

# THE V SCHOOL

## CHINESE DIM SUM CUISINE

### หลักสูตร 1

#### ซาลาเปา

##### ซาลาเปา BUN

เรียนการทำซาลาเปา 4 ไร่ เรียนตั้งแต่การผสมแป้งหมักแป้ง และการทำไส้กึ่ง 4 ไร่ ซึ่งจะได้ทำทุกขั้นตอน ไม่ว่าจะเป็นการทำน้ำมันหอมเจียว วิธีการล้างหมู โดยไส้ที่เรียนในคราสนี้จะมี ไส้ลาวา, เผือก, หมูสับ และ หมูแดง



### หลักสูตร 2

#### สะเก๋า & เสี่ยวหลงเปา

##### สะเก๋า Ha Gao

สอนการทำสะเก๋าแบบแป้งสด พร้อมวิธีการห่อทั้งหมด 3 แบบ

##### เสี่ยวหลงเปา Xiao Long Bao

เทคนิคการห่อน้ำซุปพร้อม ๆ การจับจีบ และการนึ่ง



### หลักสูตร 3

#### พายหมูแดง & ซาลาเปาหมูแดงอบ



##### พายหมูแดง Char Siu Pie

สอนทำตั้งแต่ทำไส้หมูแดง วิธีพับแป้ง วิธีการห่อแบบต่างๆ วิธีการอบให้แผ่นมีความกรอบ และฟูขึ้นเป็นชั้นๆ

##### ซาลาเปาอบไส้หมูแดงแบบฉบับจากฮ่องกง

ซาลาเปาอบไส้หมูแดงแบบฉบับจากฮ่องกง แป้งซาลาเปานุ่มๆ กับไส้หมูแดง มีด้วยกันทั้งหมด 2 หน้า หน้าเนย และน้ำตาล สอนตั้งแต่ทำแป้ง, เทคนิคการโรยน้ำตาล ให้เยิ้มเหมือนลาวา

### หลักสูตร 4

#### ขนมจีบและหมูม้วนสำหรับ & ฟองเต้าหู้ และไข่เต้าหู้

##### ขนมจีบ ฟองเต้าหู้ และหมูม้วนสำหรับ Shrimp Dumpling, Seaweed Shumai and Tofu Wrap

สอนตั้งแต่การหมักหมู เทคนิคการทำไส้ขนมจีบสัตรี้อ่งกึ่ง วิธีทำให้ไส้หมูมีความเต่ง เทคนิคห่อหมูม้วนสำหรับ และห่อฟองเต้าหู้ พร้อมทำซอส

##### ไข่เต้าหู้ Radish Cake

สอนวิธีการทำไส้และการทำแป้งทั้งแบบทอด และแบบนึ่งสอนทำทุกขั้นตอน ตั้งแต่การผสมแป้ง



### หลักสูตร 5

#### ไข่หงส์ & ขนมลูกไก่ & เผือกทอด & ก๋วยเตี๋ยวหลอด

##### ไข่หงส์ & ขนมลูกไก่ & เผือกทอด Deep Fried Taro, Fried Dumpling, Sesame Balls

สอนทั้งการทำแป้งสด และการทำไส้ ซึ่งจะทำได้ทั้งหมด 2 ไร่ด้วยกันคือ ไส้ครีม และไส้เค็ม

##### ก๋วยเตี๋ยวหลอด Rice Noodle Roll

สอนการหมักไส้กุ้งให้มีความเต่ง พร้อมน้ำซอสราด



## PROMOTION

เรียน 3 คอร์ส

ลดไปเลย 1,500 บาท

เรียนหลักสูตร 5 คอร์ส

ลดเพิ่มอีก

3,000 บาท

สมัครเลย

