



แพ็คเกจที่ปรึกษาธุรกิจอาหารและครัว
Package Brochure

Menu Create

คิดสูตรเมนูอาหาร 1 เมนู

- คิดเมนู
- คิดต้นทุน
- ไฟล์สูตรอาหารและต้นทุน
- การเตรียมอาหาร
- การเก็บรักษาวัตถุดิบ
- สอนปรุงอาหารและให้คำปรึกษาถึงที่ร้าน 1-2 วัน
- ปรับสูตร 6 เดือน

SAVE
UP TO

50%
OFF

~~49,800-~~

24,999.-

ราคาดังกล่าวรวมค่าที่พักและเดินทางจากกรุงเทพฯ รัศมี 249 กิโลเมตร

Menu Create desserts

คิดสูตรเมนูขนมหวานประจำร้าน 2 เมนู
พิเศษ!! แถมเพิ่ม 1 เมนู

39,999.-

~~65,800.-~~

- คิดเมนู
- คิดต้นทุน
- ไฟล์สูตรอาหารและต้นทุน
- การเตรียมอาหาร
- การเก็บรักษาวัตถุดิบ
- สอนปรุงอาหารและให้คำปรึกษาถึงที่ร้าน 1-2 วัน
- ปรับสูตร 6 เดือน

ราคาดังกล่าวรวมค่าที่พักและเดินทางจากกรุงเทพฯ รัศมี 249 กิโลเมตร

Menu Create

59,999.-

~~79,999.-~~

SALE

คิดสูตรเมนูอาหาร 3 เมนู
พิเศษ!! แถมเพิ่ม 2 เมนู

- คิดเมนู
- คิดต้นทุน
- ไฟล์สูตรอาหารและต้นทุน
- การเตรียมอาหาร
- การเก็บรักษาวัตถุดิบ
- สอนปรุงอาหารและให้คำปรึกษาถึงที่ร้าน 2-3 วัน
- ปรับสูตร 6 เดือน

ราคาดังกล่าวรวมค่าที่พักและเดินทางจากกรุงเทพฯ รัศมี 249 กิโลเมตร

• SAK •
cuisine+design

Menu

คิดสูตรเมนูอาหารเมนูทั่วไป 6-8 เมนู
สำหรับร้านอาหารขนาดเล็ก

Developments

- คิดเมนู
- คิดต้นทุน
- ไฟล์สูตรอาหารและต้นทุน
- การเตรียมอาหาร
- การเก็บรักษาวัตถุดิบ
- สอนปรุงอาหารและให้คำปรึกษาถึงที่ร้าน 2-3 วัน
- ปรับสูตร 6 เดือน



ราคาดังกล่าวรวมค่าที่พักและเดินทางจากกรุงเทพฯ รัศมี 249 กิโลเมตร

Signature Dishes

คิดสูตรเมนูอาหารประจำร้าน 1 เมนู
แถมเพิ่มอีก 1 เมนู

79,999.-

~~120,000.-~~

- คิดต้นทุน
- การเตรียมอาหาร
- การเก็บรักษาวัตถุดิบ
- ไฟล์สูตรอาหารและต้นทุน
- สอนปรุงอาหารและให้คำปรึกษาถึงที่ร้าน 1-2 วัน
- ปรับสูตร 6 เดือน

ราคาดังกล่าวรวมค่าที่พักและเดินทางจากกรุงเทพฯ รัศมี 249 กิโลเมตร

แพคเกจบริหารการจัดการครัวสูตรสำเร็จ

KITCHEN CONSULT

ที่ปรึกษาวางแผนงานครัว 1 เดือน

~~150,000.-~~

99,999.-

**HOT
price**

- ออกแบบการจัดวางอุปกรณ์
- จัดทำรายการเครื่องใช้ในครัว
- แนะนำงานระบบต่างๆที่ถูกต้อง
- จัดแปลนพื้นที่สำหรับจัดเก็บของสด/แห้ง
- วางแผนการทำงานให้คล่องตัว WORK FLOW
- แนะนำเกี่ยวกับน้ำยาสำหรับงานครัว
- ปรึกษาผ่านไลน์ 3 เดือน

ราคาดังกล่าวรวมค่าที่พักและเดินทางจากกรุงเทพฯ รัศมี 249 กิโลเมตร

KITCHEN+

แพคเกจบริการการจัดการครัวสูตรสำเร็จ

FOOD CONSULT

ที่ปรึกษาธุรกิจอาหาร 1 เดือน 15 เมนู
เตรียมพร้อมเปิดหรือพัฒนาปรับปรุงธุรกิจ



- คิดเมนู
- ปรับสูตรเดิม 9 เมนู
- คิดสูตรอาหารใหม่ 6 เมนู
- สอนปรุงอาหาร
- ตกแต่งจานสวยงาม
- ** ปรึกษาผ่านกลุ่มไลน์
เวลา 3 เดือน
- ให้คำปรึกษาถึงร้าน
- บริหารจัดการครัว
- คิดต้นทุน
- การเตรียมอาหาร
- การเก็บรักษาวัตถุดิบ
- สอนพนักงานถึงที่ร้าน
4-5 วัน



ราคาดังกล่าวรวมค่าที่พักและเดินทางจากกรุงเทพฯ รัศมี 249 กิโลเมตร

KITCHEN+

แพคเกจบริหารการจัดการครัวสูตรสำเร็จ

FOOD CONSULT

ที่ปรึกษาธุรกิจอาหาร 3 เดือน 44 เมนู
เตรียมพร้อมเปิดหรือพัฒนาปรับปรุงธุรกิจ

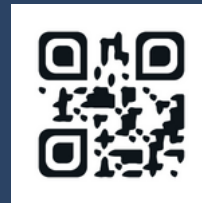


- ให้นำคำปรึกษาสอนพนักงาน
ถึงที่ร้าน 6-8 วัน
- บริหารจัดการครัว
- คิดต้นทุน
- การเตรียมอาหาร
- การเก็บรักษาวัตถุดิบ
- วางแผนครัว
- คิดเมนู
- ปรับสูตรเดิม 29 เมนู
- คิดสูตรอาหารใหม่ 15 เมนู
- สอนปรุงอาหาร
- ตกแต่งจานสวยงาม
- **ปรึกษาผ่านกลุ่มไลน์
เวลา 6 เดือน



ราคาดังกล่าวรวมค่าที่พักและเดินทางจากกรุงเทพฯ รัศมี 249 กิโลเมตร

more information
contract us



<https://chefseamonkey.wixsite.com/home>

• SAK •
cuisine+design