



ตารางเรียน มกราคม - ธันวาคม ปี 2555

Gelato Advance Course

คุณสมบัติของผู้เรียน รับทุกวุฒิการศึกษาเพียงแต่คุณมีพื้นฐานในการทำไอศกรีมเบื้องต้น เพราะเราเน้นการเรียนแบบเป็นกลุ่มย่อย เพียง 5 - 6 คน และสอนอย่างละเอียดโดยอาจารย์ผู้สอนถึง 2 ท่าน



ตารางเวลาการอบรม

Day 1

- 9:00-9:15 ประวัติความเป็นมาของ Gelato, Sherbet, Sorbetto รวมทั้งข้อแตกต่างของ Gelato, Sherbet, Sorbetto
- 9:15-9:45 โครงสร้าง และองค์ประกอบต่างๆ ในไอศกรีมประเภทต่างๆ เพื่อให้ทราบหลักการในการนำไปปรับสูตรให้ เนื้อไอศกรีมออกมามีคุณภาพสูง
- 9:45-10:00 อุนหนุมีที่เหมาะสมในขั้นตอนการทำเจลลาโต้และซอร์เบต เพื่อให้ได้ไอศกรีมเนื้อดี รับประทานรสชาติ และกลิ่นที่หอม
- 10:00-10:30 กระบวนการผลิตเจลลาโต้ ทั้งแบบทำขาย และเทคนิคการทำเจลลาโต้ที่บ้านเพื่อให้เนื้อสัมผัสเนียนดี
- 10:30-11:00 การเลือกใส่ส่วนผสมต่างๆ ใน Gelato และ Sorbet โดยคำนึงถึงองค์ประกอบต่างๆ ในส่วนผสมนั้น เพื่อให้เจลลาโต้ รสชาติ และเนื้อสัมผัสดี เช่น ไข่ ผลิตภัณฑ์นม ผลิตภัณฑ์ให้ความหวาน Paste ต่างๆ ที่อบปิ้ง ผลไม้
- 11:00-11:15 รับประทานขนมเบรค และพูดคุยตอบคำถามเบื้องต้น
- 11:15-11:45 หลักการคำนวณสูตรซอร์เบตทำให้ได้เนื้อเนียนแบบอิตาเลีย ไม่ใช่เป็นกรีนน้ำแข็ง และ แบบฝึกหัดการคำนวณ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถคำนวณสูตรได้ด้วยตัวเอง
- 11:45-12:00 การคำนวณเพื่อให้ได้ซอร์เบตอุนหนุมีที่เหมาะสมในตู้แช่ไอศกรีมแต่ละประเภท และการปรับสูตร เป็นการเรียนรู้หลักการปรับสูตร เพื่อไม่ให้ซอร์เบต ของท่านแข็งหรือเหลวเกินไปในตู้แช่เดียวกัน
- 12:00-13:00 รับประทานอาหารกลางวัน (ทางบริษัทจัดเตรียมไว้ให้)
- 13:00-15:00 เริ่มปฏิบัติการทำซอร์เบต จากการคำนวณในช่วงเช้า ประมาณ 4 - 6 รสชาติ
- 15:00-15:30 เทคนิคการทำซอร์เบต ไซรัป (Sorbet syrup) เพื่อนำไปประยุกต์ใช้กับซอร์เบตผลไม้แบบต่างๆ รวมทั้ง สูตรการทำซอร์เบต จากซอร์เบตไซรัปอีกมากกว่า 20 สูตร
- 15:30-16:00 ปฏิบัติการทำซอร์เบตโดยนำ ซอร์เบต ไซรัป มาประยุกต์ใช้
- 16:00-16:30 ตอบคำถาม

Day 2

- 9:00-9:15 ทบทวนแบบฝึกหัดการคำนวณสูตรซอร์เบต
- 9:15-9:45 โครงสร้าง และองค์ประกอบหลักในซอร์เบตและการคำนวณสูตรซอร์เบต
- 9:45-10:15 การทำไอศกรีม Yogurt แบบต่างๆ ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น และหอมอร่อย เนื้อเนียน
- 10:15-10:30 เบรคทานของว่าง และตอบปัญหา
- 10:30-11:30 องค์ประกอบหลักใน Gelato White base & Yellow base และการคำนวณสูตร และการประยุกต์ใช้
- 11:30-12:00 การคำนวณเพื่อให้ได้เจลลาโต้ อุนหนุมีที่เหมาะสมในตู้แช่แต่ละประเภท และการปรับสูตร
- 12:00-13:00 รับประทานอาหารกลางวัน (ทางบริษัทจัดเตรียมไว้ให้)
- 13:00-15:00 ปฏิบัติการทำเจลลาโต้ สูตรจากการคำนวณในช่วงเช้า ประมาณ 4 รสชาติ และเรียนรู้เทคนิคการใช้ส่วนผสมสด และ paste ต่างๆ
- 15:00-15:30 ปฏิบัติการทำเจลลาโต้ โดยใช้ขั้นตอน เทคนิค และเครื่องมือแบบในโรงแรม หรือร้านไอศกรีมใหญ่ๆ
- 15:30-16:00 เรียนรู้เทคนิคการแต่งหน้าเจลลาโต้
- 16:00-16:30 การคำนวณต้นทุนในการทำเจลลาโต้ และซอร์เบตแบบอิตาเลียน รวมทั้งอุปกรณ์ต่างๆ ในการเปิดธุรกิจเจลลาโต้ รวมทั้งการลงทุนทำร้านเจลลาโต้ ตอบคำถามและแบ่งไอศกรีมกลับบ้าน

Sat & Sun	21 - 22	Jan
Sat & Sun	18 - 19	Feb
Sat & Sun	17 - 18	Mar
Sat & Sun	28 - 29	Apr
Sat & Sun	2 - 3	June
Sat & Sun	4-5	Aug
Sat & Sun	15-16	Sep
Sat & Sun	27-28	Oct
Sat & Sun	8-9	Dec