

สัปดาห์ที่ 2

จันทร์ / Mon

10

อังคาร / Tue

11

พุธ / Wed

12

พฤหัสบดี / Thu

13

ศุกร์ / Fri

14

อาหารไทย 1 (ช่วงเช้า)

[Thai Cookery 1 : In the Morning]

อาหารเวียดนาม (ช่วงบ่าย)

[Vietnamese Cookery : In the Afternoon]

สัปดาห์ที่ 3				
จันทร์ / Mon 17	อังคาร / Tue 18	พุธ / Wed 19	พฤหัสบดี / Thu 20	ศุกร์ / Fri 21
ขนมไทย 12 สูตร (Thai Desserts)			ขนมไทยพิเศษ (Special Thai Desserts)	

สัปดาห์ที่ 4				
จันทร์ / Mon 24	อังคาร / Tue 25	พุธ / Wed 26	พฤหัสบดี / Thu 27	ศุกร์ / Fri 28
สเต็กจานด่วน (European Steak)			กระหรี่พัพ 5 ไส้ (Curry Puff 5 Filling) (ไส้ไก่/หมูหยองพริกเผา/ ก๋วยเตี๋ยวเค็ม/มันม่วงแปะก๊วย/ เบคอนแสมชีส)	

หลักสูตร วันเสาร์

เสาร์ / Sat 15	เสาร์ / Sat 22
<p>ช่วงเช้า : In the Morning ขนมจีบกุ้ง/ขนมจีบปู/แผ่นเกี๊ยว (Shrimp Dumpling/Crab Dumping/Wonton)</p>	<p>ช่วงเช้า : In the Morning เพือกทอด/กระหรี่ปั๊ปล้าง (Curry Puff with chicken filling/Deep Fried Taro)</p>
<p>ช่วงบ่าย : In the Afternoon เกี๊ยวซ่ากุหลาบ/ทาโกยากิ (Gyoza/Takoyaki)</p>	<p>ช่วงบ่าย : In the Afternoon ขนมมันเทศ/ขนมเพือกหน้าแตก/ขนมมาโลโกว (Sweet potato/Taro Steam Cake/Malaigo)</p>