

#คอร์สเรียนทำอาหารมาแล้ว จำนวนจำกัด 🍳

ฝึกปฏิบัติจริง จบคอร์สรับประกันทำเป็นอร่อยชัวร์!

ไม่มีพื้นฐานก็เรียนได้ อาหาร ขนม เบเกอรี่ แบบจัดเต็ม

-----

📍 โรงเรียนสอนทำอาหารบ้านอาจารย์ลักษณ์ 📍

หลักสูตรการทำอาหาร ขนม และเบเกอรี่ แบบครบวงจร

ฝึกปฏิบัติจริงทุกท่าน ทุกคอร์ส จบไปเปิดร้านทำขายได้เลย



คอร์สเรียนตั้งแต่วันที่ 1/2/64 - 28/2/64 #สมัครด่วนก่อนเต็ม

[ 1 ก.พ. 64 / 09.30-14.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนขนมจีบและสาหร่ายพันกุ้ง5เมนูยอดนิยมสูตรเด็ดมืออาชีพ

[ 2 ก.พ. 64 / 09.00-12.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวและบะหมี่หมอบไก่อบสำหรับเปิดร้านเป็นอาชีพ

[ 2 ก.พ. 64 / 13.30-16.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนต้มแซ่บเส้นซุปล้างและต้มซุปล้างปลาไก่

[ 3 ก.พ. 64 / 09.30-13.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวหมูทอดข้าวเหนียวหมูทอดน้ำจิ้มแจ่วสูตรมืออาชีพ

[ 3 ก.พ. 64 / 13.30-17.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนก๋วยจั๊บน้ำร้อน ปากหม้อญวน และเมี่ยงญวน สูตรอร่อยอย่างมืออาชีพ

[ 4 ก.พ. 64 / 09.30-15.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนขนมปังโฮมเมด10ไส้และขนมปังแซนวิช

[ 5 ก.พ. 64 / 09.00-13.00น / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนถ้วยจับน้ำชั้นพร้อมเครื่องในและหมุกรอบ

[ 6 ก.พ. 64 / 09.00-13.30น / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวขาหมูเยาวราชและถ้วยเตี่ยวหมูต้มยำมะนาวน้ำใส

[ 6 ก.พ. 64 / 10.00-15.30น / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนเค้กส้มและเค้กส้มโบราณ

[ 6 ก.พ. 64 / 14.00-17.30น / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนถ้วยเตี่ยวต้มยำทะเลน้ำข้นและต้มยำเย็นตาโฟจัดจ้าน

[ 7 ก.พ. 64 / 09.30-13.30น / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวมันไก่และข้าวมันไก่ทอดสูตรเด็ดสำหรับเปิดร้าน

[ 7 ก.พ. 64 / 10.00-16.00น / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนเค้กมะพร้าวอ่อนแยมโรลอัญชันมะพร้าวอ่อน

[ 7 ก.พ. 64 / 14.00-17.30น / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนโจ๊กหมูสับและแกงเลาะต้มเลือดหมู

[ 8 ก.พ. 64 / 09.00-14.00น / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวเหนียวหมูฝอย หมูหวานแผ่น หมูสวรรค์ หมูแดดเดียว สูตรมืออาชีพ

[ 8 ก.พ. 64 / 14.00-16.30น / ราคา 2,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนบัวลอยไข่หวานบัวลอย3สีและบัวลอยเผือก

[ 9 ก.พ. 64 / 09.00-13.00น / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวแกงมืออาชีพรสเด็ดเซ็ทที่1

[ 9 ก.พ. 64 / 13.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนข้าวแกงมืออาชีพรสเด็ดเซตที่2

[ 10 ก.พ. 64 / 09.00-14.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนกะหรี่ปั๊พ3ไส้ยอดนิยมสุตรอร่อยอย่างมืออาชีพ

[ 10 ก.พ. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนเค้กฟอยทองเค้กฟอยทองลาวามะพร้าวอ่อน

[ 10 ก.พ. 64 / 14.00-16.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนข้าวเหนียวมูนข้าวเหนียวสังขยาข้าวเหนียวมะม่วง

[ 11 ก.พ. 64 / 09.00-13.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ6ไส้สุตรเด็ดต้นตำรับ

[ 11 ก.พ. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนคุกกี้กรอบ ความอร่อยแบบมืออาชีพ

[ 12 ก.พ. 64 / 09.00-13.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นมะระสุตรอร่อยรสเด็ดสำหรับทำขาย

[ 12 ก.พ. 64 / 13.30-16.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนข้าวหมกไก่และซูปไก่สุตรทำขายเป็นอาชีพ

[ 13 ก.พ. 64 / 09.00-13.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนข้าวคลุกกะปิและข้าวคลุกน้ำพริก5เมนูสุตรมืออาชีพ

[ 13 ก.พ. 64 / 14.00-16.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนผัดไทยกุ้งสดพร้อมซอสรสเด็ด ความอร่อยสุตรเปิดร้าน

[ 14 ก.พ. 64 / 10.00-15.30น. / ราคา 4,500 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนข้าวหมูแดงหมูกรอบพร้อมน้ำราดสูตรเด็ดสำหรับเปิดร้าน

[ 15 ก.พ. 64 / 09.00-12.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนกุยช่ายแป้งบาง4"ใส่อร่อยยอดนิยม

[ 15 ก.พ. 64 / 13.30-16.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนราดหน้ายอดผักหมูหมักและผัดซีอิ๊วมีออาซีพสำหรับเปิดร้าน

[ 16 ก.พ. 64 / 09.00-13.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนหอยจืดปูและแกงส้มสูตรทำขายเป็นอาชีพ

[ 16 ก.พ. 64 / 13.30-16.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนปอเปี๊ยะสดเนื้อปูและก๋วยเตี๋ยวลอดเยียววราซ

[ 17 ก.พ. 64 / 09.00-14.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนขนมเปี๊ยะแป้งบางใส่อร่อยสูตรทำขาย

[ 17 ก.พ. 64 / 14.00-17.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงสูตรเด็ดแม่กลอง-อัมพวา

[ 18 ก.พ. 64 / 09.00-13.30น. / ราคา 4,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนรวมต้มยำสูตรเด็ด ต้มยำถ้วย-ต้มยำหม้อไฟ อร่อยอย่างมืออาชีพ

[ 18 ก.พ. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนเค้กช็อกโกแลตและท็อปปี้เค้ก

[ 18 ก.พ. 64 / 14.00-17.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนปลาหมึกมะนาวนึ่งซีอิ๊วกุ้งอบวุ้นเส้นและน้ำจิ้มซีฟู้ด

[ 19 ก.พ. 64 / 09.00-13.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนทำก๋วยเตี๋ยวกุ้งก๋วยเตี๋ยวกุ้งต้มยำน้ำใสสูตรมืออาชีพ

[ 20 ก.พ. 64 / 10.00-15.30น. / ราคา 4,500 บาท พร้อมวัสดุฝึก]

- คอร์สเรียนอาหารอีสานสำหรับเปิดร้านกว่า10เมนู

[ 20 ก.พ. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัสดุฝึก]

- คอร์สเรียนคุกกี้สุขภาพไร้แป้งความอร่อยแบบมีอาชีพ

[ 21 ก.พ. 64 / 09.00-14.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัสดุฝึก]

- คอร์สเรียนรวมเมนูยำยอดนิยมและน้ำยำสูตรใหญ่รสเด็ดสำหรับเปิดร้าน

[ 21 ก.พ. 64 / 14.00-17.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัสดุฝึก]

- คอร์สเรียนยำแซ่บ ยำสด ยำยอดฮิตมาแรง

[ 21 ก.พ. 64 / 09.00-14.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัสดุฝึก]

- คอร์สเรียนรวมเมนูยำยอดนิยมและน้ำยำสูตรใหญ่รสเด็ดสำหรับเปิดร้าน

[ 21 ก.พ. 64 / 14.00-17.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัสดุฝึก]

- คอร์สเรียนยำแซ่บ ยำสด ยำยอดฮิตมาแรง

[ 22 ก.พ. 64 / 09.00-13.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัสดุฝึก]

- คอร์สเรียนรวมอาหารเช้าสำหรับเปิดร้าน

[ 22 ก.พ. 64 / 13.30-16.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัสดุฝึก]

- คอร์สเรียนปาฟองโก้สังขยาและน้ำเต้าหู้สูตรมีอาชีพ

[ 23 ก.พ. 64 / 09.00-13.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัสดุฝึก]

- คอร์สเรียนพิซซ่า5หน้าพร้อมทำแป้ง

[ 23 ก.พ. 64 / 13.30-16.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัสดุฝึก]

- คอร์สเรียนบาร์บีคิวตลาดนัด

[ 24 ก.พ. 64 / 09.00-14.00น. / ราคา 4,500 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลาและเย็นตาโฟ

[ 24 ก.พ. 64 / 09.30-12.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนขนมปังกรอบ 6รสอร่อยยอดนิยม

[ 24 ก.พ. 64 / 13.30-17.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนขนมเทียนโบราณสูตรเด็ดจากตำเนินฯผสมหญ้าฉีก

[ 24 ก.พ. 64 / 13.30-16.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนคุกกี้สังคไปร 5รส

[ 25 ก.พ. 64 / 09.30-12.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนลูกชิ้นปลาระเบิดลูกชิ้นกุ้งระเบิดและน้ำจิ้มลูกชิ้นทอด

[ 25 ก.พ. 64 / 10.00-15.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนเค้กกล้วยหอมเค้กกล้วยหอมเนื้และเค้กกล้วยหอมธัญพืช

[ 26 ก.พ. 64 / 09.30-15.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนสเก็ตยอดนิยมสำหรับเปิดร้านกว่า 10เมนู

[ 27 ก.พ. 64 / 09.30-13.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลาและก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นหมูสำหรับเปิดร้าน

[ 27 ก.พ. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนฟรุ๊ตเค้กและเค้กมะตูม

[ 27 ก.พ. 64 / 14.00-17.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนก๋วยเตี๋ยวน้ำร้อนพร้อมลูกจิ้มสำหรับเปิดร้าน

[ 28 ก.พ. 64 / 09.00-13.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัสดุ ]

- คอร์สเรียนติ่มซำน้ำแดงหน้าต่างๆสำหรับเปิดร้าน

[ 28 ก.พ. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]


- คอร์สเรียนเปิดร้านนม ขนมปังปิ้ง ปังเย็น นมปั่นกว่า20เมนู

[ 28 ก.พ. 64 / 14.00-17.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนกะเพาะปลาข้าวผัดปูและกะเพาะปลาผัดแห้ง




-----  
#สมัครด่วนก่อนเต็ม

 : 089 483 5064

Line ID : @lakcookingschool

Website  : lakcookingschool.com

Inbox  : m.me/AJLakcookingschool