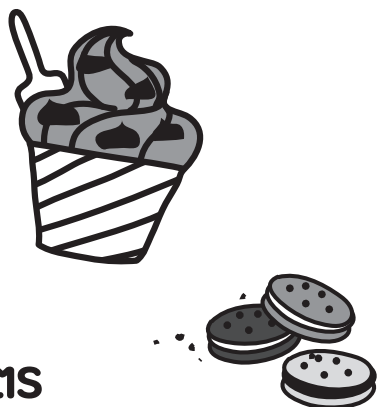




ตารางเรียน มกราคม - มิถุนายน ปี 2555

WORKSHOP Chic & Fun

ใช้เวลาครั้งวัน สามารถเลือกเรียน ช่วงเช้า 9:00 - 12:00 น.
หรือ ช่วงบ่าย 13:30 - 16:30 น.



เนื้อหาหลักสูตร

- สูตรไอศกรีม และส่วนผสมต่างๆ
- แนะนำอุปกรณ์ และเทคนิคต่างๆ
- ลงมือปฏิบัติทำไอศกรีมสูตร Frosted Mint Chochic (ไอศกรีมรสมินท์ ช็อกโกแลตชิพ)
- ลงมือปฏิบัติทำไอศกรีมสูตร Betagen Jelly (ไอศกรีมรสบีทาเก้น เจลลี่)
- ลงมือปฏิบัติทำไอศกรีมสูตร Fat Free Passion Fruit Sorbet (เสาวรส ซอร์เบต)
- ทามตอ
- แม่ไอศกรีมกลับบ้าน

WED	9:00 - 12:00	18-Apr
WED	13:30 - 16:30	18-Apr
WED	9:00 - 12:00	25-Apr
WED	13:30 - 16:30	25-Apr
Sat	9:00 - 12:00	28-Apr
Sat	13:30 - 16:30	28-Apr
Sat	9:00 - 12:00	5-May
Sat	13:30 - 16:30	5-May
WED	9:00 - 12:00	9-May
WED	13:30 - 16:30	9-May
Sat	9:00 - 12:00	19-May
Sat	13:30 - 16:30	19-May
WED	9:00 - 12:00	23-May
WED	13:30 - 16:30	23-May
WED	9:00 - 12:00	30-May
WED	13:30 - 16:30	30-May
WED	9:00 - 12:00	6-Jun
WED	13:30 - 16:30	6-Jun
Sat	9:00 - 12:00	9-Jun
Sat	13:30 - 16:30	9-Jun
WED	9:00 - 12:00	13-Jun
WED	13:30 - 16:30	13-Jun
WED	9:00 - 12:00	20-Jun

สูตรที่สอนมีดังนี้

1. Frosted Mint Chochic (ไอศกรีมรสมินท์ ช็อกโกแลตชิพ)

ไอศกรีมแห่งฤดูหนาว อร่อยแบบหอมเย็นสดชื่นกับรสชาติของมินท์ และกรุบกรอบกับ ช็อกโกแลตชิพเหมือนหิมะที่โปรยปราย เป็นส่วนผสมที่ลงตัวของไอศกรีมรสชาตินี้

2. Betagen Jelly (ไอศกรีมบีทาเก้น เจลลี่)

ไอศกรีมแห่งฤดูฝน ด้วยความหวานซ่อนเปรี้ยวแบบลงตัวของคนเปรี้ยว ลงตัวกับเจลลี่ สีสดใสใส เปรี้ยวเสมือนสายรุ้งในฤดูฝน ทั้งอร่อยและสีสันสวยงามน่าประทับใจ

3. Summer Passion (เสาวรส ซอร์เบต)

ไอศกรีมแห่งฤดูร้อน ซอร์เบตเป็น ไอศกรีมแบบไร้ไขมัน ด้วยความเปรี้ยวจัดจ้านของเสาวรส ทำให้สดชื่น ดับกระหาย คลายร้อน

ผู้เรียนกรุณานำกล่องโฟมมาเพื่อนำไอศกรีมที่ทำกลับบ้าน
รายละเอียดเพิ่มเติมที่ www.nemoxthailand.com

*สูตรอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม