

สัปดาห์ที่ 1

	อังคาร/Tue 1	พุธ/Wed 2	พฤหัสบดี/Thu 3	ศุกร์/Fri 4
	Close		ขนมไทยพิเศษ (Special Thai Desserts)	

สัปดาห์ที่ 2

จันทร์/Mon 7	อังคาร/Tue 8	พุธ/Wed 9	พฤหัสบดี/Thu 10	ศุกร์/Fri 11
อาหารไทย 2 (ช่วงเช้า) (Thai Cookery 2 : In the Morning)				
ขนมไทย 12 สูตร (ช่วงบ่าย) (Thai Desserts : In the Afternoon)				

สัปดาห์ที่ 3

จันทร์/Mon 14	อังคาร/Tue 15	พุธ/Wed 16	พฤหัสบดี/Thu 17	ศุกร์/Fri 18
<p>ขนมมงคล 9 สูตร (Authentic Thai Dessert)</p>			<p>กระหรี่ปั๊ฟ 5 ไส้ (Curry Puff 5 Filling) (ไส้ไก่/ ไส้หมูหยองพริกเผา/ ไส้ถั่วไข่เค็ม/ ไส้มันม่วงแปะก๊วย ไส้บคอนแอมชีส)</p>	<p>ชالاเปากุเรียน ไส้คัสตาร์ดกุเรียน/ ขนมชั้นกุเรียน (Durian Yeast Steam Bun with Custard Durian Filling/ Kanom Chan Durian)</p>

สัปดาห์ที่ 4

จันทร์/Mon	อังคาร/Tue	พุธ/Wed	พฤหัสบดี/Thu	ศุกร์/Fri
21	22	23	24	25
อาหารญี่ปุ่นยอดนิยม 1 (ช่วงเช้า) (Popular Japanese Cookery 1 : In the Morning)				
อาหารจานเดียวยุโรป (ช่วงบ่าย) (European Fast Food Cookery : In the Afternoon)				

สัปดาห์ที่ 5

จันทร์/Mon
28
ขนมจีบไทยไส้ไก่/ขนมวุ้นไส้กุ้ง/ปั้นขลิบนี้้งไส้ปลา (Kanom Jeeb Thai Sai Kai/Kanom Chow Moung Sai Kung/Pun Klip Nueng Sai Pla)

หลักสูตร วันเสาร์

เสาร์/Sat 5	เสาร์/Sat 12	เสาร์/Sat 19	เสาร์/Sat 26
<p><u>ช่วงเช้า : Morning</u></p> <p>ขนมจีบกุ้ง/ (Shrimp Dumpling)</p> <p>ขนมจีบปู/ (Crab Dumpling)</p> <p>แผ่นเกี๊ยว (Wonton)</p>	<p><u>ช่วงเช้า : Morning</u></p> <p>ซาลาเปาหน้าแตก</p> <p>ไส้หมูแดง/ไส้ครีม (Steam Bun with Red Pork Filling/ Custard Filling)</p>	<p><u>ช่วงเช้า : Morning</u></p> <p>ไอศกรีมกะทิรวมมิตร/ ไอศกรีมเพือกใบเตย (Mixed coconut/ Taro Pandan Ice cream)</p>	<p>เค้กขนมชั้นอาลิวกุหลาบ (Cake Kanom Chun Alua Ku-Lap)</p>
<p><u>ช่วงบ่าย : Afternoon</u></p> <p>เกี๊ยวซ่า/ทาโกยากิ (Gyoza/Takoyaki)</p>	<p><u>ช่วงบ่าย : Afternoon</u></p> <p>ขนมมันเทศหน้าแตก/ (Sweet Potato)</p> <p>ขนมเพือกหน้าแตก/ (Taro Steam Cake)</p> <p>มาโลโกว (Malaigo)</p>	<p><u>ช่วงบ่าย : Afternoon</u></p> <p>ไอศกรีมมะม่วง/ ไอศกรีมทุเรียน (Mangoes/Durian Ice cream)</p>	