.ค. 62</b>	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิด่าง	
จ	<b>29 ก.ค. 62</b>	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
อ	<b>30 ก.ค. 62</b>	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
พ	<b>31 ก.ค. 62</b>	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
พฤ	<b>1 ส.ค. 62</b>	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
ศ	<b>2 ส.ค. 62</b>	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ท่ากระตังห่อหมก	
จ	<b>5 ส.ค. 62</b>	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ๊วหมู
อ	<b>6 ส.ค. 62</b>	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่สอดไส้	ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
พ	<b>7 ส.ค. 62</b>	set 11	แกงมัสมั่นไก่	หมูสะเต๊ะ	ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู	
พฤ	<b>8 ส.ค. 62</b>	set 12	แกงกะหรี่ไก่		สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ	
ศ	<b>9 ส.ค. 62</b>	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
จ	<b>12 ส.ค. 62</b>	วันแม่แห่งชาติ					
อ	<b>13 ส.ค. 62</b>	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ถุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตังหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
พ	<b>14 ส.ค. 62</b>	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
พฤ	<b>15 ส.ค. 62</b>	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไข่ลูกเขย
ศ	<b>16 ส.ค. 62</b>	set 17	เรียนงานใบตอง		เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร		
จ	<b>19 ส.ค. 62</b>	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระตังตะโก้	วันมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำเก็กฮวย
อ	<b>20 ส.ค. 62</b>	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยค่ะ)				
พ	<b>21 ส.ค. 62</b>	set 2	ข้าวเหนียวไถย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
พฤ	<b>22 ส.ค. 62</b>	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิด่าง	
ศ	<b>23 ส.ค. 62</b>	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
จ	<b>26 ส.ค. 62</b>	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
อ	<b>27 ส.ค. 62</b>	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
พ	<b>28 ส.ค. 62</b>	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
พฤ	<b>29 ส.ค. 62</b>	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ท่ากระตังห่อหมก	

ศ	<b>30 ส.ค. 62</b>	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
จ	<b>2 ก.ย. 62</b>	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่ทอดใส่	ย่ำรวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
อ	<b>3 ก.ย. 62</b>	set 11	แกงมัสมั่นไก่	หมูสะเต๊ะ		ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
พ	<b>4 ก.ย. 62</b>	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुใส่หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
พฤ	<b>5 ก.ย. 62</b>	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
ศ	<b>6 ก.ย. 62</b>	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ถุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวด้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
จ	<b>9 ก.ย. 62</b>	set 15	หับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
อ	<b>10 ก.ย. 62</b>	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไข่ลูกเขย
พ	<b>11 ก.ย. 62</b>	set 17	เรียนงานใบตอง		เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร		
พฤ	<b>12 ก.ย. 62</b>	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำแก๊กฮวย
ศ	<b>13 ก.ย. 62</b>	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
จ	<b>16 ก.ย. 62</b>	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
อ	<b>17 ก.ย. 62</b>	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดอย่าง	
พ	<b>18 ก.ย. 62</b>	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมีกรอบ	
พฤ	<b>19 ก.ย. 62</b>	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
ศ	<b>20 ก.ย. 62</b>	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
จ	<b>23 ก.ย. 62</b>	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
อ	<b>24 ก.ย. 62</b>	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ท่ากระทงห่อหมก	
พ	<b>25 ก.ย. 62</b>	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
พฤ	<b>26 ก.ย. 62</b>	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่ทอดใส่	ย่ำรวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
ศ	<b>27 ก.ย. 62</b>	set 11	แกงมัสมั่นไก่	หมูสะเต๊ะ		ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
จ	<b>30 ก.ย. 62</b>	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาकुใส่หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
อ	<b>1 ต.ค. 62</b>	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
พ	<b>2 ต.ค. 62</b>	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ถุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวด้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
พฤ	<b>3 ต.ค. 62</b>	set 15	หับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
ศ	<b>4 ต.ค. 62</b>	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไข่ลูกเขย
จ	<b>7 ต.ค. 62</b>	set 17	เรียนงานใบตอง		เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร		
อ	<b>8 ต.ค. 62</b>	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำแก๊กฮวย
พ	<b>9 ต.ค. 62</b>	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
พฤ	<b>10 ต.ค. 62</b>	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
ศ	<b>11 ต.ค. 62</b>	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิดอย่าง	
จ	<b>14 ต.ค. 62</b>	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมีกรอบ	
อ	<b>15 ต.ค. 62</b>	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
พ	<b>16 ต.ค. 62</b>	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
พฤ	<b>17 ต.ค. 62</b>	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
ศ	<b>18 ต.ค. 62</b>	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ท่ากระทงห่อหมก	

จ	<b>21 ต.ค. 62</b>	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	ปีกไก่ทอดใส่	ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา	
อ	<b>22 ต.ค. 62</b>	set 11	แกงมัสมั่นไก่	หมูสะเต๊ะ	ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู	
พ	<b>23 ต.ค. 62</b>	วันปิยมหาราช					
พฤ	<b>24 ต.ค. 62</b>	set 12	แกงกะหรี่ไก่		สาकुใส่หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ	
ศ	<b>25 ต.ค. 62</b>	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
จ	<b>28 ต.ค. 62</b>	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ถุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตังหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
อ	<b>29 ต.ค. 62</b>	set 15	หับหิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
พ	<b>30 ต.ค. 62</b>	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไข่ลูกเขย
พฤ	<b>31 ต.ค. 62</b>	set 17	เรียนงานใบตอง		เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร		
ศ	<b>1 พ.ย. 62</b>	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำแก๊กฮวย
จ	<b>4 พ.ย. 62</b>	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
อ	<b>5 พ.ย. 62</b>	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
พ	<b>6 พ.ย. 62</b>	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิด่าง	
พฤ	<b>7 พ.ย. 62</b>	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมีกรอบ	
ศ	<b>8 พ.ย. 62</b>	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
จ	<b>11 พ.ย. 62</b>	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
อ	<b>12 พ.ย. 62</b>	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
พ	<b>13 พ.ย. 62</b>	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ท่ากระทงห่อหมก	
พฤ	<b>14 พ.ย. 62</b>	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
ศ	<b>15 พ.ย. 62</b>	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	ปีกไก่ทอดใส่	ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา	
จ	<b>18 พ.ย. 62</b>	set 11	แกงมัสมั่นไก่	หมูสะเต๊ะ	ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู	
อ	<b>19 พ.ย. 62</b>	set 12	แกงกะหรี่ไก่		สาकुใส่หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ	
พ	<b>20 พ.ย. 62</b>	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
พฤ	<b>21 พ.ย. 62</b>	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ถุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตังหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
ศ	<b>22 พ.ย. 62</b>	set 15	หับหิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
จ	<b>25 พ.ย. 62</b>	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไข่ลูกเขย
อ	<b>26 พ.ย. 62</b>	set 17	เรียนงานใบตอง		เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร		
พ	<b>27 พ.ย. 62</b>	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำแก๊กฮวย
พฤ	<b>28 พ.ย. 62</b>	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
ศ	<b>29 พ.ย. 62</b>	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
จ	<b>2 ธ.ค. 62</b>	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิด่าง	
อ	<b>3 ธ.ค. 62</b>	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมีกรอบ	
พ	<b>4 ธ.ค. 62</b>	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
พฤ	<b>5 ธ.ค. 62</b>	วันพ่อแห่งชาติ					
ศ	<b>6 ธ.ค. 62</b>	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
จ	<b>9 ธ.ค. 62</b>	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ

อ	10 ธ.ค. 62	วันพระราชทานรัฐธรรมนูญ					
พ	11 ธ.ค. 62	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ทำกระทงห่อหมก	
พฤ	12 ธ.ค. 62	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
ศ	13 ธ.ค. 62	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่ทอดใส้	ยำรวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
จ	16 ธ.ค. 62	set 11	แกงมัสมั่นไก่		หมูสะเต๊ะ	ขนมปังหน้าหมู	อากาศขนมปังหน้าหมู
อ	17 ธ.ค. 62	set 12	แกงกะหรี่ไก่			สาตุไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
พ	18 ธ.ค. 62	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ .....				
พฤ	19 ธ.ค. 62	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ถุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวด้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
ศ	20 ธ.ค. 62	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
จ	23 ธ.ค. 62	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไข่ลูกเขย
อ	24 ธ.ค. 62	set 17	เรียนงานใบดอง		เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร		
พ	25 ธ.ค. 62	set 18	ตะโก้เผือก	ทำกระทงตะโก้	วันมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำแก๊กฮวย
พฤ	26 ธ.ค. 62	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
ศ	27 ธ.ค. 62	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิสด	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
จ	30 ธ.ค. 62	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเบ็ดเตล็ด	
อ	31 ธ.ค. 62	วันสิ้นปี					