



The secrets of French Macarons

เรียนรู้ความลับของมาการองฝรั่งเศส

1 ธันวาคม 2566

ณ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย

วิทยากรผู้เชี่ยวชาญจากฝรั่งเศส

(บรรยายภาษาไทย)



Aj. Flavie Lepoutre

อาจารย์ประจำสำนักวิชาศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย

เผยเคล็ดลับเทคนิคการทำสูตรมาการอง

- คาราเมลช็อคโกแลต
- มะนาว
- มะพร้าว

อัตราค่าลงทะเบียน 4,000 บาท/ท่าน

- อบรมเชิงปฏิบัติการตั้งแต่เวลา 08.00 - 16.00 น.
- ราคานี้รวม อาหารว่าง และอาหารกลางวันแล้ว
- มีอุปกรณ์และวัตถุดิบเตรียมไว้ให้แล้ว
- ได้รับมาการอง ที่ท่านทำเป็นเซตกลับบ้าน
- ได้รับใบประกาศนียบัตรจากมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

เปิดรับสมัครตั้งแต่วันนี้

ถึงวันที่ 17 พ.ย. 2566 รับจำนวน 20 คนเท่านั้น
(เปิดอบรมเมื่อมีผู้ลงทะเบียนขั้นต่ำ 8 คน)

ช่องทางการชำระเงิน ชื่อบัญชี

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (ศูนย์บริการวิชาการ)
ธนาคารกรุงเทพ สาขา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
บัญชีออมทรัพย์เลขที่ 672-0-11827-9



QR code
สมัครออนไลน์



Scan me

☎ 0 5391 7897 ต่อ 8031-6 ✉ academic.cas@mfu.ac.th 📞 @casmfu