



ตารางเรียน มกราคม - ธันวาคม ปี 2555 คอร์สอบรมทำ Ice Cream หลักสูตรพื้นฐาน

เนื้อหา เป็นหลักสูตรที่มาจากอิตาลี โดยเพิ่มเติมในส่วนเกร็ดความรู้อื่นๆ ให้



ตารางเวลาการอบรม

- 9:00 – 9:15** รู้จักไอศกรีมชนิดต่างๆ ไอศกรีมสไตล์อเมริกา, ไอศกรีมสไตล์อิตาลีเลียน, เซอร์เบท, ซอร์เบท และอื่นๆ รวมทั้งแยกแยะข้อแตกต่าง
- 9:15 – 9:45** โครงสร้างในไอศกรีมประเภทต่างๆ ที่ส่วนผสมต่างๆ ที่ใช้ในการทำไอศกรีมการคำนวณ ความชื้นฟูในไอศกรีม เทคนิคการเลือกใช้ส่วนผสมต่างๆ เช่น ผลิตกั้นกันม ผลิตกั้นที่ให้ความหวาน เพื่อให้ได้เนื้อสัมผัส และรสชาติที่ดี
- 9:45 – 10:15** เทคนิคการใช้ส่วนผสมให้ได้ไอศกรีมที่อร่อย และมีคุณภาพอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น การใส่ไข่แดง, การใส่สมุนไพรม, การใส่ไซรัป, การใส่แอลกอฮอล์ ในไอศกรีม เป็นต้น
- 10:15 – 10:45** สูตรเบสไอศกรีมพื้นฐาน และการประยุกต์ใช้ White base, Yellow base, Yogurt base, Sherbet, Sorbet base เพื่อให้ท่านนำไปประยุกต์ใช้ทำไอศกรีมรสชาติต่างๆ ได้อีกเป็นร้อยชนิด
- 10:45 – 11:00** เบนครีบประทานอาหารว่าง และ ตอบข้อซักถาม
- 11:00 – 11:30** ขั้นตอนการทำไอศกรีม และเทคนิคการทำไอศกรีมแบบต่างๆ ทั้งแบบทำที่บ้าน และอุตสาหกรรม
- 11:30 – 12:00** สรุปอุปกรณ์ในการทำไอศกรีม ทั้งแบบที่บ้าน และอุตสาหกรรม และการคำนวณต้นทุน ในการลงทุนไอดียในการเปิดร้าน, เกร็ดความรู้ในการเปิดร้านไอศกรีม และการทำตลาด
- 12:00 – 13:00** รับประทานอาหารกลางวัน (ทางบริษัทจัดเตรียมไว้ให้)
- 13:00 – 15:00** ปฏิบัติทำไอศกรีมทั้งหมด 3 สูตร ได้แก่ ไอศกรีมสูตรเบสนม, ซอร์เบท, ไอศกรีมคอกเทล
- 15:00 – 15:30** ทำโคนไอศกรีม และไอศกรีมผัด
- 15:30 – 16:00** ตอบข้อสงสัย และแบ่งไอศกรีมกลับบ้าน

Sat	14-Jan	Sat	14-Jul
Sat	28-Jan	Sat	28-Jul
Sat	11-Feb	Sat	11-Aug
Fri	17-Feb	Sat	25-Aug
Sat	25-Feb	Sat	8-Sep
Sat	10-Mar	Sat	22-Sep
Sat	24-Mar	Sat	6-Oct
Sat	7-Apr	Sat	20-Oct
Sat	21-Apr	Sat	3-Nov
Sat	12-May	Sat	17-Nov
Fri	26-May	Sat	1-Dec
Fri	1-Jun	Sat	15-Dec
Sat	16-Jun	Sat	29-Dec
Sat	30-Jun		

สูตรที่สอนมีดังนี้

- 1. ไอริชครีม คอกเทล (Irish cream cocktail)**
เป็นไอศกรีมเหนียวข้น มีกลิ่นหอมของคอกเทล ท่านจะได้เรียนรู้หลักการ ทำไอศกรีมแนว Gelato ที่ใส่ไข่ และเหล้า ซึ่งสามารถประยุกต์ใช้ กับไอศกรีม อีกหลาย ๆ ชนิด
- 2. ราสเบอร์รี่ โรส โยเกิร์ต (Raspberry Rose Yogurt)**
ไอศกรีมรสโยเกิร์ต ที่มีความหวานซ่อนเปรี้ยวของราสเบอร์รี่และกลิ่นหอม ละมุนของกุหลาบ ละมุดกับโยเกิร์ต ท่านจะได้เรียนการทำไอศกรีมแนว โยเกิร์ตที่สามารถไปประยุกต์ทำไอศกรีมรสอื่น ๆ ได้
- 3. สตอร์เบอร์รี่ซอร์เบท (Strawberry Sorbet)**
ท่านจะได้เรียนรู้การทำซอร์เบทผลไม้ หวานหอม ที่มีเนื้อเนียนเป็นสูตร อิตาลี เนื่องจากไม่เป็นเกร็ดน้ำแข็ง สามารถนำไปประยุกต์กับผลไม้ชนิดอื่น ๆ ได้อีกหลากหลาย
- 4. วาฟเฟิลโคน** สูตรการทำวาฟเฟิลโคน ในรูปร่างต่างๆ เพื่อเพิ่มความ น่าดึงดูด และหอมสดชื่นกับไอศกรีมของคุณ

ผู้เรียนกรุณานำกล่องโฟมมาเพื่อนำไอศกรีมที่ทำกลับบ้าน
รายละเอียดเพิ่มเติมที่ www.nemoxthailand.com
*สูตรอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม