

จำนวนจำกัด! คอร์สเรียนทำอาหารเดือนพฤษภาคม 🔥
ฝึกปฏิบัติจริง จบคอร์สรับประกันทำเป็นอร่อยชัวร์!!
ไม่มีพื้นฐานก็เรียนได้ อาหาร ขนม เบเกอรี่ แบบจัดเต็ม

🔍โรงเรียนสอนทำอาหารบ้านอาจารย์ลักษณ์🔍

หลักสูตรการทำอาหาร ขนม และเบเกอรี่ แบบครบวงจร
ฝึกปฏิบัติจริงทุกท่าน ทุกคอร์ส จบไปเปิดร้านทำขายได้เลย
🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌🍌

คอร์สเรียนตั้งแต่วันที่ 1/5/64 - 31/5/64 #สมัครด่วนก่อนเต็ม

[1 พ.ค. 64 / 10.00-15.30น. / ราคา 4,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนอาหารอีสานสำหรับเปิดร้านกว่า10เมนู

.

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

- คอร์สเรียนยำแซ่บ ยำสด ยำยอดฮิตมาแรง

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

- คอร์สเรียนรวมเมนูยำมาตรฐานยอดนิยมและน้ำยำสูตรใหญ่รสเด็ดสำหรับเปิดร้าน

.

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

- คอร์สเรียนข้าวเหนียวหมูปั้นและหมูปั้นนมสดสูตรมืออาชีพ

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

- คอร์สเรียนหมูสะเต๊ะไก่สะเต๊ะรสเด็ดสูตรสำหรับทำขาย

.

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

- คอร์สเรียนขนมปังโฮมเมด10ไส้และขนมปังแซนดิวิช

.

[5 พ.ค. 64 / 09.00-12.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวต้มปลาข้าวต้มต้มยำทะเลและทะเลลวกจิ้ม

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

- คอร์สเรียนข้าวต้มแห้งข้าวต้มเครื่องในหมูและข้าวต้มยอดนิยม

.

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

- คอร์สเรียนข้าวต้มมัดและขนมกล้วยโบราณ

[6 พ.ค. 64 / 14.30-17.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตถุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวเหนียวมูนข้าวเหนียวสังขยาข้าวเหนียวมะม่วง

.

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

- คอร์สเรียนก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำแดงสูตรเด็ดแม่กลอง-อัมพวา

.

- [8 พ.ค. 64 / 10.00-15.30น. / ราคา 4,500 บาท พร้อมวัตุดิบ]
- คอร์สเรียนข้าวหมูแดงหมูกรอบพร้อมน้ำราดสูตรเด็ดสำหรับเปิดร้าน
- .
- [9 พ.ค. 64 / 09.00-13.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตุดิบ]
- คอร์สเรียนข้าวคลุกกะปิและข้าวคลุกน้ำพริก5เมนูสูตรมืออาชีพ
- [9 พ.ค. 64 / 14.00-16.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตุดิบ]
- คอร์สเรียนผัดไทยกุ้งสดพร้อมซอสรสเด็ด ความอร่อยสูตรเปิดร้าน
- .
- [10 พ.ค. 64 / 09.00-13.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตุดิบ]
- คอร์สเรียนก๋วยเตี๋ยวต้มยำสุโขทัยและผัดไทยสุโขทัย
- [10 พ.ค. 64 / 13.00-17.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตุดิบ]
- คอร์สเรียนครัวซองต์เนยสดเคนิชชีนนามอนและเคนิชไส้กรอก
- .
- [11 พ.ค. 64 / 09.00-14.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตุดิบ]
- คอร์สเรียนกะหรี่ปัฟ3ไส้ยอดนิยมสูตรอร่อยอย่างมืออาชีพ
- [11 พ.ค. 64 / 14.00-17.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตุดิบ]
- คอร์สเรียนกล้วยทอดมันทอดสูตรอร่อยสำหรับทำขาย
- .
- [12 พ.ค. 64 / 09.00-13.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัตุดิบ]
- คอร์สเรียนข้าวเกรียบปากหม้อสาकुให้หมูฯลฯรวมเมนูอร่อย
- [12 พ.ค. 64 / 13.30-16.00น. / ราคา 2,000 บาท พร้อมวัตุดิบ]
- คอร์สเรียนถั่วงัวแปงสดถั่วงัวแปงสมุนไพร5สี
- .
- [13 พ.ค. 64 / 09.00-13.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตุดิบ]
- คอร์สเรียนรวมห่อหมกสูตรเด็ดอร่อยอย่างมืออาชีพ
- [13 พ.ค. 64 / 13.30-16.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตุดิบ]
- คอร์สเรียนข้าวแกงมืออาชีพรสเด็ดเซ็ทที่4
- .
- [14 พ.ค. 64 / 09.00-13.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตุดิบ]
- คอร์สเรียนก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นมะระสูตรอร่อยรสเด็ดสำหรับทำขาย
- .
- [15 พ.ค. 64 / 09.30-13.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตุดิบ]
- คอร์สเรียนก๋วยเตี๋ยวเรือสูตรอยุธยาและก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋นสำหรับเปิดร้าน
- [15 พ.ค. 64 / 13.30-17.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตุดิบ]
- คอร์สเรียนก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นเนื้อน้ำตกพร้อมลวกจิ้มสำหรับเปิดร้าน
- .
- [16 พ.ค. 64 / 09.00-13.30น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัตุดิบ]
- คอร์สเรียนต้มข่าน้ำแดงหน้าต่างๆสำหรับเปิดร้าน
- [16 พ.ค. 64 / 14.00-17.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัตุดิบ]
- คอร์สเรียนกระเพาะปลาข้าวผัดปูและกระเพาะปลาผัดแห้ง

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

- คอร์สเรียนขนมเบี๊ยะแบ่งบางไส้จ้อร่อยสูตรทำขาย

[17 พ.ค. 64 /14.00-16.30น. / ราคา 2,000 บาท พร้อมวัสดุดิบ]

- คอร์สเรียนบัวลอยไข่หวานบัวลอย3สีและบัวลอยเผือก

[18 พ.ค. 64 /09.30-14.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัสดุดิบ]

- คอร์สเรียนขนมจีบและสาหร่ายพันกุ้ง5เมนูยอดนิยมสูตรเด็ดมืออาชีพ

[19 พ.ค. 64 /09.00-12.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัสดุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวและบะหมี่หมอบไก่อบสำหรับเปิดร้านเป็นอาชีพ

[19 พ.ค. 64 /13.30-16.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัสดุดิบ]

- คอร์สเรียนต้มแซ่บเส้นสุปเปอร์เส้นและต้มสุปเปอร์ขาไก่

[20 พ.ค. 64 /09.00-13.30น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัสดุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวหมูทอดข้าวเหนียวหมูทอดน้ำจิ้มแจ่วสูตรมืออาชีพ

[20 พ.ค. 64 /13.30-17.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัสดุดิบ]

- คอร์สเรียนก๋วยจั๊บน้ำจืด ปากหม้อญวน และเมี่ยงญวน สูตรจ้อร่อยอย่างมืออาชีพ

[21 พ.ค. 64 /09.00-13.00น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัสดุดิบ]

- คอร์สเรียนข้าวหมกไก่และซูปไก่สูตรทำขายเป็นอาชีพ

[22 พ.ค. 64 /10.00-15.00น. / ราคา 4,500 บาท พร้อมวัสดุดิบ]

- คอร์สเรียนอาหารตามสั่งสำหรับเปิดร้านกว่า10เมนู

[23 พ.ค. 64 /10.00-15.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัสดุดิบ]

- คอร์สเรียนอาหารจานด่วนแบบฟิวชั่นพร้อมซอสสำเร็จจ้อร่อยมืออาชีพ

[23 พ.ค. 64 /14.00-17.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัสดุดิบ]

- คอร์สเรียนทำน้ำแกงจ้อร่อย6เมนูสำหรับเปิดร้าน

[24 พ.ค. 64 /09.00-13.30น. / ราคา 4,000 บาท พร้อมวัสดุดิบ]

- คอร์สเรียนรวมต้มยำสูตรเด็ด ต้มยำถั่วฝัก-ต้มยำหม้อไฟ จ้อร่อยอย่างมืออาชีพ

[24 พ.ค. 64 /14.00-17.00น. / ราคา 3,500 บาท พร้อมวัสดุดิบ]

- คอร์สเรียนปลาหนึ่งมะนาวหนึ่งซีอิ๊วกุ้งอบวุ้นเส้นและน้ำจิ้มซีฟู้ด

[25 พ.ค. 64 /09.00-13.00น. / ราคา 3,000 บาท พร้อมวัสดุดิบ]

- คอร์สเรียนก๋วยเตี๋ยวกุ้งปากหม้อ6ไส้สูตรเด็ดต้นตำรับ

[25 พ.ค. 64 /13.30-16.30น. / ราคา 2,500 บาท พร้อมวัสดุดิบ]

- คอร์สเรียนราดหน้ายอดผักหมูหมักและผัดซีอิ๊วมืออาชีพสำหรับเปิดร้าน

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

- คอร์สเรียนสเต็มก๊อดนินยมสำหรับเปิดร้านกว่า10เมนู

.

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

- คอร์สเรียนข้าวเหนียวหมูฝอย หมูหวานแผ่น หมูสวรรค์ หมูแดดเดียว สูตรมืออาชีพ

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

- คอร์สเรียนทำก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีกก๋วยเตี๋ยวไก่ต้มยำน้ำใสสูตรมืออาชีพ

.

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

- คอร์สเรียนบะหมี่กึ่งหมูแดงสูตรสำหรับเปิดร้าน

.

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

- คอร์สเรียนข้าวมันไก่และข้าวมันไก่ทอดสูตรเด็ดสำหรับเปิดร้าน

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

- คอร์สเรียนโจ๊กหมูสับและเกาเหลาต้มเลือดหมู

.

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

- คอร์สเรียนข้าวขาหมูเยาวราชและก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำมะนาวน้ำใส

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

- คอร์สเรียนก๋วยเตี๋ยวต้มยำทะเลน้ำข้นและต้มยำเย็นตาไฟจัดจ้าน

.

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

- คอร์สเรียนหอยจืดปูและแซ่กีนสูตรทำขายเป็นอาชีพ

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

- คอร์สเรียนปอเปี๊ยะสดเนื้อปูและก๋วยเตี๋ยวหลอดเยาวราช

.

จำนวนจำกัด! คอร์สเรียนทำอาหารเดือนพฤษภาคม 🍑

ฝึกปฏิบัติจริง จบคอร์สรับประกันทำเป็นอร่อยซัวร์!

ไม่มีพื้นฐานก็เรียนได้ อาหาร ขนม เบเกอรี่ แบบจัดเต็ม

🔍โรงเรียนสอนทำอาหารบ้านอาจารย์ลักษณะ🔍

หลักสูตรการทำอาหาร ขนม และเบเกอรี่ แบบครบวงจร

ฝึกปฏิบัติจริงทุกท่าน ทุกคอร์ส จบไปเปิดร้านทำขายได้เลย



#สมัครด่วนก่อนเต็ม

☎ : 089 483 5064

Line ID : @lakcookingschool

Website 🖥 : lakcookingschool.com

Inbox 📧 : m.me/AJLakcookingschool