



หน้าแรก / ผู้หญิง



**เรียนทำอาหารฟรี!**  
#อยู่บ้าน #ไม่ตงงาน #สร้างรายได้

เมนูสร้างอาชีพกว่า 20+ เมนู  
สอนสดผ่าน Facebook Live

**#หัวข้อและตารางอบรม**

<b>01</b> อังคาร 7 เม.ย.63 13.00-16.00 น. 1.1 หมู/ไก่ สับฉ่องกระเทียม 1.2 หมู/ไก่กระเทียม 1.3 แกล้งเจียว	<b>05</b> อังคาร 21 เม.ย.63 13.00-16.00 น. 5.1 แกล้งหิวหวานลูกชิ้น ปลากราย 5.2 ทอดมันปลากราย	<b>09</b> อังคาร 05 เม.ย.63 13.00-16.00 น. 9.1 ปลาผัดผง 9.2 ข้าวผัด 9.3 ทนตึงมันเส้นน้ำอเนก
<b>02</b> พฤหัสบดี 9 เม.ย. 63 13.00-16.00 น. 2.1 แกล้งผัด 2.2 ต้มโคล้งปลาตุ๋นย่าง	<b>06</b> พฤหัสบดี 23 เม.ย.63 13.00-16.00 น. 6.1 ผัดไทย 6.2 ยำห้วยปลี	<b>10</b> พฤหัสบดี 07 เม.ย.63 13.00-16.00 น. 10.1 สับตำก้นเตา 10.2 ไก่ทอดญี่ปุ่น 10.3 สามัญ
<b>03</b> อังคาร 14 เม.ย.63 13.00-16.00 น. 3.1 ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า 3.2 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว 3.3 ซนหมั่น	<b>07</b> อังคาร 28 เม.ย.63 13.00-16.00 น. 7.1 ซุกไก่หมู 7.2 ข้าวกรวยปากหม้อ	
<b>04</b> พฤหัสบดี 16 เม.ย.63 13.00-16.00 น. 4.1 ไข่ทอดผัด 4.2 สุกสันธผล	<b>08</b> พฤหัสบดี 30 เม.ย.63 13.00-16.00 น. 8.1 ป้าทุบใส	

เพจ : ศูนย์บริการวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา  
<https://www.facebook.com/pg/AcademicServiceCentreCDTI>

## อยู่บ้าน ไม่ตงงาน สร้างรายได้ สจต.เปิดคอร์สออนไลน์สอนทำอาหารฟรี

วันอังคาร ที่ 7 เมษายน พ.ศ. 2563, 12.48 น.

ศูนย์บริการวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา (สจต.) เปิดสอนทำอาหารออนไลน์ “อยู่บ้าน ไม่ตงงาน สร้างรายได้” โดยมีเมนูอาหารมากกว่า 20 เมนู อาทิ แกล้งเจียว ยำห้วยปลี ทอดมันปลากราย ซนหมั่น บั้วลอยเผือก สอนสดผ่านทาง Facebook Live เพจ ศูนย์บริการวิชาการ สถาบันเทคโนโลยีจิตรลดา และ Youtube CDTI Channel ระหว่างวันที่ 7 – 30 เมษายน นี้ ในเวลา 13.00-16.00 น. ผู้ที่สนใจสามารถดูตารางการสอน หรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ <https://www.facebook.com/AcademicServiceCentreCDTI> (ไม่เสียค่าใช้จ่าย)



## #หัวข้อและตารางอบรม

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <b>01</b> อังคาร 7 เม.ย.63<br>13.00-16.00 น.<br><br>1.1 หมู/ไก่ สับผัดกระเพรา<br>1.2. หมู/ไก่กระเทียม<br>1.3 แถงจืด | <b>05</b> อังคาร 21 เม.ย.63<br>13.00-16.00 น.<br><br>5.1 แถงเขียวหวานลูกชิ้น<br>ปลากราย<br>5.2 ทอดมันปลากราย | <b>09</b> อังคาร 05 พ.ค.63<br>13.00-16.00 น.<br><br>9.1 ปลาผัดซิง<br>9.2 ยำตะไคร้<br>9.3 ทานตะวันผัดน้ำมันหอย  |
| <b>02</b> พฤหัสบดี 9 เม.ย. 63<br>13.00-16.00 น.<br><br>2.1 แถงเสียง<br>2.2 ต้มโคล้งปลาตุ๋นย่าง                      | <b>06</b> พฤหัสบดี 23 เม.ย.63<br>13.00-16.00 น.<br><br>6.1 ผัดไทย<br>6.2 ยำหัวปลี                            | <b>10</b> พฤหัสบดี 07 พ.ค.63<br>13.00-16.00 น.<br><br>10.1 ส้มตำแก่นตะวัน<br>10.2 ไก่ทอดสมุนไพร<br>10.3 ลาบหมู |
| <b>03</b> อังคาร 14 เม.ย.63<br>13.00-16.00 น.<br><br>3.1 ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า<br>3.2 ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊ว<br>3.3 ขนมจีบ | <b>07</b> อังคาร 28 เม.ย.63<br>13.00-16.00 น.<br><br>7.1 สาเกุใส่หมู<br>7.2 ข้าวเกรียบปากหม้อ                |  |
| <b>04</b> พฤหัสบดี 16 เม.ย.63<br>13.00-16.00 น.<br><br>4.1 ข้าวลอยผิอก<br>4.2 ทับทิมกรอบ                            | <b>08</b> พฤหัสบดี 30 เม.ย.63<br>13.00-16.00 น.<br><br>8.1 น้ำสมุนไพร  |  |