



# สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา เปิดคอร์สสอน ทำอาหารไทย เรียนฟรีผ่านไลฟ์

สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ชวนพ่อครัว-แม่ครัวมือใหม่ เรียนทำอาหารฟรีผ่านไลฟ์ คอร์ส  
อาหารไทยดั้งเดิมกว่า 20 เมนูอร่อย!

เผยแพร่ 20 เมษายน 2020



Written by Warissara Narinthon · Translated by Kunn Tansuhaj

ใครที่เริ่มเบื่อเมนูอาหารจากร้านเดลิเวอรี่ คงเปลี่ยนไปเข้าครัวสวมบทเป็นเชฟโชว์เสน่ห์ปลาย  
จิ้งจกให้โลกรู้กันบ้างแล้ว ซึ่งหากคุณอยู่ในช่วงเข้าครัวใหม่ๆ หรือกำลังพัฒนาฝีมือทำอาหารอยู่สะ  
งี้! ตอนนี้ก็มีคอร์สเรียนทำอาหารฟรีดีๆ จากศูนย์บริการวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ให้เข้า  
ร่วมเรียนกันแบบไม่เสียค่าใช้จ่าย ผ่านไลฟ์สดริมบนเฟซบุ๊กและยูทูป



# เรียนทำอาหารฟรี!

#อยู่บ้าน #ไม่ตกงาน #สร้างรายได้

เมนูสร้างอาชีพกว่า 20+ เมนู  
สอนสดผ่าน Facebook Live



สำหรับคอร์สที่เปิดสอนเป็นอาหารไทยดั้งเดิม ที่ทางสถาบันชนเมนูสร้างอาชีพมาแบ่งปันเคล็ดลับความอร่อยกันมากกว่า 20 เมนู อาทิ ราดหน้า ผัดซีอิ๊ว ผัดกะเพรา แกงจืด ผัดไท ยำหัวปลี สาคูไส้หมู ข้าวเกรียบปากหม้อ ฯลฯ โดยจะมีการเรียนการสอนทั้งหมด 10 ครั้ง แบ่งสอนครั้งละ 1-3 เมนู เริ่มตั้งแต่วันที่ 7 เมษายน ไปจนถึงวันที่ 7 พฤษภาคม 2563



โดยก่อนจะเริ่มสอน ทางสถาบันจะลงรายการวัตถุดิบที่เราต้องใช้ไว้ให้คุณเตรียมตัวล่วงหน้า  
ก่อนจะมาเริ่มทำอาหารไปพร้อมๆกัน ผ่านช่องทางการไลฟ์ ซึ่งจะเริ่มในเวลา 13.00-16.00 น.  
ของทุกวันที่มีการเรียนการสอน



## #หัวข้อและตารางอบรม

<p><b>01</b> อังคาร 7 เม.ย.63 13.00-16.00 น.</p> <p>1.1 หมู/ไก่ สับผัดกะเพรา 1.2 หมู/ไก่กระเทียม 1.3 แกงจืด</p>	<p><b>05</b> อังคาร 21 เม.ย.63 13.00-16.00 น.</p> <p>5.1 แกงเขียวหวานลูกชิ้น ปลากราย 5.2 ทอดมันปลากราย</p>	<p><b>09</b> อังคาร 05 พ.ค.63 13.00-16.00 น.</p> <p>9.1 ปลาผัดซิง 9.2 ยำตะไคร้ 9.3 กานต๊ะวินผัดน้ำป็นหอม</p>
<p><b>02</b> พฤหัสบดี 9 เม.ย. 63 13.00-16.00 น.</p> <p>2.1 แกงเสียง 2.2 ต้มโคล้งปลาตุ๋นย่าง</p>	<p><b>06</b> พฤหัสบดี 23 เม.ย.63 13.00-16.00 น.</p> <p>6.1 ผัดไทย 6.2 ยำหัวปลี</p>	<p><b>10</b> พฤหัสบดี 07 พ.ค.63 13.00-16.00 น.</p> <p>10.1 สับดำแก้มตะริน 10.2 ไก่ทอดสมุนไพร 10.3 ลานหมู</p>
<p><b>03</b> อังคาร 14 เม.ย.63 13.00-16.00 น.</p> <p>3.1 ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า 3.2 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว 3.3 ซนมจับ</p>	<p><b>07</b> อังคาร 28 เม.ย.63 13.00-16.00 น.</p> <p>7.1 สาเกุ้หมู 7.2 ข้าวกรวยปากหม้อ</p>	
<p><b>04</b> พฤหัสบดี 16 เม.ย.63 13.00-16.00 น.</p> <p>4.1 บัวลอยเผือก 4.2 กีบฝรั่งอบ</p>	<p><b>08</b> พฤหัสบดี 30 เม.ย.63 13.00-16.00 น.</p> <p>8.1 น้ำสมุนไพร</p>	

นอกจากนี้ใครที่มาไม่ทันไลฟ์หรือพลาดการสอนทำอาหารครั้งที่ผ่าน ก็ยังสามารถรับชมย้อนหลัง  
กันได้ทุกเมนู เรียกว่าเป็นการส่งเสริมให้ทุกคนได้พัฒนาทักษะการทำอาหาร ได้ทำอาหารที่ถูก  
สุขลักษณะทานเอง อีกทั้งยังเป็นการเรียนเพื่อไปหาขายเป็นเมนูสร้างอาชีพได้อีกด้วย

## ครั้งที่ 1

เมนู : ผัดกะเพรา, ผัดกระเทียม และแกงจืดแดงควายัดไส้



## ครั้งที่ 2

เมนู : แกงเลียงกุ้งสด และ ต้มโคล้งปลาตุ๋นย่าง



### ครั้งที่ 3

เมนู : ราดหน้า, ผัดซีอิ๊ว และขนมจีบ



### ครั้งที่ 4

เมนู : ทับทิมกรอบ, บัวลอยเผือก



สามารถติดตามข้อมูลเพิ่มเติม หรือรับชมไลฟ์สอนทำอาหารครั้งต่อไปได้ที่เพจเฟซบุ๊กหรือยูทูปของ  
ศูนย์บริการวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา ตามลิงค์ด้านล่างนี้เลย!

WEBSITE

FACEBOOK

YOUTUBE

Category	Date	Headline	Source	Page	PR Value (THB)
ข่าวสถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา จากสื่อออนไลน์ มีเดีย	20 เม.ย. 2563	สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา เปิดคอร์สสอนทำอาหารไทย เรียนฟรีผ่านไลฟ์   Siam2nite	siam2nite.com	-	15,000.00