



dusit thani
college

.tsuji

Osaka · Tokyo · France



Authentic Japanese Cuisine Courses

by Tsuji Culinary Institute and Dusit Thani College

หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ

โดย สถาบันสอนการประกอบอาหารซุจิ และ วิทยาลัยดุสิตธานี

A decorative illustration of a cherry blossom branch with white flowers and buds, extending from the top left towards the center of the page.

Authentic Japanese Cuisine Courses

by Tsuji Culinary Institute and Dusit Thani College



dusit thani
college

tsuji
Osaka - Tokyo - France

Tsuji Culinary Institute

Tsuji Culinary Institute is the largest professional culinary school in Japan, offering intensive courses in Japanese, French, Italian and Chinese cooking, as well as in confectionery. The institute was founded in Osaka in 1960 by Mr. Shizuo Tsuji and now includes 5 schools. Among them are Tsuji Culinary Institute, Tsuji Institute of Patisserie in Osaka and also Tsuji Schools of Advanced Studies in France as well as schools in Osaka and in Tokyo. After a journey of over half a century in culinary culture, the schools of The Tsuji Culinary Group have produced over 140,000 graduate students, who are actively working as leading chefs in top starred hotels and famous restaurants in many countries. As a result, The Tsuji Culinary Institute Group aims to bequeath culinary knowledge and skills to future generations, especially in order to promote and enrich the philosophy of the "Beauty of Japanese Gastronomy".

In collaboration with Dusit Thani College, the leading hospitality and culinary institute in Thailand, the most authentic Japanese cuisine courses are provided. They are conducted by Tsuji Culinary Institute's experienced instructors Professor Ai Matsushima, Mr. Yuki Shintani and Professor Yasuyuki Nishihama who will let you experience the sense of real Japanese cuisine, with the aim of sharing methods of preparing it, with those who want to learn cooking through demonstration and practice. The courses provide for a wide variety of authentic Japanese dishes, through selected, renowned and important recipes, including Japanese cooking methods; such as making soup, slicing sashimi, grilling, simmering and steaming using a wide range of foods including noodles and sushi. Besides the basic and advanced courses, there are also several interesting 1 day and 2 days' specialty courses available, inviting you to take a journey to the heart of great Japanese cuisine.

หลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ

โดย สถาบันสอนการประกอบอาหารชื่อจิ และ วิทยาลัยดุสิตธานี



Professor Ai Matsushima



Mr. Yuki Shintani

Tsuji Culinary Institute เป็นสถาบันสอนการประกอบอาหารชั้นนำที่มีชื่อเสียงของประเทศญี่ปุ่น ก่อตั้งโดย Mr. Shizuo Tsuji ในปี ค.ศ. 1960 ปัจจุบันมีสถาบันทั้งในญี่ปุ่นและฝรั่งเศสรวม 5 สาขา ได้แก่ Tsuji Culinary Institute และ Tsuji Institute of Patisserie ที่เมืองโอซาก้า และ Tsuji Schools of Advanced Studies ที่ประเทศฝรั่งเศส รวมถึงโรงเรียนในโอซาก้า และ กรุงโตเกียว

กว่าครึ่งศตวรรษแห่งประสบการณ์ด้านการประกอบอาหารญี่ปุ่นของ Tsuji Culinary Institute ได้ผลิตเชฟอาหารญี่ปุ่นมาแล้วกว่า 140,000 คน ซึ่งเชฟผู้เปี่ยมด้วยคุณภาพเหล่านี้ ได้เข้าร่วมงานกับโรงแรมชั้นนำ และภัตตาคารที่มีชื่อเสียงทั่วโลก โดยสถาบันมีจุดมุ่งหมายที่จะถ่ายทอดความรู้ ทักษะด้านการประกอบอาหารให้แก่คนรุ่นใหม่ภายใต้ปรัชญา “ความงามแห่งศาสตร์และศิลป์ของอาหารญี่ปุ่น”

Tsuji Culinary Institute ร่วมมือกับ วิทยาลัยดุสิตธานี เปิดสอนหลักสูตรการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ แห่งเดียวในประเทศไทย ดำเนินการสอนโดยอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิระดับแนวหน้าจาก Tsuji Culinary Institute โดย Professor Ai Matsushima, Mr. Yuki Shintani และ Professor Yasuyuki Nishihama เชฟระดับอาจารย์ผู้มากประสบการณ์

อาจารย์ทั้งสามท่านจะถ่ายทอดศิลปะการประกอบอาหารญี่ปุ่นแบบต้นตำรับ โดยการสาธิต การฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารอย่างละเอียดทุกขั้นตอน พร้อมทั้งศิลปะการตกแต่งอาหารแบบญี่ปุ่นขนานแท้ หลักสูตรนี้เหมาะอย่างยิ่งสำหรับเจ้าของกิจการร้านอาหาร เชฟมืออาชีพ แม้บ้านที่ต้องการพัฒนาฝีมือการประกอบอาหารให้โดดเด่น และผู้สนใจในการประกอบอาหารญี่ปุ่นที่ต้องการสัมผัสถึงแก่นแท้ของอาหารญี่ปุ่นต้นตำรับอย่างแท้จริง



Professor Yasuyuki Nishihama

11-12
January
2020

Japanese Cuisine 1

25,900 Baht

Day 1:

- History of Japanese Cuisine 1
- How to care for knives in good condition
- How to sharpen knives
- How to use Japanese knife
- How to fillet sea bream
- How to cut sashimi
- Assorted sashimi (three kinds of sashimi)

Day 2:

- History of Japanese Cuisine 2
- How to make primary dashi stock
- How to fillet a fish into three pieces
- Grilled horse mackerel with teriyaki sauce
- Horse mackerel simmered with grated Japanese white radish
- Sea bream rice
- Marinated spinach
- Cooked rice



18-19
January
2020

Japanese Cuisine 2

22,900 Baht

Day 1:

- Braised meat and potatoes
- Clear soup with scallop balls
- Japanese-style rolled omelet with dashi
- Rice with dried baby anchovies with Japanese pepper
- How to make primary dashi stock

Day 2:

- Marinated leafy green vegetables and deep-fried tofu
- Shallow-fried and simmered chicken and vegetables
- Clear soup with egg tofu
- Hijiki seaweed rice



25
January
2020

Donburi

14,900 Baht

- Pork outlet bowl
- Beef steak bowl
- Tuna bowl
- Beef bowl



Japanese Cuisine 1

25,900 บาท

11-12
มกราคม
2563



วันที่ 1 :

- ประวัติศาสตร์วัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่น
- วิธีการแล่ปลากะพงแดง
- วิธีการดูแลรักษามีด
- วิธีการแล่ซาซิมิ
- วิธีการลับมีด
- เซตรวมปลาดิบ 3 อย่าง
- วิธีการใช้มีดญี่ปุ่น

วันที่ 2 :

- ประวัติศาสตร์วัฒนธรรมอาหารญี่ปุ่น
- ปลาอาจิต้มหัวไชเท้าผน
- วิธีการทำน้ำซุปลาชิ
- ข้าวหน้าปลากะพงแดง
- วิธีการแล่ปลาออกเป็นสามชิ้น
- ปวยเล้งราดน้ำซุปลาชิ
- ปลาอาจิย่างซอสเทอริยากิ
- วิธีการหุงข้าวญี่ปุ่น



Japanese Cuisine 2

22,900 บาท

18-19
มกราคม
2563

วันที่ 1 :

- เนื้อต้มมันฝรั่ง
- ซุปลูกชิ้นหอยเชลล์น้ำใส
- ไช้มันญี่ปุ่น
- ปลาข้าวสารผัดพริกไทยญี่ปุ่น
- วิธีการทำน้ำซุปลาชิ

วันที่ 2 :

- ผักใบเขียวกับเต้าหู้ทอดราดน้ำซุปล
- ไก่กับผักผัดและต้มสโตล์ญี่ปุ่น
- ซุปเต้าหู้ไข่น้ำใส
- ข้าวสาหร่ายอิจิจิ



Donburi

14,900 บาท

25
มกราคม
2563

- ข้าวหน้าหมูทอด
- ข้าวหน้าสแต็กเนื้อ
- ข้าวหน้าปลาหมึก
- ข้าวหน้าเนื้อ

26
January
2020

Japanese Tofu and Vegetarian Dishes

14,900 Baht

- Steamed eel, Kenchin style
- Deep-fried tofu
- Assorted simmered foods, Simmered tofu dumpling stuffed with vegetables
- Tofu soup



8-9
February
2020

Sushi 1

25,900 Baht

- How to form nigiri-sushi [hand-formed sushi]
- Thick omelet
- Rod shaped pressed sushi topped with horse mackerel
- Hand formed sushi
- Sushi wrapped round with a strip of nori
- Scattered sushi



15-16
February
2020

Sushi 2

25,900 Baht

- Inside-out rolled sushi
- Thin-rolled sushi
- Thick-rolled sushi
- Pressed sushi in wooden mold
- Sushi pockets



Japanese Tofu and Vegetarian Dishes

14,900 บาท

26
มกราคม
2563

- ปลาไหลอุนาจีนึ่งสไตล์เคนจิน
- ของต้มจานรวม เต้าหู้มันผัก
- เต้าหู้ทอด
- ซุปเต้าหู้

Sushi 1

25,900 บาท

8-9
กุมภาพันธ์
2563

- วิธีปั้นนิกิริซูชิ
- ซูชิแท่งหน้าปลาอากิ
- ไช้อบหรือไช่ย่างแบบหนา
- ซูชิห่อสาหร่าย
- ซูชิหน้าปลาไท่
- ข้าวหน้าปลาดิบ

Sushi 2

25,900 บาท

15-16
กุมภาพันธ์
2563

- ซูชิโรลมันกลับด้าน
- ซูชิโรลขนาดเล็ก
- ซูชิโรลขนาดใหญ่
- ซูชิกดในแม่พิมพ์ไม้
- ซูชิห่อเต้าหู้ทอดญี่ปุ่น

22
February
2020

Curry

14,900 Baht

- Japanese style chicken curry
- Keema (minced meat) curry
- Dried curry rice
- Curry bread



23
February
2020

Deep Fried Dishes

15,900 Baht

- Tempura
- Fried vegetables, seafood and meat on skewers [Kushikatsu]
- Deep-fried food with various coatings [Kawari age]
- Potato ball with crab sauce



29
February
1 March
2020

Ramen

19,900 Baht

- Ramen soup
- Ramen sauce
- Toppings (Braised pork • Simmered eggs)
- Ramen noodles
- Gyoza
- Ramen noodles with hot miso soup
- Ramen noodles with soup based on pork bone
- Ramen noodles with soup based on soy sauce
- Chili oil, scallion oil





Curry

14,900 บาท

22
กุมภาพันธ์
2563

- แกงกะหรี่ไก่สไลด์ญี่ปุ่น
- แกงกะหรี่คิม่า (เนื้อสับ)
- ข้าวผัดผงกะหรี่แห้ง
- ขนมปังไส้แกงกะหรี่



Deep Fried Dishes

15,900 บาท

23
กุมภาพันธ์
2563

- เหมปุระ : กุ้ง ปลาหมึก หน่อไม้ฝรั่ง มะเขือ สาหร่าย และอื่นๆ ชุบแป้งทอดกรอบ
- ผัก อาหารทะเล และเนื้อสัตว์เสียบไม้ชุบแป้งทอด
- อาหารชุบทอดแบบต่างๆ
- มันฝรั่งปั่นราดซอสปู



Ramen

19,900 บาท

29
กุมภาพันธ์
1 มีนาคม
2563

- น้ำซุปราเมน
- ซอสสำหรับปรุงรสน้ำซุปราเมน
- หมูตุ๋น-ไข่ต้มปรุงรส
- เส้นราเมน
- เกี้ยวซ่าทอด
- ราเมนซุมิโอะเซ
- ราเมนซุชิกระดูกหมู
- ราเมนน้ำซุปเบสโซยุ
- น้ำมันพริก, น้ำมันต้นหอม

2-3
March
2020

Ramen

19,900 Baht

- Ramen soup
- Ramen sauce
- Toppings (Braised pork • Simmered eggs)
- Ramen noodles
- Gyoza
- Ramen noodles with hot miso soup
- Ramen noodles with soup based on pork bone
- Ramen noodles with soup based on soy sauce
- Chili oil, scallion oil



7
March
2020

Udon

13,900 Baht

- Udon noodles with deep-fried tofu
- Udon noodles with tempura
- Chilled udon noodles
- Udon noodles with curry sauce



8
March
2020

Soba

13,900 Baht

- Buckwheat noodles
- Chilled soba noodles
- Soba noodles with mixed vegetable tempura
- Sweet red bean soup with soba ball





Ramen

19,900 บาท

2-3
มีนาคม
2563

- น้ำซุปราเมน
- ซอสสำหรับปรุงรสน้ำซุปราเมน
- หมูตุ๋น-ไข่ต้มปรุงรส
- วิธีการทำเส้นราเมง
- เกียวซ่าทอด
- ราเมนซูปมิโสะ
- ราเมนซูปกระดูกหมู
- ราเมนน้ำซูปเบสโชยุ
- น้ำมันพริก, น้ำมันต้นหอม



Udon

13,900 บาท

7
มีนาคม
2563

- อุดังหน้าเต้าหู้ทอด
- อุดังเย็น
- อุดังหน้าเหมะปุระ
- อุดังซูปแกงกะหรี่



Soba

13,900 บาท

8
มีนาคม
2563

- วิธีการทำเส้นโซบะ
- โซบะเย็น
- โซบะหน้าเหมะปุระ
- แบ่งโซบะปั้นราดซูปถั่วแดง



14
March
2020

Desserts and Drinks made from Hojicha and Matcha

14,900 Baht

- Roasted soybean flour mousse
- Hojicha pudding
- Hojicha latte
- Matcha frappuccino
- Matcha brulee



15
March
2020

Japanese Desserts (Wagashi)

13,900 Baht

- Bracken-starch dumpling [Warabi-mochi]
- Strained red bean paste
- Chunky sweet red bean paste
- High-grade Japanese traditional sweets
- Soft round rice cake stuffed with sweet red bean paste and a whole strawberry





Desserts and Drinks made from Hojicha and Matcha

14,900 บาท

14
มีนาคม
2563

- มูสรสผงถั่วคินาโกะ
- ชาเขียวปั่น
- พุดดิ้งชาโฮจิ
- เค้กมูสชาเขียว
- โฮจิฉะลาเต้



Japanese Desserts (Wagashi)

13,900 บาท

15
มีนาคม
2563



- วาราบิโมจิ
- ขนมญี่ปุ่นแบบดั้งเดิม
- ไส้ถั่วแดงบดละเอียด
- โดฟุ
- ไส้ถั่วแดงบดหยาบ

21-22
March
2020

Japanese Cuisine 3

32,900 Baht

Day 1:

- Summer vegetables with jellied vinegar sauce
- Grilled saury, Yuan-style
- Simmered unshelled lobster
- Rice with deep-fried vegetables, Nanban-style

Day 2:

- Seasonal vegetables and chicken dressed with a sweetened miso topping
- Grilled salmon with miso
- Savory steamed egg custard
- Simmered squash with sticky minced chicken sauce
- Rice cooked with chicken and vegetables



28-29
March
2020

Japanese Cuisine 4

32,900 Baht

Day 1:

- Mountain yam paste jelly
- Clear soup with long white radish
- Grilled chicken with spicy teriyaki sauce
- Deep-fried flounder
- Grilled rice ball with tea or broth

Day 2:

- Marinated vegetable
- Grilled scallop, cuttlefish and king trumpet mushrooms on roasted stones
- Steamed lotus root with grilled eel
- Chilled somen noodles
- Arrowroot-starch noodles



4
April
2020

Eel Dishes

25,900 Baht

- Eel with eggsauce
- Grilled eel, Shirayaki style
- Eel donburi
- Japanese-style rolled omelet with grilled eel





Japanese Cuisine 3

32,900 บาท

21-22
มีนาคม
2563

วันที่ 1 :

- ผักฤดูร้อนราดซอสเจลลี่รสเปรี้ยว
- ปลาซิมเมอย่างซอสสไตล์ยูอัน
- กุ้งลือบสเตอร์ตูน
- ข้าวหน้าผักทอดสไตล์นัมบัน

วันที่ 2 :

- ไก่กับผักราดซอสมิโซะหวาน
- ปลาแซลมอนย่างมิโซะ
- โชตุน
- พักทองราดซอสไก่สับ
- ข้าวอบหน้าไก่และผัก



Japanese Cuisine 4

32,900 บาท

28-29
มีนาคม
2563

วันที่ 1 :

- รันมันนางาโอะโมะ
- ซุปหัวไชเท้าน้ำใส
- ไก่ย่างซอสไปชีเทอริยากิ
- ปลาตาเดียวทอดคาราเงะ
- ข้าวปั้นย่างราดน้ำชาหรือน้ำซุปล

วันที่ 2 :

- ผักทอดแช่น้ำซุปล
- หอยเชลล์ ปลาหมึก และเห็ดออริโนจิ
- ย่างกระทัะร้อน
- รากบัวนึ่งใส่ปลาไหล
- บะหมี่ญี่ปุ่น โซเมงเย็น
- ขนมเส้นไส



Eel Dishes

25,900 บาท

4
เมษายน
2563

- ปลาไหลอุนาจิในซอสไข่
- ปลาไหลอุนาจีย่างสไตล์ชิราซากิ
- ข้าวหน้าปลาไหล
- ไข่ต้มใส่ปลาไหลอุนาจีย่าง

5
April
2020

Variety of Japanese Grilled Fish

15,900 Baht

- Salt-grilled horse mackerel
- Yuan-style grilled Japanese Spanish mackerel
- Kenchin-style grilled Japanese Spanish mackerel
- Miso yuan-style grilled salmon with sweet-vinegared white radish
- Yellowtail grilled with teriyaki sauce



18-19
April
2020

Japanese Cuisine 5

35,900 Baht

Day 1 :

- Soup and food steamed in an earthenware tea pot
- Fried foods - shrimp, mixed-vegetable tempura
- Rice cooked with deep-fried sakura shrimp
- Skewered rice dumplings coated in a sweet sauce

Day 2 :

- Freeze-dried tofu simmered in broth
- Marinated spiny red gurnard Nanban style
- Deep-fried eggplant soaked in seasoned dashi stock
- Beef stewed in miso sauce



25-26
April
2020

Japanese Cuisine 6

37,900 Baht

Day 1 :

- Pureed soup with grated okras and long yam, sea urchin, perilla blossoms
- Japanese roast beef
- Deep-fried foods with various coatings
- Vinegared eel and cucumber

Day 2 :

- Grilled horse mackerel with sesame sauce
- Assorted simmered food, simmered tofu dumplings with vegetables
- Scallop with tofu vinegared dressing
- Beef simmered with ginger
- Assorted fruit jelly





Variety of Japanese Grilled Fish

15,900 บาท

5
เมษายน
2563

- ปลาอาจิย่างเกลือ
- ปลาเซลมอนย่างสไต์ล์มิโซะยูอัน
- ปลาซาบะย่างซอสสไต์ล์ยูอัน
- ปลาบูริย่างเทรียกิซอส
- ปลาซาวาระย่างสไต์ล์เคนจิน



Japanese Cuisine 5

35,900 บาท

18-19
เมษายน
2563

วันที่ 1 :

- ซุปใส่เครื่องเสิร์ฟในกาน้ำชา
- เหมประ กุ้งและผักต่างๆ
- ข้าวหน้ากุ้งซากุระทอด
- ซากุระดั่งโงะ กับ มิถาราชิดังโงะ

วันที่ 2 :

- เต้าหู้ฟริชดรายต้มปรุงรส
- ปลาโอโบสไต์ล์นัมบัง
- มะเขือทอดราดน้ำซุปล
- เนื้อวัวต้มในซอสมิโซะ

Japanese Cuisine 6

37,900 บาท

25-26
เมษายน
2563



วันที่ 1 :

- ซุปกระเจี๊ยบและมันบด ใส่ไขหอยเม่น และดอกชิโสะ
- เนื้อวัวย่างสไต์ล์ญี่ปุ่น
- ของทอดคลุกแป้งแบบต่างๆ
- ปลาไหลกับแตงกวาปรุงรสเปรี้ยว

วันที่ 2 :

- ปลาอาจิย่างซอสสา
- ต้มเต้าหู้ปั่นใส่เครื่อง
- หอยเชลล์คอลลูกซอสเต้าหู้รสเปรี้ยว
- เนื้อวัวต้มขิง
- เจลลี่ผลไม้

โปรโมชั่นพิเศษ หากชำระเงินก่อน 30 พฤศจิกายน 2562

Special Promotion (If full payment is settled before 30 November 2019)

• สมัคร 3 หลักสูตร:

1. ลดทันที 3,000 บาท หรือ
2. เรียนฟรี หลักสูตร Soba (มูลค่า 13,900 บาท)

• สมัคร 6 หลักสูตร:

1. ลดทันที 10,000 บาท หรือ
2. เรียนฟรีหลักสูตร Soba และหลักสูตร Udon มูลค่า 27,800 บาท

• สมัครตั้งแต่ 10 หลักสูตรขึ้นไป:

1. ลดทันที 20,000 บาท หรือ
2. ลดทันที 10,000 บาท แถมเรียนฟรีหลักสูตร Soba, Udon และ Japanese Dessert (Wagashi) มูลค่า 41,700 บาท

• สมัครทุกหลักสูตร:

- ลดทันที 60,000 บาท และ รับคูปองเงินสด 10,000 บาท

• สมัคร Japanese Cuisine 3, 4, 5, 6 ตั้งแต่ 2 หลักสูตรขึ้นไป:

1. เรียนฟรีหลักสูตร Desserts and Drinks Made from Hojicha and Matcha มูลค่า 14,900 บาท หรือ
2. เรียนฟรีหลักสูตร Soba และหลักสูตร Udon มูลค่า 27,800 บาท

• Enroll 3 courses:

1. Get a **Baht 3,000** discount or
2. Attend **"Soba"** on a complimentary basis (value Baht 13,900)

• Enroll 6 courses:

1. Get a **Baht 10,000** discount or
2. Attend **"Soba and Udon"** on a complimentary basis (value Baht 27,800)

• Enroll 10 courses and above:

1. Get a **Baht 20,000** discount or
2. Get a **Baht 10,000** discount and attend **"Soba, Udon and Japanese Dessert (Wagashi)"** on a complimentary basis (value Baht 41,700)

• Enroll all the courses:

- Get a **Baht 60,000** discount and a cash voucher of **Baht 10,000**

• Enroll "Japanese Cuisine 3, 4, 5, 6" from 2 courses and above:

1. Attend **"Desserts and Drinks Made from Hojicha and Matcha"** on a complimentary basis (value Baht 14,700)
2. Attend **"Soba and Udon"** on a complimentary basis (value Baht 27,800)

• Information

Language: The courses are conducted in Japanese with English and Thai translation

Certificate: The participants will receive a joint certificate from Tsuji Culinary Institute and Dusit Thani College upon completion of each course.

• Qualifications

1. Aged above 15 years old
2. 1 copy of ID card or passport
3. 2 photos (1.5")
4. Application form, download from www.dtc.ac.th

• Remarks

1. Japanese cuisine photos are for illustration purposes only.
2. Menus may change subject to food supply from the market.
3. All fees are subject to 7% VAT.

• รายละเอียดการฝึกอบรม

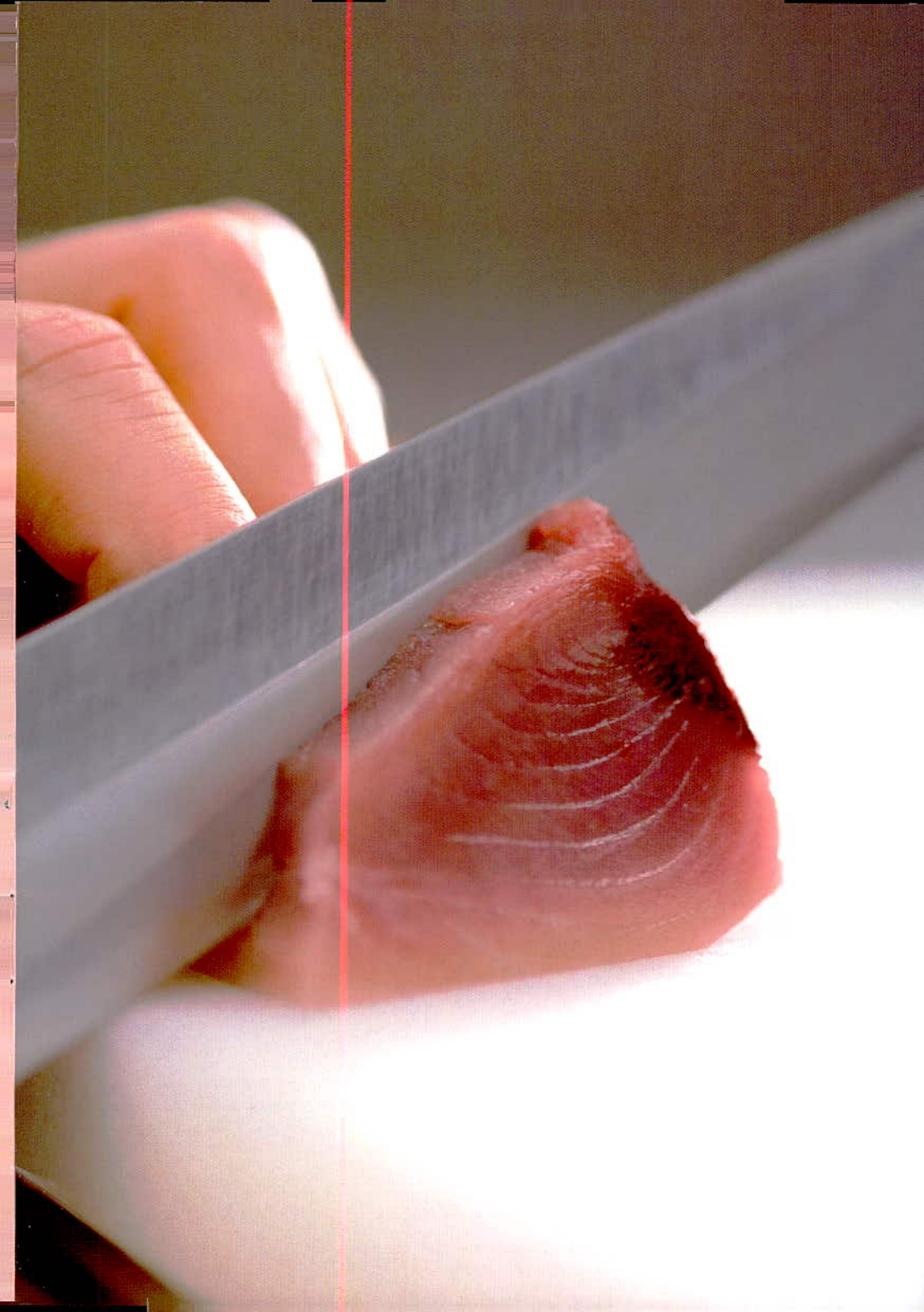
ภาษาที่ใช้ในการอบรม: ภาษาญี่ปุ่น แปลเป็นภาษาไทย และเป็นภาษาอังกฤษ (หากมีชาวต่างชาติเรียนด้วย) โดยล่ามผู้ทรงคุณวุฒิ ประจำศูนย์บัตร: ผู้เข้าฝึกอบรมจะได้รับประกาศนียบัตรจากสถาบันสื่อจิ ร่วมกับ วิทยาลัยดุสิตธานี เมื่อจบการฝึกอบรมแต่ละหลักสูตร

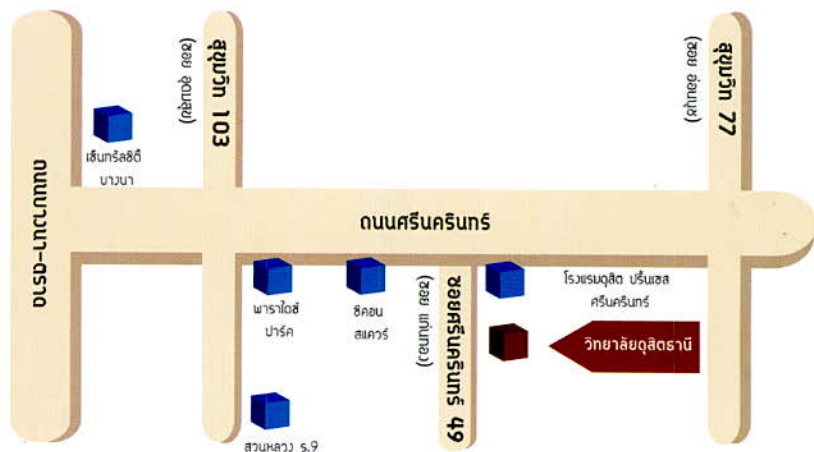
• คุณสมบัติของผู้สมัคร

1. อายุ 15 ปีขึ้นไป
2. สำเนาบัตรประชาชน หรือพาสปอร์ต จำนวน 1 ชุด
3. รูปถ่ายขนาด 1.5 นิ้ว จำนวน 2 รูป
4. กรอกใบสมัครโดยดาวน์โหลดจาก www.dtc.ac.th

• หมายเหตุ

1. ภาพอาหารทั้งหมดในเอกสารแนบนี้ใช้สำหรับการโฆษณาเท่านั้น
2. รายการอาหารที่เสิร์ฟอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามวัตถุดิบที่มีในตลาด
3. ราคาทั้งหมดยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%





📍 1 Soi Kaenthong, Nongbon, Pravet, Bangkok 10250, Thailand

☎ +66(0) 2721 8469 - 72



+66(0) 2721 8476



@ training@dtc.ac.th



www.dtc.ac.th



trainingdtc



dusit.edu