

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	
ส	31 ธ.ค. 59	วันสิ้นปี					
อา	1 ม.ค. 60	วันขึ้นปีใหม่					
ส	7 ม.ค. 60	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มขาไก่	ยำปลาดุกฟู	ห่อหมกปลาช่อน ทำกระทงห่อหมก	
อา	8 ม.ค. 60	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปี้ยกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
ส	14 ม.ค. 60	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่ทอดใส	ยำรวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
อา	15 ม.ค. 60	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
ส	21 ม.ค. 60	set 12	แกงกะหรี่ไก่	ขนมปังหน้าหมู	น้ำจิ้มขนมปังหน้าหมู	สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
อา	22 ม.ค. 60	set 11	แกงมัสมั่นไก่			หมูสะเต๊ะ	
ส	28 ม.ค. 60	set 14	ปลอเปี้ยะทอด	ลุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตังหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
อา	29 ม.ค. 60	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่				
ส	4 ก.พ. 60	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไขลูกเขย
อา	5 ก.พ. 60	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
ส	11 ก.พ. 60	หยุดวันมาฆบูชา					
อา	12 ก.พ. 60	set 17	เรียนงานใบตอง	เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร			
ส	18 ก.พ. 60	set 18	ตะโก้เผือก	ทำกระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำเก็กฮวย
อา	19 ก.พ. 60	set 2	ข้าวเหนียวไถย่างกะทิส	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเป็ญกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
ส	25 ก.พ. 60	set 1	ร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
อา	26 ก.พ. 60	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
ส	4 มี.ค. 60	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิด่าง	
อา	5 มี.ค. 60	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
ส	11 มี.ค. 60	set 5	รพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
อา	12 มี.ค. 60	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มขาไก่	ยำปลาดุกฟู	หมกปลาช่อน ทำกระทงห่อหมก	
ส	18 มี.ค. 60	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปี้ยกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
อา	19 มี.ค. 60	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่ทอดใส	ยำรวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
ส	25 มี.ค. 60	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
อา	26 มี.ค. 60	set 12	แกงกะหรี่ไก่	ขนมปังหน้าหมู	น้ำจิ้มขนมปังหน้าหมู	สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
ส	1 เม.ย. 60	set 11	แกงมัสมั่นไก่			หมูสะเต๊ะ	
อา	2 เม.ย. 60	set 14	ปลอเปี้ยะทอด	ลุงทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตังหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
ส	8 เม.ย. 60	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่				
อา	9 เม.ย. 60	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
ส	15 เม.ย. 60	หยุดวันสงกรานต์					
อา	16 เม.ย. 60	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไขลูกเขย
ส	22 เม.ย. 60	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร	
อา	23 เม.ย. 60	set 18	ตะโก้เผือก	ทำกระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำเก็กฮวย
ส	29 เม.ย. 60	set 2	ข้าวเหนียวไถย่างกะทิส	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเป็ญกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
อา	30 เม.ย. 60	set 1	ร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
ส	6 พ.ค. 60	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
อา	7 พ.ค. 60	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิด่าง	
ส	13 พ.ค. 60	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
อา	14 พ.ค. 60	set 5	รพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
ส	20 พ.ค. 60	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มขาไก่	ยำปลาดุกฟู	หมกปลาช่อน ทำกระทงห่อหมก	

อา	21 พ.ค. 60	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปี้ยกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ	
ส	27 พ.ค. 60	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่ทอดใส่	ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา	
อา	28 พ.ค. 60	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู	
ส	3 มิ.ย. 60	set 12	แกงกะหรี่ไก่	ขนมปังหน้าหมู	น้ำจิ้มขนมปังหน้าหมู	สาकुใส่หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ	
อา	4 มิ.ย. 60	set 11	แกงมัสมั่นไก่			หมูสะเต๊ะ		
ส	10 มิ.ย. 60	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ถุ้งทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตั้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล	
อา	11 มิ.ย. 60	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่					
ส	17 มิ.ย. 60	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไขลูกเขย	
อา	18 มิ.ย. 60	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	
ส	24 มิ.ย. 60	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำแก๊กฮวย	
อา	25 มิ.ย. 60	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร		
ส	1 ก.ค. 60	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิ	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม	
อา	2 ก.ค. 60	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)					
ส	8 ก.ค. 60		วันอาสาฬหบูชา					
อา	9 ก.ค. 60	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ		
ส	15 ก.ค. 60	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิด่าง		
อา	16 ก.ค. 60	set 6	ทฤษฎีอาหาร					
ส	22 ก.ค. 60	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร					
อา	23 ก.ค. 60	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาชุกฟู	หอยหมกปลาช่อน	ท่ากระทงหอยหมก	
ส	29 ก.ค. 60	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปี้ยกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ	
อา	30 ก.ค. 60	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู	
ส	5 ส.ค. 60	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่ทอดใส่	ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา	
อา	6 ส.ค. 60	set 11	แกงมัสมั่นไก่			หมูสะเต๊ะ		
ส	12 ส.ค. 60		วันแม่แห่งชาติ					
อา	13 ส.ค. 60	set 12	แกงกะหรี่ไก่	ขนมปังหน้าหมู	น้ำจิ้มขนมปังหน้าหมู	สาकुใส่หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ	
ส	19 ส.ค. 60	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่					
อา	20 ส.ค. 60	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ถุ้งทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตั้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล	
ส	26 ส.ค. 60	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	
อา	27 ส.ค. 60	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไขลูกเขย	
ส	2 ก.ย. 60	set 17	เรียนงานใบตอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร		
อา	3 ก.ย. 60	set 18	ตะโก้เผือก	ท่ากระทงตะโก้	วุ้นมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำแก๊กฮวย	
ส	9 ก.ย. 60	set 2	ข้าวเหนียวไก่ย่างกะทิ	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม	
อา	10 ก.ย. 60	set 1	ร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)					
ส	16 ก.ย. 60	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ		
อา	17 ก.ย. 60	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิด่าง		
ส	23 ก.ย. 60	set 6	ทฤษฎีอาหาร					
อา	24 ก.ย. 60	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่ทอดใส่	ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา	
ส	30 ก.ย. 60	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาชุกฟู	หอยหมกปลาช่อน	ท่ากระทงหอยหมก	
อา	1 ต.ค. 60	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปี้ยกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ	
ส	7 ต.ค. 60	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่ทอดใส่	ยารวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา	
อา	8 ต.ค. 60	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู	
ส	14 ต.ค. 60	set 12	แกงกะหรี่ไก่	ขนมปังหน้าหมู	น้ำจิ้มขนมปังหน้าหมู	สาकुใส่หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ	
อา	15 ต.ค. 60	set 11	แกงมัสมั่นไก่			หมูสะเต๊ะ		
ส	21 ต.ค. 60	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ถุ้งทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตั้งหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล	
อา	22 ต.ค. 60	set 13	เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่					
ส	28 ต.ค. 60	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่ห่อใบเตย	ไขลูกเขย	
อา	29 ต.ค. 60	set 15	ทับทิมกรอบ	กล้วยบวชชี		เต้าส่วน	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	

ส	4 พ.ย. 60	set 18	ตะโก้เผือก	ทำกระทงตะโก้	วันมะพร้าวอ่อน	บัวลอยสามสี	น้ำเก็กฮวย
อา	5 พ.ย. 60	set 17	เรียนงานใบดอง			เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร	
ส	11 พ.ย. 60	set 2	วุ้นเหนียวไก่ย่างกะทิส	ส้มตำไทย	ลาบหมู	ขนมเปียกปูนใบเตย	น้ำมะขาม
อา	12 พ.ย. 60	set 1	การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (นำเครื่องคิดเลขมาด้วยคะ)				
ส	18 พ.ย. 60	set 4	แกงส้มชะอมไข่	ทอดมันกุ้ง	น้ำจิ้มทอดมันกุ้ง	หมี่กรอบ	
อา	19 พ.ย. 60	set 3	แกงเขียวหวานไก่	น้ำตะไคร้		แกงเผ็ดเปิด่าง	
ส	25 พ.ย. 60	set 6	ทฤษฎีอาหาร				
อา	26 พ.ย. 60	set 5	เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร				
ส	2 ธ.ค. 60	set 8	ต้มยำกุ้ง	ต้มข่าไก่	ยำปลาสดฟู	ห่อหมกปลาช่อน ทำกระทงห่อหมก	
อา	3 ธ.ค. 60	set 7	ข้าวเหนียวมูน	สังขยา	น้ำมะตูม	สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน	ถั่วดำน้ำกะทิ
ส	9 ธ.ค. 60	set 10	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		ปีกไก่สอดไส้	ยำรวมรส	ไก่ผัดใบกะเพรา
อา	10 ธ.ค. 60	วันรัฐธรรมนูญ					
ส	16 ธ.ค. 60	set 12	แกงกะหรี่ไก่	ขนมปังหน้าหมู	น้ำจิ้มขนมปังหน้าหมู	สาकुไส้หมู	ข้าวเกรียบปากหม้อ
อา	17 ธ.ค. 60	set 9	พะแนงไก่	ข้าวผัดหมู		ผัดไทย	ผัดซีอิ้วหมู
ส	23 ธ.ค. 60	set 14	ปอเปี๊ยะทอด	ถุ้งทอง	น้ำจิ้ม	ข้าวตังหน้าตั้ง	กระเบื้องทะเล
อา	24 ธ.ค. 60	set 11	แกงมัสมั่นไก่			หมูสะเต๊ะ	
ส	30 ธ.ค. 60	set 16	กุ้งผัดผงกระหรี่	ผัดเปรี้ยวหวานหมู		ไก่หอบใบเตย	ไข่มุกเขย
อา	31 ธ.ค. 60	วันสิ้นปี					
		set 13	สลัดผัก - ผลไม้ ครั้งที่				

