

**ตารางเรียนหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ชั้นพื้นฐาน (150 ชั่วโมง)**

294/16-17 ถนนประดิพัทธ์ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400 โทร. 02-2799844-5 แฟกซ์ 0:

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



\* ตารางเรียนอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมของทางโรงเรียน

| วัน | วัน/เดือน/ปี | รายการเรียน    |   |                   |                        |                             |                    |
|-----|--------------|----------------|---|-------------------|------------------------|-----------------------------|--------------------|
|     |              | set            | เช้า  |                   | บ่าย                   |                             |                    |
| 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         | ยำปลาดุกฟู             | ห่อหมกปลาช่อน ทำกระทงห่อหมก |                    |
| ส   | 29 ก.ค. 60   | set 7          | ข้าวเหนียวมูนสังขยา   | น้ำมะตูม          | สาकुเปี้ยกะมะพร้าวอ่อน | 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         | ขนมปังหน้าหมู          | อากาศขนมปังหน้าหมู          |                    |
| 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         | ปลอบีเยทอด  | ลุงทอง            | น้ำจิ้ม                | ข้าวตั้งหน้าตั้ง            | กระเบื้องทะเล      |
| ส   | 26 ส.ค. 60   | set 15         | หับทิมกรอบ  | กล้วยบวชชี        |                        | เต้าส่วน                    | ถั่วเขียวต้มน้ำตาล |
| อา  | 27 ส.ค. 60   | set 16         | กุ้งผัดผงกระหรี่  | ผัดเปรี้ยวหวานหมู |                        | ไก่ห่อใบเตย                 | ไขลูกเขย           |
| ส   | 2 ก.ย. 60    | set 17         | เรียนงานใบตอง   |                   |                        | ภาษาอังกฤษในร้านอาหาร       |                    |
| อา  | 3 ก.ย. 60    | set 18         | ตะโก้เผือก  | ทำกระทงตะโก้      | วุ้นมะพร้าวอ่อน        | บัวลอยสามสี                 | น้ำแกงเขียวหวาน    |
| ส   | 9 ก.ย. 60    | set 2          | วุ้นเหนียวไก่ย่างกะทิ   | ส้มตำไทย          | ลาบหมู                 | ขนมเปียกปูนใบเตย            | น้ำมะขาม           |
| อา  | 10 ก.ย. 60   | set 1          | การคำนวณปริมาณอาหารสำหรับร้านอาหารแต่ละประเภท (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 5          | เรียนการพับผ้าเช็ดปากบนโต๊ะอาหาร  |                   |                        |                             |                    |
| ส   | 30 ก.ย. 60   | set 8          | ต้มยำกุ้ง   | ต้มข่าไก่         | ยำปลาดุกฟู             | ห่อหมกปลาช่อน ทำกระทงห่อหมก |                    |
| อา  | 1 ต.ค. 60    | set 7          | ข้าวเหนียวมูน   | สังขยา            | น้ำมะตูม               | สาकुเปี้ยกะมะพร้าวอ่อน      | 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  |                   |                        | สาकुใส่หมู                  | ข้าวเกรียบปากหม้อ  |
| อา  | 15 ต.ค. 60   | set 11         | แกงมัสมั่นไก่   | หมูสะเต๊ะ         | ขนมปังหน้าหมู          | อากาศขนมปังหน้าหมู          |                    |
| ส   | 21 ต.ค. 60   | set 14         | ปลอบีเยทอด  | ลุงทอง            | 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         | หับทิมกรอบ  | กล้วยบวชชี        |                        | เต้าส่วน                    | ถั่วเขียวต้มน้ำตาล |
| ส   | 4 พ.ย. 60    | set 18         | ตะโก้เผือก  | ทำกระทงตะโก้      | วุ้นมะพร้าวอ่อน        | บัวลอยสามสี                 | น้ำแกงเขียวหวาน    |
| อา  | 5 พ.ย. 60    | set 17         | เรียนงานใบตอง   |                   |                        | เรียนภาษาอังกฤษในร้านอาหาร  |                    |
| ส   | 11 พ.ย. 60   | set 2          | วุ้นเหนียวไก่ย่างกะทิ   | 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         | ยำปลาดุกฟู             | ห่อหมกปลาช่อน ทำกระทงห่อหมก |                    |

|    |            |           |  |                   |              |                       |                    |  |
|----|------------|-----------|--|-------------------|--------------|-----------------------|--------------------|--|
| อา | 3 ธ.ค. 60  | set 7     | ข้าวเหนียวมูน                          | สังขยา            | น้ำมะตูม     | สาकुเบียกะมะพร้าวอ่อน | ถั่วดำน้ำกะทิ      |  |
| ส  | 9 ธ.ค. 60  | set 10    | ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์               |                   | ปีกไก่สอดไส้ | ยารวมรส               | ไก่ผัดใบกะเพรา     |  |
| อา | 10 ธ.ค. 60 | set 9     | พะแนงไก่                               | ข้าวผัดหมู        |              | ผัดไทย                | ผัดซีอิ้วหมู       |  |
| ส  | 16 ธ.ค. 60 | set 12    | แกงกะหรี่ไก่                           |                   |              | สาकुไส้หมู            | ข้าวเกรียบปากหม้อ  |  |
| อา | 17 ธ.ค. 60 | set 11    | แกงมัสมั่นไก่                          | หมูสะเต๊ะ         |              | ขนมปังหน้าหมู         | อาจาดขนมปังหน้าหมู |  |
| ส  | 23 ธ.ค. 60 | set 14    | ปลอบีเยทอด                             | ถุงทอง            | น้ำจิ้ม      | ข้าวตังหน้าตั้ง       | กระเบื้องทะเล      |  |
| อา | 24 ธ.ค. 60 | set 13    | เรียนแกะสลักผัก - ผลไม้ ครั้งที่ ..... |                   |              |                       |                    |  |
| ส  | 30 ธ.ค. 60 | set 16    | กุ้งผัดผงกระหรี่                       | ผัดเปรี้ยวหวานหมู |              | ไก่ห่อใบเตย           | ไขลูกเขย           |  |
| อา | 31 ธ.ค. 60 | วันสิ้นปี |  |                   |              |                       |                    |  |
|    |            |           |  |                   |              |                       |                    |  |

