

🍓 #คอร์สเรียนประจำเดือนมีนาคม ปี62 มาแล้วจ้า 🍓

จบคอร์สรับประกันว่าทำเป็นและอร่อย

👁️โรงเรียนสอนทำอาหารบ้านอาจารย์ลักษณ์👁️

สอนหลักสูตรการทำอาหาร ขนม และเบเกอรี่ แบบครบวงจร ฝึกปฏิบัติจริงทุกท่าน ทุกคอร์ส ทุกเมนูอร่อย เรียนง่าย ทำได้จริง ไม่ต้องมีพื้นฐานก็สามารถทำได้ เรียนจบสามารถเปิดร้านหรือทำขายได้เลยค่ะ

#สมัครด่วนก่อนเต็ม

☎ : 089 483 5064

Line ID : @lakcookingschool

Website ➡ : lakcookingschool.com

Inbox ✉ : m.me/ALLakcookingschool



📅 คอร์สของเดือนมีนาคม 2562 ตั้งแต่วันที่ 1-31/3/62

(หยุดวันที่ 15 / 21 และ 22)

วันที่ 1/3/62

🍷 ☑️ คอร์สเรียน โจ๊กหมูสับและเกาเหลาคัมเลือดหมู [2,500 บาท]

.

วันที่ 2/3/62

🍷 ☑️ คอร์สเรียน ข้าวคลุกกะปิและข้าวคลุกน้ำพริกธัญญาสูตรมืออาชีพ [3,500 บาท]

🍷 ☑️ คอร์สเรียน ผัดไทยกุ้งสดพร้อมซอสความอร่อยสูตรเปิดร้าน [2,500 บาท]

.

วันที่ 3/3/62

🍷 ☑️ คอร์สเรียน ก๋วยเตี๋ยวต้มยำทะเลน้ำข้นและต้มยำเย็นดาไฟจืดจืด [3,000 บาท]

🍷 ☑️ คอร์สเรียน ข้าวขาหมูเขาวราชและก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำมะนาวน้ำใส [3,500 บาท]

.

วันที่ 4/3/62

🍷 ☑️ คอร์สเรียน ก๋วยจั๊บน้ำข้นพร้อมเครื่องในและหมูกรอบ [3,000 บาท]

.

วันที่ 5/3/62

🍷 ☑️ คอร์สเรียน ก๋วยเตี๋ยวเนื้อคั้นพร้อมลวกจิ้มสำหรับเปิดร้าน [3,000 บาท]

🍷 ☑️ คอร์สเรียน ข้าวหมกไก่และซูปไก่สูตรทำขายเป็นอาชีพ [2,500 บาท]

.

วันที่ 6/3/62

🍷 ☑️ คอร์สเรียน ขนมเปี๊ยะแป้งบางไส้อร่อยสูตรทำขาย [3,000 บาท]

🍷 ☑️ คอร์สเรียน แอแคลร์เนื้อนุ่ม3ไส้อร่อยชอคนิยม [2,000 บาท]

.

วันที่ 7/3/62

🍷 ☑️ คอร์สเรียน ข้าวแกงมืออาชีพรสเด็ดเซ็ทที่3 [3,500 บาท]

🍷 ☑️ คอร์สเรียน ข้าวแกงมืออาชีพรสเด็ดเซ็ทที่4 [3,500 บาท]

.

วันที่ 8/3/62

🍷 ☑️ คอร์สเรียน ก๋วยเตี๋ยวเป็ดคั้นเขาวราชและเป็ดพะโล้พร้อมน้ำจิ้ม [2,500 บาท]

.

วันที่ 9/3/62

- ◆ คอร์สเรียนหอยจืดและเส้นสุตรทำขายเป็นอาชีพ [3,000 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนอาหารจานด่วนแบบฟิวชั่นพร้อมซอสสำเร็จจอร์มมืออาชีพ [3,500 บาท]

วันที่ 10/3/62

- ◆ คอร์สเรียนข้าวเหนียวมูนข้าวเหนียวสังขยาข้าวเหนียวมะม่วง [2,500 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนอาหารตามสั่งสำหรับเปิดร้านกว่า10เมนู [3,500 บาท]

วันที่ 11/3/62

- ◆ คอร์สเรียนทำน้ำแกงร่อย6เมนูสำหรับเปิดร้าน [3,500 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนรวมอาหารเช้าสำหรับเปิดร้าน [3,000 บาท]

วันที่ 12/3/62

- ◆ คอร์สเรียนกะหรี่ฟัพ3ไส้ยอดนิยมสุตรร่อยอย่างมืออาชีพ [2,500 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนข้าวและกะหรี่หมูบักอบสำหรับเปิดร้านเป็นอาชีพ [2,500 บาท]

วันที่ 13/3/62

- ◆ คอร์สเรียนก๋วยเตี๋ยวหมูนึ่งแดงสุตรเด็ดแม่กลอง-อัมพวา [2,500 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนขนมไส้ใส่และมะลิสอดไส้ [2,500 บาท]

วันที่ 14/3/62

- ◆ คอร์สเรียนข้าวเกรียบปากหม้อสาธิตให้หมู+ล+รวม4เมนูร่อย [2,500 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนถั่วแปบแป้งสดถั่วแปบแป้งสมุนไพร5สี [2,000 บาท]

วันที่ 16/3/62

- ◆ คอร์สเรียนปลาแห้งมะนาวนึ่งซีอิ๊วกุ้งอบวุ้นเส้นและน้ำจิ้มซีฟู้ด [3,500 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนยำและน้ำยำสำหรับเปิดร้านกว่า10เมนู [3,000 บาท]

วันที่ 17/3/62

- ◆ คอร์สเรียนพายฟัพเพสตรีขนมอบกรอบร่อยทุกไส้ [2,500 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนอาหารอีสานสำหรับเปิดร้านกว่า10เมนู [3,500 บาท]

วันที่ 18/3/62

- ◆ คอร์สเรียนต้มแซ่บเส้นชูปเปอร์เส้นและต้มชูปเปอร์ขาไก่ [2,500 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนราดหน้ายอดผักหมูหมักและผัดซีอิ๊วมืออาชีพสำหรับเปิดร้าน [2,500 บาท]

วันที่ 19/3/62

- ◆ คอร์สเรียนทำก๋วยเตี๋ยวไก่ลวกก๋วยเตี๋ยวไก่ต้มยำน้ำใสสุตรมืออาชีพ [2,500 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนทำข้าวหน้าไก่และก๋วยเตี๋ยวกุ้งไก่ร่อยอย่างมืออาชีพ [2,500 บาท]

วันที่ 20/3/62

- ◆ คอร์สเรียนก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ6ไสสุตรเด็ดต้นตำรับ [3,000 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนบัวลอยไข่หวานบัวลอย3สีและบัวลอยเผือก [2,000 บาท]

วันที่ 23/3/62

- ◆ คอร์สเรียนท้าวเดี่ยวเรือสุทรอยุธยาท้าวเดี่ยวหมูต้นและหมูสะเต๊ะ [3,500 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนบะหมี่เกี่ยวหมูแดงสูตรสำหรับเปิดร้าน [3,000 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนบะหมี่คิงมือเส้นสดชีโครงหมูต้นพร้อมน้ำซุ๊ป [3,000 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนทำเส้นบะหมี่ไข่บะหมี่หยกและแผ่นเกี่ยวบางสำหรับเปิดร้าน [2,500 บาท]

วันที่ 24/3/62

- ◆ คอร์สเรียนชาลาเปาหน้าแตกและชาลาเปาแป้งยีสต์3 ไล้ยอดนิยม [3,500 บาท]

วันที่ 25/3/62

- ◆ คอร์สเรียนสเด็ดกอดนิยมสำหรับเปิดร้านกว่า 10 เมนู [3,500 บาท]

วันที่ 26/3/62

- ◆ คอร์สเรียนท้าวเดี่ยวต้มยำสุโขทัยและผัดไทยสุโขทัย [2,500 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนครัวของคณเฑศเคนชินนามอนและเคนชิไส้กรอก [2,500 บาท]

วันที่ 27/3/62

- ◆ คอร์สเรียนข้าวแกงมืออาชีพรสเด็ดเซตที่ 1 [3,500 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนข้าวแกงมืออาชีพรสเด็ดเซตที่ 2 [3,500 บาท]

วันที่ 28/3/62

- ◆ คอร์สเรียนขนมจีบและสาหร่ายพันกุ้ง [3,000 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนปาห้องโก๋สังขยาและน้ำเต้าหู้สูตรมืออาชีพ [2,500 บาท]

วันที่ 29/3/62

- ◆ คอร์สเรียนข้าวหมูทอดข้าวเหนียวหมูทอดน้ำจิ้มแจ่วสูตรมืออาชีพ [3,000 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนข้าวเหนียวหมูปั้นและหมูปั้นนมสดสูตรมืออาชีพ [3,000 บาท]

วันที่ 30/3/62

- ◆ คอร์สเรียนเป็ดย่างและหมูแดงหมูกรอบพร้อมน้ำราด [4,500 บาท]

วันที่ 31/3/62

- ◆ คอร์สเรียนกระเพาะปลาข้าวผัดปูและข้าวผัดสไตส์จีน [3,000 บาท]
- ◆ คอร์สเรียนต้มข่าน้ำแดงหน้าต่างๆสำหรับเปิดร้าน [3,500 บาท]