

เปิดแล้ว คอร์สเรียนทำอาหารเด็อนมีนา #สมัครก่อนเต็ม 🍳

ฝึกปฏิบัติจริง จบคอร์สรับประกันทำเป็นอร่อยชัวร์!

ไม่มีพื้นฐานก็เรียนได้ อาหาร ขนม เบเกอรี่ แบบจัดเต็ม

-----

🔍 โรงเรียนสอนทำอาหารบ้านอาจารย์ลักษณะนี้ 🔍

หลักสูตรการทำอาหาร ขนม และเบเกอรี่ แบบครบวงจร

ฝึกปฏิบัติจริงทุกท่าน ทุกคอร์ส จบไปเปิดร้านทำขายได้เลย



คอร์สเรียนตั้งแต่วันที่ 1/3/64 - 31/3/64 #สมัครด่วนก่อนเต็ม

[ 1 มี.ค. 64 / 09.30-15.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ ]

- คอร์สเรียนซาลาเปาหน้าแตกและซาลาเปาแป้งยีสต์3ได้ยอดนิยม

[ 2 มี.ค. 64 / 09.00-14.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ ]

- คอร์สเรียนพายัพเพรสตร์ขนมอบกรอบอร่อยทุกไส้

[ 2 มี.ค. 64 / 14.00-17.00น. / ราคา 2,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ ]

-คอร์สเรียนแแคลร์เนื้อนุ่ม3ได้อร่อยยอดนิยม

[ 3 มี.ค. 64 / 09.30-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ ]

- คอร์สเรียนเปิดอย่างกว้างตั้งหนังกอบสุดเด็ดสำหรับเปิดร้าน

[ 4 มี.ค. 64 / 09.00-13.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ ]

- คอร์สเรียนกวยเตี๋ยวเปิดต้นเยาวราชและเปิดพะไลพร้อมน้ำจิ้ม

[ 4 มี.ค. 64 / 13.30-16.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ ]

- คอร์สเรียนข้าวหน้าไก่และกวยเตี๋ยวกุ้งไก่สูตรเด็ดสำหรับเปิดร้าน

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

- คอร์สเรียนบะหมี่เกี๊ยวหมูแดงสูตรสำหรับเปิดร้าน

[ 6 มี.ค. 64 / 10.00-15.00น. / ราคา 4,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ ]

- คอร์สเรียนอาหารตามสั่งสำหรับเปิดร้านกว่า10เมนู  
[ 6 มี.ค. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนขนมปังไส้แฉ่ำ 12 ใส้ สูตรทำขาย  
[ 7 มี.ค. 64 / 09.00-13.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนอาหารจานด่วนแบบฟิวชั่นพร้อมซอสสำเร็จร่อยมืออาชีพ  
[ 7 มี.ค. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนคอร์สเรียนแพนเค้กญี่ปุ่น  
[ 7 มี.ค. 64 / 14.00-17.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนทำน้ำแกงจืด6เมนูสำหรับเปิดร้าน  
[ 8 มี.ค. 64 / 09.00-13.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนขนมจีน5เมนูยอดนิยมสำหรับเปิดร้าน  
[ 8 มี.ค. 64 / 13.30-16.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนขนมจีนน้ำยาปูสูตรมืออาชีพ  
[ 9 มี.ค. 64 / 09.00-13.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนข้าวเหนียวหมูปิ้งและหมูปิ้งนมสดสูตรมืออาชีพ  
[ 9 มี.ค. 64 / 13.30-16.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนหมูสะเต๊ะไก่สะเต๊ะรสเด็ดสูตรสำหรับทำขาย  
[ 10 มี.ค. 64 / 09.00-12.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนข้าวต้มปลาข้าวต้มต้มยำทะเลและทะเลลวกจิ้ม  
[ 10 มี.ค. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนคอร์สเรียนเมนูชาวยอดนิยม  
[ 10 มี.ค. 64 / 13.30-16.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนข้าวต้มแห้งข้าวต้มเครื่องในหมูและข้าวต้มยอดนิยม  
[ 11 มี.ค. 64 / 09.00-12.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนก๋วยเตี๋ยวต้มยำสุโขทัยและผัดไทยสุโขทัย  
[ 11 มี.ค. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนเปิดร้านนม ขนมปังปัง บังเย็น นมปั่นกว่า 20 เมนู  
[ 11 มี.ค. 64 / 13.00-17.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนครัวของคีนยศคณินชินนามอนและคณินชีไล้กรอก  
[ 12 มี.ค. 64 / 09.00-12.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนก๋วยจั๊บน้ำใสพร้อมเครื่องในและหมูกรอบ  
[ 13 มี.ค. 64 / 09.00-13.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนข้าวมันไก่และข้าวมันไก่ทอดสูตรเด็ดสำหรับเปิดร้าน  
[ 13 มี.ค. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนทำคูกี้กรอบ ความอร่อยแบบมืออาชีพ  
[ 13 มี.ค. 64 / 14.00-17.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนโจ๊กหมูสับและเกาเหลาต้มเลือดหมู  
[ 14 มี.ค. 64 / 09.00-13.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนข้าวขาหมูเยาวราชและก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำมะนาวน้ำใส  
[ 14 มี.ค. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนทำคูกี้สุขภาพไร้แป้ง ความอร่อยแบบมืออาชีพ  
[ 14 มี.ค. 64 / 14.00-17.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนก๋วยเตี่ยวต้มยำทะเลน้ำข้นและต้มยำเย็นตาไฟจี๊ดจ๊าด  
[ 15 มี.ค. 64 / 09.30-12.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนข้าวเหนียวมูนข้าวเหนียวสังขยาข้าวเหนียวมะม่วง  
[ 15 มี.ค. 64 / 13.00-17.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนข้าวต้มมัดและขนมกล้วยโบราณ  
[ 16 มี.ค. 64 / 09.00-14.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนกะหรี่ปั๊พ3'ลัยอดนิยมนสูตรอร่อยอย่างมืออาชีพ  
[ 16 มี.ค. 64 / 14.00-16.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนกล้วยทอดมันทอดสูตรอร่อยสำหรับทำขาย  
[ 17 มี.ค. 64 / 09.00-13.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวเกรียบปากหม้อสาธิตให้หมู่ฯลงรวมเมนูอร่อย  
[ 17 มี.ค. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนเค้กฝอยทอง เค้กฝอยทองลาวามะพร้าวอ่อน  
[ 17 มี.ค. 64 / 13.30-16.00น. / ราคา 2,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนแก้วแปงแป้งสดแก้วแปงแป้งสมุนไพร5สี  
[ 18 มี.ค. 64 / 09.00-13.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนรวมห่อหมกสูตรเด็ดอร่อยอย่างมืออาชีพ  
[ 18 มี.ค. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนเค้กช็อกโกแลตและท็อปปิ้งเค้ก  
[ 18 มี.ค. 64 / 13.30-16.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนข้าวแกงมืออาชีพพรสเด็ดเซ็ทที่4  
[ 19 มี.ค. 64 / 09.00-13.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนถ้วยจับน้ำข้นพร้อมเครื่องในและหมูกรอบ  
[ 20 มี.ค. 64 / 09.00-13.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนทำเส้นมะหมีไข่มะหมีหยกและแผ่นก๊วยบางสำหรับเปิดร้าน  
[ 20 มี.ค. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนขนมปังสุขภาพอร่อยได้ประโยชน์  
[ 20 มี.ค. 64 / 13.00-17.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนบะหมี่ดึงมือเส้นสดซีโครงหมูตุ๋นพร้อมน้ำซุปล  
[ 20 มี.ค. 64 / 14.00-17.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนยำแซ่บ ยำสด ยำยอดฮิตมาแรง  
[ 20 มี.ค. 64 / 09.00-13.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนรวมเมนูยำยอดนิยมและน้ำยำสูตรใหญ่รสเด็ดสำหรับเปิดร้าน  
[ 21 มี.ค. 64 / 09.30-15.00น. / ราคา 4,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนอาหารอีสานสำหรับเปิดร้านกว่า10เมนู  
[ 21 มี.ค. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนขนมปังไส้แยม 12 ใ้สูตรทำขาย  
[ 22 มี.ค. 64 / 09.00-13.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนถ้วยเดี่ยวไก่ตุ๋นมะระสูตรอร่อยรสเด็ดสำหรับทำขาย  
[ 22 มี.ค. 64 / 14.00-17.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนข้าวหมกไก่และซูปไก่สูตรทำขายเป็นอาชีพ  
[ 23 มี.ค. 64 / 09.30-15.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนขนมจีบและสาหร่ายพันกุ้ง5เมนูยอดนิยมนสูตรเด็ดมืออาชีพ  
[ 24 มี.ค. 64 / 09.00-13.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนข้าวเหนียวและเนื้ออบฮ่องกงสำหรับเปิดร้านเป็นอาชีพ  
[ 24 มี.ค. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนกาแฟสวิต 1 ของหวานกับไอศกรีมหวานเย็นชื่นใจ  
[ 24 มี.ค. 64 / 14.00-17.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนต้มแซ่บเล้งซูปเปอร์เล้งและต้มซูปเปอร์ซาไก่  
[ 25 มี.ค. 64 / 09.30-15.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนขนมปังโฮมเมด10ไส้และขนมปังแซนวิช  
[ 25 มี.ค. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนเค้กส้มและเค้กส้มโบราณ  
[ 26 มี.ค. 64 / 09.00-12.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนถ้วยเดี่ยวหมูน้ำแดงสูตรเด็ดแม่กลอง-อัมพวา  
[ 27 มี.ค. 64 / 09.00-13.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนข้าวคลุกกะปิและข้าวคลุกน้ำพริก5เมนูสูตรมืออาชีพ  
[ 27 มี.ค. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนเค้กมะพร้าวอ่อน แยมโรลชั้นมะพร้าวอ่อน  
[ 27 มี.ค. 64 / 14.00-17.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]
- คอร์สเรียนผัดไทยกุ้งสดพร้อมซอสรสเด็ด ความอร่อยสูตรเปิดร้าน  
[ 28 มี.ค. 64 / 09.30-15.30น. / ราคา 4,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวหมูแดงหมูกรอบพร้อมน้ำราดสูตรเด็ดสำหรับเปิดร้าน

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

- คอร์สเรียนบราวนี่นุ่มเทลล่าบราวนี่แครกเกอร์และบราวนี่แครกเกอร์ชาเขียว

[ 29 มี.ค. 64 / 09.00-13.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนขนมเปียะแป้งบางใส่อร่อยสูตรทำขาย

[ 29 มี.ค. 64 / 14.00-17.00น. / ราคา 2,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนบัวลอยไข่หวานบัวลอย3สีและบัวลอยเผือก

[ 30 มี.ค. 64/ 09.00-13.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

คอร์สเรียนข้าวหมูทอดข้าวเหนียวหมูทอดน้ำจิ้มแจ่วสูตรมืออาชีพ

[ 30 มี.ค. 64/ 13.30-17.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนก๋วยจั๊บน้ำร้อน ปากหม้อญวน และเมี่ยงญวน สูตรอร่อยอย่างมืออาชีพ

[ 31 มี.ค. 64 / 09.00-13.30น. / ราคา 4,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนรวมต้มยำสูตรเด็ด ต้มยำถ้วย-ต้มยำหม้อไฟ สูตรเด็ดจากร้านอาหารสุภัตดาคร อร่อยอย่างมืออาชีพ

[ 31 มี.ค. 64 / 10.00-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนแพนเค้กญี่ปุ่น

[ 31 มี.ค. 64/ 13.30-17.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนปลานึ่งมะนาวน้ำจิ้มกุ้งอบวุ้นเส้นและน้ำจิ้มซีฟู้ด




-----  
#สมัครด่วนก่อนเต็ม

☎ : 089 483 5064

Line ID : @lakcookingschool

Website  : lakcookingschool.com

Inbox  : m.me/AJLakcookingschool