



## Cook Your Favorite Thai Dishes with Online Courses from CDTI

Chitralada Technology Institute (CDTI) invites all novice chefs to their series of free online courses on how to cook 20 popular Thai dishes!

Posted April 20, 2020



Written by Warissara Narinthon · Translated by Kunn Tansuhaj

Starting to get bored with food deliveries and instant noodles? Now is your chance to put on that chef's hat of yours and warm up the kitchen for some professional cooking.

Don't worry if you're not so familiar with using the stove or handling a frying pan because the Chitralada Technology Institute (CDTI) is now presenting you with a chance to learn how to cook popular Thai dishes with a professional chef right at home for free through Facebook and YouTube live streaming.



## เรียนทำอาหารฟรี!

#อยู่บ้าน #ไม่ตกรงาน #สร้างรายได้

เมนูสร้างอาชีพกว่า 20+ เมนู  
สอนสดผ่าน Facebook Live



The online live courses will feature contemporary Thai cuisine with over 20 different dishes including recipes for "Lard Na" (Thai-style wide noodles in thick gravy), "Pad See Ew" (stir-fried soy sauce noodles), "Pad Kra Pao" (holy-basil chicken stir-fry), "Gang Jued" (Thai clear soup), "Pad Thai" (Thai-style rice noodle stir-fry), and many more.

There will be a total of 10 classes featuring 1-3 dishes each time starting from April 7, 2020, up until May 7, 2020.

# สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา CHITRALADA TECHNOLOGY INSTITUTE

วิทยาลัยเทคโนโลยีจิตรลดา และ โรงเรียนจิตรลดา (สายวิชาชีพ)

อาคาร 60 พรรษา ราชสุดาสมภพ (604)  
ภายในบริเวณสำนักพระราชวัง สนามเสือป่า  
ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

The Bureau of Royal Household,  
Sanam-Suepa, Sri-Ayutthaya Rd., Dusit,  
Bangkok 10300, THAILAND



Before each class, the CDTI will release the list of ingredients you will need for the dishes of the day. The live stream will take place between 13:00-16:00 on each specified date so be sure to set a reminder!



## #หัวข้อและตารางอบรม

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>01</b> อังคาร 7 เม.ย.63<br/>13.00-16.00 น.</p> <p>1.1 หมู/ไก่ สับผัดกะเพรา<br/>1.2 หมู/ไก่กระเทียม<br/>1.3 แถงจืด</p>   | <p><b>05</b> อังคาร 21 เม.ย.63<br/>13.00-16.00 น.</p> <p>5.1 แถงเขียวหวานลูกชิ้น<br/>ปลากราย<br/>5.2 ทอดมันปลากราย</p> | <p><b>09</b> อังคาร 05 พ.ค.63<br/>13.00-16.00 น.</p> <p>9.1 ปลาผัดซัง<br/>9.2 ยำต๋อศรี<br/>9.3 กานต๋อวันผัดน้ำมันหอย</p> |
| <p><b>02</b> พฤหัสบดี 9 เม.ย. 63<br/>13.00-16.00 น.</p> <p>2.1 แถงเสียง<br/>2.2 ต้มโคล้งปลาดุกย่าง</p>                        | <p><b>06</b> พฤหัสบดี 23 เม.ย.63<br/>13.00-16.00 น.</p> <p>6.1 ผัดไทย<br/>6.2 ยำหิวปักษ์</p>                           | <p><b>10</b> พฤหัสบดี 07 พ.ค.63<br/>13.00-16.00 น.</p> <p>10.1 ส้มตำแกนนตะวัน<br/>10.2 ไก่ทอดสมุนไพร<br/>10.3 สานหมู</p> |
| <p><b>03</b> อังคาร 14 เม.ย.63<br/>13.00-16.00 น.</p> <p>3.1 ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า<br/>3.2 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว<br/>3.3 ซนหมี่</p> | <p><b>07</b> อังคาร 28 เม.ย.63<br/>13.00-16.00 น.</p> <p>7.1 สาเกุ้หมู<br/>7.2 ข้าวเกรียบปากหม้อ</p>                   |  |
| <p><b>04</b> พฤหัสบดี 16 เม.ย.63<br/>13.00-16.00 น.</p> <p>4.1 บัวลอยเผือก<br/>4.2 กุ้งกิมรอน</p>                             | <p><b>08</b> พฤหัสบดี 30 เม.ย.63<br/>13.00-16.00 น.</p> <p>8.1 น้ำสมุนไพร</p>  |  |



If you couldn't make the live demonstration, you can catch up with the recorded version that will be posted later.

Not only will you be learning how to cook each dish professionally for your family and friends, but you can also turn your new skills into a business if you're looking for an additional source of income.

## Class #1

Dishes: "Pad Kra Pao" (holy-basil stir-fry), "Pad Gratiem" (garlic stir-fry), and "Gang Jued Tang Gwa Yad Sai" (Stuffed Cucumber Soup)



## Class #2

Dishes: "Gang Liang Goong Sod" (spicy mixed vegetable soup with shrimp) and "Tom Klong Pladuk Yang" (hot and sour grilled catfish soup)



### Class #3

Dishes: "Lard Na" (Thai-style wide noodles in thick gravy), "Pad See Ew" (stir-fried soy sauce noodles), and "Kanom Jeeb" (steamed Chinese dumplings)



### Class #4

Dishes: "Tub Tim Grob" (water chestnuts in coconut milk) and "Bualoy Pueak" (taro dumplings in sweet coconut cream)



Find out more and join the upcoming cooking classes on the official Facebook page or YouTube of the Chitralada Technology Institute (CDTI) through the links below!

WEBSITE

FACEBOOK

YOUTUBE

Category	Date	Headline	Source	Page	PR Value (THB)
ข่าวสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา จากสื่อออนไลน์ มีเดีย	21 เม.ย. 2563	คอร์สอาหารไทยดั้งเดิมกว่า 20 เมนู จากสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ที่ชวนพ่อครัว-แม่ครัวมือใหม่ เรียนฟรีผ่านไลฟ์! 🇹🇭 #Siam2nite สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ชวนพ่อครัว-แม่ครัวมือใหม่ เรียนทำอาหารฟรีผ่านไลฟ์! คอร์สอาหารไทยดั้งเดิมกว่า 20 เมนู...	facebook: Siam2nite	-	90,000.00