

#คอร์สเรียนทำอาหารมาแล้ว จำนวนจำกัด 🍳

ฝึกปฏิบัติจริง จบคอร์สรับประกันทำเป็นอร่อยชัวร์!

ไม่มีพื้นฐานก็เรียนได้ อาหาร ขนม เบเกอรี่ แบบจัดเต็ม

📍 โรงเรียนสอนทำอาหารบ้านอาจารย์ลักษณ์ 📍

หลักสูตรการทำอาหาร ขนม และเบเกอรี่ แบบครบวงจร

ฝึกปฏิบัติจริงทุกท่าน ทุกคอร์ส จบไปเปิดร้านทำขายได้เลย



คอร์สเรียนตั้งแต่วันที่ 4/1/64 - 31/1/64 #สมัครด่วนก่อนเต็ม

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

- คอร์สเรียนกะหมี่เกี่ยวหมูแดงสูตรสำหรับเปิดร้าน

[4 ม.ค. 64 / 13.30-17.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนปลาทอดโก๋สังขยาและน้ำเต้าหู้สูตรมืออาชีพ

[5 ม.ค. 64 / 9.00-13.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนพิซซ่า5หน้าพร้อมทำแป้ง

[5 ม.ค. 64 / 14.00-17.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนบาร์บีคิวตลาดนัด

[6 ม.ค. 64 / 9.00-13.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนรวมห่อหมกสูตรเด็ดอร่อยอย่างมืออาชีพ

[6 ม.ค. 64 / 13.30-16.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวแกงมืออาชีพรสเด็ดเซ็ทที่4

[7 ม.ค. 64 / 9.00-13.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนขนมเบี๊ยะแป้งบางไส้อร่อยสูตรทำขาย

[7 ม.ค. 64 / 14.00-17.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนกล้วยทอดมันทอดสูตรอร่อยสำหรับทำขาย

[8 ม.ค. 64 / 9.00-13.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวหน้าไก่และก๋วยเตี๋ยวกุ้งไก่สูตรเด็ดสำหรับเปิดร้าน

[9 ม.ค. 64 / 9.30-15.30น. / ราคา 4,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวหมูแดงหมูกรอบพร้อมน้ำราดสูตรเด็ดสำหรับเปิดร้าน

[10 ม.ค. 64 / 9.00-13.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวคลุกกะปิและข้าวคลุกน้ำพริก5เมนูสูตรมืออาชีพ

[10 ม.ค. 64 / 14.00-17.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนผัดไทยกุ้งสดพร้อมซอสรสเด็ด ความอร่อยสูตรเปิดร้าน

[11 ม.ค. 64 / 9.30-15.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนชาลาเปาหน้าแตกและชาลาเปาแป้งยีสต์3ได้ยอดนิยม

[12 ม.ค. 64 / 9.00-13.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนรวมอาหารเช้าสำหรับเปิดร้าน

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

- คอร์สเรียนทำก๋วยเตี๋ยวกุ้งก๋วยเตี๋ยวกุ้งไก่ต้มยำน้ำใสสูตรมืออาชีพ

[13 ม.ค. 64 / 9.00-13.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนขนมจีน5เมนูยอดนิยมสำหรับเปิดร้าน

[13 ม.ค. 64 / 14.00-16.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนขนมจีนน้ำยาปูสูตรมืออาชีพ

[14 ม.ค. 64 / 9.00-13.30น. / ราคา 4,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลาและเย็นตาโฟ

[14 ม.ค. 64 / 13.30-16.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวต้มมัดและขนมกล้วยโบราณ

[15 ม.ค. 64 / 9.00-13.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนลูกชิ้นปลาระเบิดลูกชิ้นกุ้งระเบิดและน้ำจิ้มลูกชิ้นทอด

[16 ม.ค. 64 / 9.00-13.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนรวมเมนูยอดนิยมและน้ำยาสูตรใหญ่รสเด็ดสำหรับเปิดร้าน

[16 ม.ค. 64 / 14.00-17.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนยำแซ่บ ยำสด ยำยอดฮิตมาแรง

[17 ม.ค. 64 / 9.30-15.00น. / ราคา 4,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนอาหารอีสานสำหรับเปิดร้านกว่า10เมนู

[18 ม.ค. 64 / 9.00-13.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนก๋วยเตี๋ยวต้มยำสุโขทัยและผัดไทยสุโขทัย

[18 ม.ค. 64 / 13.00-17.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนขนมเทียนโบราณสูตรเด็ดจากตำเนินฯผสมหญ้าฉิวคัก

[19 ม.ค. 64 / 9.30-15.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตุดิบ]

- คอร์สเรียนเด็กยกอดนียมสำหรับเปิดร้านกว่า 10 เมนู

[20 ม.ค. 64 / 9.00-14.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตุดิบ]

- คอร์สเรียนพายพิซซ่าพร้อมอบกรอบอร่อยทุกไส้

[20 ม.ค. 64 / 14.30-17.00น. / ราคา 2,000 บาท พร้อมวัตุดิบ]

- คอร์สเรียนแคลเลอร์เนื้อนุ่ม3'ใส่อร่อยยกอดนียม

[21 ม.ค. 64 / 9.30-16.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตุดิบ]

- คอร์สเรียนเปิดอย่างกว้างตั้งหน้าห้องอบสุตรเด็ดสำหรับเปิดร้าน

[22 ม.ค. 64 / 9.30-12.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตุดิบ]

- คอร์สเรียนก๋วยเตี่ยวเปิดต้นเยาวราชและเปิดพะไลพร้อมน้ำจิ้ม

[23 ม.ค. 64 / 9.00-14.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตุดิบ]

- คอร์สเรียนดื่มชาน้ำแดงหน้าต่างๆสำหรับเปิดร้าน

[23 ม.ค. 64 / 14.00-17.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตุดิบ]

- คอร์สเรียนกระเพาะปลาข้าวผัดปูและกระเพาะปลาผัดแห้ง

[24 ม.ค. 64 / 9.30-13.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตุดิบ]

- คอร์สเรียนก๋วยเตี่ยวเรือสุตรอยุธยาและก๋วยเตี่ยวหมูต้นสำหรับเปิดร้าน

[24 ม.ค. 64 / 13.30-17.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตุดิบ]

- คอร์สเรียนก๋วยเตี่ยวเนื้อต้นพร้อมลวกจิ้มสำหรับเปิดร้าน

[25 ม.ค. 64 / 9.00-13.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวเหนียวหมูปิ้งและหมูปิ้งนมสดสูตรมืออาชีพ

[25 ม.ค. 64 / 13.30-16.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนหมูสะเต๊ะไก่สะเต๊ะรสเด็ดสูตรสำหรับทำขาย

[26 ม.ค. 64 / 9.00-12.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวต้มปลาข้าวต้มต้มยำทะเลและทะเลลวกจิ้ม

[26 ม.ค. 64 / 13.30-16.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวต้มแห้งข้าวต้มเครื่องในหมูและข้าวต้มยอดนิยม

[27 ม.ค. 64 / 9.00-13.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนครัวของคั้นยสดเต็นชีนนามอนและเต็นชีไส้กรอก

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

- คอร์สเรียนก๋วยจั๊บน้ำใสเครื่องในและหมูกรอบ

[28 ม.ค. 64 / 9.00-13.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวเกรียบปากหม้อสาครู้ได้หมูฯรวมเมนูอร่อย

[28 ม.ค. 64 / 13.30-16.00น. / ราคา 2,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

คอร์สเรียนกัวแปบแป้งสดกัวแปบแป้งสมุนไพร5สี

[29 ม.ค. 64 / 9.00-13.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

คอร์สเรียนทำน้ำแกงอร่อย6เมนูสำหรับเปิดร้าน

[30 ม.ค. 64 / 13.30-17.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

คอร์สเรียนอาหารจานด่วนแบบฟิวชั่นพร้อมซอสสำเร็จอร่อยมืออาชีพ

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

คอร์สเรียนอาหารตามสั่งสำหรับเปิดร้านกว่า10เมนู



#สมัครตัวมาก่อนเต็ม

☎ : 089 483 5064

Line ID : @lakcookingschool

Website [👉](https://lakcookingschool.com) : lakcookingschool.com

Inbox [👉](https://m.me/AJLakcookingschool) : m.me/AJLakcookingschool