



โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต  
Suan Dusit International Culinary School



ร่วมกับ  
เดอะวีส์คูล โดยเวนเจอร์เทค

หลักสูตรอาหารญี่ปุ่นเบื้องต้น  
Traditional Japanese Cuisine (Intensive Basic)

- รุ่นที่ 1 วันอาทิตย์: 19 และ 26 ก.พ. 60
- รุ่นที่ 2 วันเสาร์: 18 และ 25 มี.ค. 60
- รุ่นที่ 3 วันอาทิตย์: 11 และ 18 มิ.ย. 60
- รุ่นที่ 4 วันเสาร์: 22 และ 29 ก.ค. 60
- รุ่นที่ 5 วันอาทิตย์: 10 และ 17 ก.ย. 60

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ  
(โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต อาคาร 12 ชั้น 6)  
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0-2244-5391-3 โทรสาร 0-2244-5390

เว็บไซต์: [www.chefschool.dusit.ac.th](http://www.chefschool.dusit.ac.th), IG : [sdu\\_chefschool](https://www.instagram.com/sdu_chefschool)

อีเมล: [sdu\\_chefschool@hotmail.com](mailto:sdu_chefschool@hotmail.com), [chefschool@dusit.ac.th](mailto:chefschool@dusit.ac.th)



: โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต  
(Suan Dusit International Culinary School)

รถประจำทางที่ผ่านมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ถนนราชสีมา : สาย 12, 56

ถนนราชวิถี : สาย 28, 108, 18, 56, 125, ปอ.542, ปอ.515, ปอ.539



รับเพียง 24 ท่านเท่านั้น

# หลักสูตรอาหารญี่ปุ่นเบื้องต้น

โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต ( Suan Dusit International Culinary School)

และ เดอะวีส์คูล โดยเวนเจอร์เทค (The V school by Venturetec) ขอเชิญบุคคลทั่วไปผู้สนใจเข้าอบรมหลักสูตร “อาหารญี่ปุ่นเบื้องต้น” ซึ่งเป็นการอบรมระยะสั้น 2 วัน) ตั้งแต่เวลา 9.00 – 17.00 น. โดยผู้เข้าอบรมจะได้รับความรู้พื้นฐาน เทคนิคการประกอบอาหารญี่ปุ่น อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต พร้อมทั้งบรรยายภาคการสอนที่สนุกสนานจากเชฟผู้เชี่ยวชาญ

## ผู้เข้าฝึกอบรม

- อายุ 15 ปีบริบูรณ์
- บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจในการประกอบอาหารญี่ปุ่น รับจำนวนจำกัดเพียง 24 ท่าน!

## ระยะเวลาอบรม

เวลา 9.00 - 17.00 น. รุ่นที่ 1 วันอาทิตย์ 19 และ 26 ก.พ. 60 รุ่นที่ 4 วันเสาร์ 22 และ 29 ก.ค. 60  
รุ่นที่ 2 วันเสาร์ 18 และ 25 มี.ค. 60 รุ่นที่ 5 วันอาทิตย์ 10 และ 17 ก.ย. 60  
รุ่นที่ 3 วันอาทิตย์ 11 และ 18 มิ.ย. 60

**หมายเหตุ** 1.โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต ขอสงวนสิทธิ์ในการให้ทุนบัตร หากผู้เข้าอบรมเข้าเรียนไม่ถึง 80 % ของเวลาเรียนทั้งหมด

## รายการอาหาร

1. Kani Maki Sushi /ข้าวห่อสาหร่ายใส่ปูอัด
2. Oshinko Maki Sushi /ข้าวห่อสาหร่ายใส่ผักดอง
3. Kani Nigiri /ข้าวปั้นหน้าปูอัด
4. Salmon Nigiri Sushi /ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน
5. Kappa Maki Sushi/ข้าวห่อสาหร่ายใส่แตงกวา
6. Califomai Temaki (Roll) /แคลิฟอร์เนียโรล
7. Chirashi Sushi /ข้าวปั้นหน้าปลาดิบรวมมิตร
8. Miso Shiru /ซุปรด้าเจียวญี่ปุ่น
9. Tempura Udon /อุด้งเต็มประกุ้ง
10. Tempura /เต็มประกุ้ง และผัก
11. Tori Karaage /ไก่ทอดคาราเกะ
12. Katsudon /ข้าวหน้าหมูทอด
13. Okonomiyaki /พิซซาญี่ปุ่น
14. Ikasu /ยำปลาหมึกสายฝนทรงเครื่อง
15. Zaru Soba /บะหมี่เย็น
16. Tori Teriyaki /ไก่ย่างเทรียากิ
17. Teriyaki Sauce /ซอสไถ่ย่าง
18. Saba Misoni /ปลาซาบะต้มเต้าเจี้ยว
19. Chawan Mushi /ไข่ตุ๋นญี่ปุ่น

## อัตราค่าอบรม

- ค่าสมัครเข้าอบรมราคา 8,000 บ.  
รวมค่าวัตถุดิบในการเรียน เอกสารประกอบการอบรม และวัสดุอุปกรณ์ใช้ในระหว่างฝึกอบรม

## การชำระค่าอบรม

ผู้สนใจอบรมหลักสูตรนี้ สามารถเลือกชำระด้วยวิธีดังนี้

- ชำระเงินสดที่โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต
- ชำระโดยการโอนเข้าบัญชีสะสมทรัพย์ ธนาคารกรุงศรีอยุธยา สาขาอยุธยาสวนดุสิต  
ชื่อบัญชีโรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต **เลขบัญชี 420-1-38956-9**

## หมายเหตุ

1. หากท่านชำระเงินโดยโอนเข้าบัญชีธนาคาร กรุณานำส่งหลักฐานการชำระเงิน ได้ 3 ช่องทาง ได้แก่ Email, Fax และ Facebook Fanpage พร้อมเขียนชื่อ-นามสกุล หมายเลขโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้และหลักสูตรที่สมัคร พร้อมโทรศัพท์แจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อยืนยันการนำส่งหลักฐานดังกล่าว
2. โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต ขอสงวนสิทธิ์ในการเลื่อนหรือยกเลิกการอบรม หากจำนวนผู้เข้าอบรมไม่ถึง 12 ท่านต่อหลักสูตร
3. โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนค่าอบรม หากผู้เข้าอบรมขอยกเลิกหรือเลื่อนการอบรม

## วิธีการสมัคร

ผู้สนใจอบรมยื่นหลักฐานการสมัครที่สำนักงาน โรงเรียนการอาหารนานาชาติสวนดุสิต ดังต่อไปนี้

- สำเนาใบทะเบียนบ้าน 1 ใบ และ สำเนาบัตรประชาชน 1 ใบ
- ค่าสมัคร 8,000 บาท
- รูปถ่าย 1 นิ้ว 1 รูป

สมัครได้ที่อาคาร 12 ชั้น 6 ทุกวันจันทร์-ศุกร์ เวลา 09.00-18.00 น. และวันเสาร์-อาทิตย์ เวลา 09.00-16.00 น. เว้นวันหยุดนักขัตฤกษ์