

คลาสเรียนเบัตเตอร์เค้กออนไลน์

ขอแจ้งรายละเอียด เรียนเค้กเนยออนไลน์
โปรโมชั่นราคา 890 บาท
(จากราคาปกติ 990 บาท)



เรียนในกลุ่ม Facebook เป็นคลิปวิดีโอขึ้น
ตอนทำต่างๆ

สอนเทคนิคการทำเบัตเตอร์เค้กเนื้อเนียน
การตัด การแพ็ค คำแนะนำต้นทุน ราคาขาย
การส่งไปรษณีย์

แนะนำ แหล่งซื้ออุปกรณ์สามารถดูที่รอบ
ก็ได้ ไม่จำกัดจำนวน เพราะเป็นคลิปวิดีโอ

▶▶ไม่เข้าใจสามารถสอบถาม

ผู้สอนได้โดยตรง

สามารถโอนเงินเข้าบัญชี

ก็เริ่มเรียนได้เลย

❤️พิเศษ!! แถมฟรี

สูตร ช็อกโกแลต กาแฟ

ชาเขียว ใบเตย เลมอนเค้ก



คลาสเรียนบราวนี่ออนไลน์

ขอแจ้งรายละเอียดคลาสเรียนบราวนี่ออนไลน์
โปรโมชั่นราคา 790 บาท (จากราคาปกติ 990 บาท)



เรียนในกลุ่ม FB เป็นคลิปวีดีโอขั้นตอนทำต่างๆ
สามารถดูก็รอบก็ได้
ไม่จำกัดจำนวนครั้ง ไม่จำกัดช่วงเวลาในการดู

- ✔ สอนทำบราวนี่แบบต่างๆ
- สูตรบราวนี่ออริจินัลหน้าฟิล์ม
- สูตรบรอนด์ชาเขียว
- สูตรสตอเบอรี่ชีสเค้กบราวนี่
- สูตรบราวนี่หน้ากรอบ
- สูตรชอสบลูเบอรี่
- สูตรชอสสตอเบอรี่
- ✔ แถมสอนทำบราวนี่นูเทลล่า
- ✔ สอนทำบราวนี่พิชซ่า
- ✔ สอนทำกัมเพรส
- ✔ สอนปั่นน้ำตาลตกแต่ง
- ✔ สามารถนำไปตกแต่งเค้กได้อีก
- ✔ ไม่เข้าใจสามารถสอบถามได้

คลาสเรียนโดฟูกูออนไลน์

โปรโมชั่น 599บาท (จากราคาปกติ 990 บาท)
รับจำกัดที่ 20 ท่านเท่านั้น !!!

ไม่มีพื้นฐานก็เรียนได้

ใช้อุปกรณ์น้อย ใช้ตะกร้อมือทำก็ได้



สอนอะไรบ้าง

- ✓ สอนทำแป้งโดฟูกู สูตรเนียนนุ่ม จากแป้งโดฟูกู (แป้งสำเร็จ) แป้งแช่เย็นได้ไม่แข็ง
- ✓ และสูตรแป้งลดต้นทุนจากแป้งข้าวเหนียว
- ✓ สอนเทคนิคการขึ้นรูปการห่อถั่วแดง
- ✓ สอนเทคนิคการห่อแป้งโดฟูกู

ไส้ที่สอน :

- ✓ ถั่วแดง ชาเขียว มันท่วง (ใช้ไส้สำเร็จ) เพื่อความสะดวกในการขายเลยแนะนำแบบสำเร็จค่ะ
- ✓ ถั่วแดง สามารถถนอมเองได้ มีสูตรให้
- ✓ สตอเบอร์รี่สด 🍓
- ✓ ช็อกโกแลต 🍫
- ✓ ไส้누เทลล่า 100% 🍫

แป้งโดฟูกูสอนรสอะไรบ้าง

✨ แป้งออริจินัล สามารถปรับไปทำรสชาติต่างๆ เพิ่มได้ เช่น ชาเขียว ช็อกโกแลต
แนะนำ แป้ตเกจต่างๆ เพื่อเพิ่มมูลค่า



คลาสเรียนเค้กส้มออนไลน์

ขอแจ้งรายละเอียดเค้กส้มออนไลน์ 🍊

โปรโมชั่น 399 บาท (จากราคาปกติ 590บาท)

สำหรับลูกค้า 20 ท่านแรกเท่านั้น !!!

★★★★★★★★★★★★

เรียนในกลุ่มFB เป็นคลิปวิดีโอ ขั้นตอนการทำต่างๆ ไม่มีพื้นฐานก็เรียนได้ เปิดดูตอนไหนก็ได้ ไม่จำกัดจำนวน ไม่เข้าใจสามารถสอบถามได้ สนใจเรียน เพียงโอนเงิน ก็สามารถเริ่มเรียนได้เลย

สอนอะไรบ้าง

- ✓ สอนทำเนื้อเค้กสปันท์
- ✓ สอนอบแบบบลูก้าส้ม
- ✓ แบบปอนด์
- ✓ และแบบฟรอยด์
- ✓ สอนทำซอสส้ม
- ✓ สอนทำซอสสตอเบอร์รี่
- ✓ แนะนำวัตถุดิบและอุปกรณ์



คลาสเรียนบราวนี่ทาร์ตออนไลน์

รายละเอียดคลาสสอนบราวนี่ทาร์ต
ราคาโปรโมชั่น 599 บาท
(จากราคาปก 990 บาท)
โปรสำหรับ 100 ท่านแรก



- ✓ สอนอะไรบ้าง
- ✓ สอนทำบราวนี่ทาร์ตช็อกโกแลต
- ✓ สอนทำบราวนี่ทาร์ตชาเขียว
- ✓ สอนการแต่งหน้าแบบต่างๆ
- ✓ สอนทำครีมช็อกครีมชาเขียว
ครีมคาลาเมล ครีมนม ครีมสตอเบอร์รี่
- ✓ บราวนี่นุเทลล่า



คลาสเรียนเค้กมะพร้าวออนไลน์

รายละเอียดการสอนเค้กมะพร้าว
สอนออนไลน์ ผ่านคลิปในกลุ่ม สอนชั้น
ตอนต่างๆ สามารถดูซ้ำได้ตลอด
ไม่จำกัดจำนวน ไม่เข้าใจสามารถสอบถาม
ครูผู้สอนได้โดยตรง ❤️❤️❤️
เรียนออนไลน์ เรียนผ่านคลิปรวดเร็ว
ไม่มีลบบคลิป สามารถดูได้ตลอด
ไม่จำกัดจำนวนและเวลาในการดู
สมัครแล้วเข้ากลุ่มเรียนได้เลย
ในกลุ่มมีคลิปและรายละเอียด บอกชัดเจน
ไม่มีพื้นฐานก็เรียนได้
ราคาโปรโมชั่น 599 บาท
(จากราคาปกติ 790 บาท)



- ✓ สอนทำเค้กเนื้อชิฟฟ่อน
- ✓ สอนทำซอสมะพร้าว
- ✓ สอนทำสังขยาใบเตย
- ✓ สอนอบเค้กแบบพิมพ์กลม
- ✓ สอนอบเค้กแบบพิมพ์โดม (ลูกมะพร้าว)
- ✓ สอนอบแบบใส่ฟรอยด์
- ✓ ฟรี แถมฟรี เค้กไข่เค็ม

คลาสเรียนเค้กป๊อปออนไลน์



ขอแจ้งรายละเอียดการเรียนออนไลน์เค้กบอล
และเค้กป๊อป

พิเศษ สอนเพิ่ม ทำเค้กทุบ

ราคาโปรโมชั่น 590 บาท (จากราคาปกติ 790 บาท)



วิธีการเรียน

เรียนในกลุ่มลับFB เรียนผ่านคลิปขั้นตอนต่างๆ

เฉพาะผู้ลงทะเบียนกับทางเราเท่านั้น

สอนอะไรบ้าง

- ✓ สูตรการทำเนื้อเค้ก
- ✓ สอนเตรียมเนื้อเค้กเพื่อมาใช้ในการทำเค้กบอล/เค้กป๊อป
- ✓ สอนเตรียมส่วนผสมต่างๆ ก่อนนำมาปั่น
- ✓ สอนเคล็ดลับการละลายช็อคโกแลต
- ✓ สอนวิธีการผสมสีในแบบต่างๆ
- ✓ สอนชุบช็อคโกแลต
- ✓ สอนปั่นตกแต่งในรูปแบบต่างๆมากกว่า 10

แบบ

- ✓ แนะนำแหล่งซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์
- ✓ แนะนำการตั้งราคาขาย

สำหรับผู้ที่ไม่มีความรู้เรื่องเครื่องใช้ไฟฟ้า สิ่งแรกที่ต้องทำ คือ
อบเค้กได้ ต้องมีเตาอบ เครื่องตีเค้ก
และอุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่ก่อน ถึงจะต้องเตรียม
อุปกรณ์งานปั้นตกแต่ง

คลาสเรียนชีสเค้กคาเฟ่ออนไลน์

รายละเอียดการสอนคลาส
CheeseCake Cafe online Class
เป็นการเรียนออนไลน์
ผ่านคลิปวิดีโอตามขั้นตอนต่างๆ
ราคาโปรโมชั่น 499 บาท
(จากราคาปกติ 790 บาท)



สอนอะไรบ้าง

- ✓ สอนทำชีสเค้กหน้าไหม้ เนื้อครีมมี
- ✓ สอนทำชีสเค้กทอมแอนด์เจอร์รี่
- ✓ สอนทำเค้กกับข้าว เนื้อเค้กไข่
(เค้กไข่ดาว)
- ✓ แนะนำแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ
และอุปกรณ์



คลาสเรียนชีสเค้กผลไม้ออนไลน์



รายละเอียดการสอนคลาสชีสเค้ก
ผลไม้ออนไลน์

ราคาโปรโมชั่น 599 บาท
(จากราคาปกติ 790 บาท)



สอนอะไรบ้าง

- ✓ สอนตีเค้กเนื้อสปันท์
 - ✓ รสวานิลลา
 - ✓ รสช็อกโกแลต
 - ✓ สอนเชื่อมส้มไม่ขม ทานทั้งเปลือก
 - ✓ สอนทำชีสเค้ก ส้ม(แบบไม่อบ)
- เนื้อละมุนทานแล้วชุ่มซ่า
- ✓ สอนทำมูสเค้กช็อกโกแลต ทยอย
- ลงคลิป
- ✓ สอนทำชีสเค้ก สตอเบอร์รี่
 - ✓ สอนทำบลูเบอร์รี่ชีสพาย
 - ✓ สอนการตัดแพ็คเกจเพื่อขาย
 - ✓ สอนรสอื่นเพิ่ม ถ้ามี

คลาสเรียนช็อกโกแลตลาวาออนไลน์

รายละเอียดการสอนคลาสเค้ก
ช็อกโกแลตลาวา
สำหรับผู้ที่สนใจเรียนเค้กช็อกโกแลต
ลาวาโดยในห้องเรียนจะมีคลิป
สูตรและรายละเอียดวัตถุดิบต่างๆ
ราคาโปรโมชั่น 599 บาท
(จากราคาปกติ 790 บาท)



สอนอะไรบ้าง

- ✓ สอนทำเค้กสปันเน็อนุ่ม
- ✓ รสช็อกโกแลต
- ✓ สอนทำซอสราด และช็อกโกแลตและ
รสอื่นๆเพิ่มเติม
- ✓ แนะนำแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ



คลาสเรียนบานอฟฟี่ออนไลน์

รายละเอียดการสอนคลาสบานอฟฟี่
ด่วนมาก🔥🔥🔥🔥

มาแล้วตามคำเรียกร้อง สำหรับคนที่
อยากทำบานอฟฟี่

ครูโอบีมาเปิดให้แล้วนะคะ มาช้า

แต่มานะ 😂😂😂

บานอฟฟี่ อร่อยง่ายๆ โดยไม่ใช้เตาอบ

ราคาโปรโมชั่น 399 บาท

(จากราคาปกติ 590 บาท)

★★★★★★★★★★

สอนอะไรบ้าง

- ✓ สอนทำคาลาเมล
- ✓ สอนการตีวิปปิ้งครีม
- ✓ สอนการทำวิปครีมรส ออริจินัล
ชีสโกแลต ชาเขียว
- ✓ แนะนำวัตถุดิบ และแหล่งจำหน่าย
- ✓ คำแนะนำต้นทุน และการตั้งราคาขาย
- ✓ พิเศษเหมือนเดิม มีรูปให้ใช้ฟรี



คลาสเรียนรุ่มฟรุตเค้กออนไลน์

รายละเอียดการสอนคลาส

Rumfruit Cake Online 

CLASS ออนไลน์ ฟรุตเค้กออนไลน์
สอนออนไลน์ ผ่านคลิปวิดีโอในกลุ่มลับ

ราคาโปรโมชั่น 599 บาท

(จาก 990 บาท)



- ✓ สอนการเตรียมผลไม้ก่อนหมัก
- ✓ สอนการหมักผลไม้
- ✓ สอนการเชื่อมลัม
- ✓ สอนการตีส่วนผสม
- ✓ สอนการอบ
- ✓ สอนการตักแต่ง
- ✓ สอนการอบแบบโลฟและแบบฟรอยด์
- ✓ สอนการห่อจัดแพ็คเกจ
- ✓ ฟรี สูตรฟรุตเค้กช็อกโกแลต
- ✓ ไม่เข้าใจสามารถสอบถามได้
- ✓ แนะนำแหล่งซื้อวัตถุดิบ

คลาสเรียนคุกกี้ออนไลน์



รายละเอียดคลาสสอนคุกกี้
สูตรครีโ+ ได้ทำการทดสอบสูตรหลาย
รอบมากกว่าจะได้คุกกี้แสนอร่อย
บอกเลยว่าหากได้ลงคลาสคุกกี้
กับครีโ+ ไม่ผิดหวัง และสร้างรายได้
ได้อย่างแน่นอนค่ะ

ราคาโปรโมชั่น 499 บาท
(จากราคาปกติ 590 บาท)



- ✓ สอนทำซอฟต์คุกกี้ 3 รสชาติ
- ✓ รสออริจินัล ชาเขียว ช็อกโกแลต
และอื่นๆ ถ้ามี
- ✓ เรียนออนไลน์ผ่านคลิปวิดีโอ
- ✓ เรียนได้ไม่จำกัด ดูได้ตลอด
- ✓ มีคลิปสอนการทำ และสูตร
- ✓ คำนวณต้นทุน และแนะนำราคา
ขาย ซึ่เป้า

คลาสเรียนคัสตาร์ดเค้กออนไลน์



รายละเอียดการสอนคลาสคัสตาร์ดเค้ก
ออนไลน์

🍰 **Class Caramel Custard Cake** 🍰

- คาราเมลคัสตาร์ดชิฟฟ่อนเค้ก-

สวยงามต้องร้อง!! อร่อยจนร้องกรี๊ด

เนื้อนุ่ม สูตรบาร์เครปครูโอ้ หอมหวานกำลังดี

เมื่อมาเรียนกับเรา ผ่านทางคลิป์วิดีโอ

ราคาโปรโมชั่น 490 บาท

(จากราคาปกติ 790 บาท)

ผู้เรียนสามารถ

✅ ดูคลิป์วิดีโอได้ตลอด ไม่มีวันหมดอายุ

✅ แคม ยังมีภาพถ่าย เพื่อนำไปใช้ในเชิง

พาณิชย์ได้ ทางเราอนุญาต 📸

รายละเอียดการสอน 🔍🔍

🍰 สอนทำคาราเมล

🍰 สอนทำคัสตาร์ดเนื้อนุ่ม

🍰 สอนทำเค้กชิฟฟ่อนเนื้อนุ่ม

🍰 สอนวิธีการอบให้เค้กนุ่มแดง

🍰 สอนเทคนิควิธีการนำออกจากพิมพ์

🍰 แนะนำแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบและอุปกรณ์

คลาสเรียนนวยอร์กชีสเค้กออนไลน์

New Class 🧀

🍷 New York Cheesecake style
คอร์สเรียนออนไลน์
เรียนผ่านคลิปวิดีโอ ในกลุ่มปิด FB
เรียนได้ไม่จำกัดเวลา
เพียงมีมือถือเครื่องเดียว
ก็สามารถลงเรียนได้

รายละเอียดการสอน

- ✓ สอนสูตรนวยอร์กชีสเค้ก
- ✓ สอนสูตรชีสเค้กหน้าใหม่
- ✓ เทคนิคการอบ
- ✓ สอนการเตรียมฐานชีสเค้ก
- ✓ สอนการแต่งหน้าแบบต่างๆ
- ✓ สูตรซอสบลูเบอร์รี่ โห้มเมด
- ✓ สอนซอสสตอเบอร์รี่ โห้มเมด
- ✓ สอนสูตร บิสคอฟฟิสเปรด
- ✓ สอนสูตร เลม่อนเค็ด รสชาติเปรี้ยวหวาน
- ✓ แนะนำแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบและอุปกรณ์
- ✓ มีรูปภาพสำหรับรับออเดอร์หรือทำป้ายเมนู
- ✓ สอนคำนวณต้นทุนและการตั้งราคาขาย



คลาสเรียนเค้กกล้วยออนไลน์

คลาสเรียนออนไลน์ เค้กกล้วยหอม
ที่แปลกจากเดิม..เพื่อเพิ่มยอดขาย 📈
ทำยังไง?!? เรามีบอกหมด

▼ไม่ว่าจะเป็นการสอนทำ

- 👉 สอนสูตรเค้กกล้วยหอมออริจินัล
 - 👉 สอนสูตรเค้กกล้วยหอมช็อกโกแลต
 - 👉 สอนสูตรชีสเค้กกล้วยหอม
 - 👉 สอนสูตรชีสเค้กกล้วยหอมหมูเทล่า
 - 👉 สอนสูตรเค้กกล้วยหอมคาราเมล
 - 👉 สอนสูตรวิปครีมคาราเมล
 - 👉 สอนเทคนิคการอบเค้กนุ่มชุ่มฉ่ำ
 - 🌴 แนะนำแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ
 - 🌴 แนะนำแพ็คเกจแบบต่างๆ
 - 🌴 แนะนำการคำนวณต้นทุนและการตั้งราคา
 - 🌴 ภาพถ่ายฟรี สำหรับรับออเดอร์
- ที่สำคัญ สูตรที่สอนคือสูตรที่ทำขายจริงกับ
ร้านomi
วัตถุดิบที่สอนหาซื้อได้จริง ไม่ขายฝัน 🧠



คลาสเรียน

KNOCK KNOCK CAKE ออนไลน์



👊 ก๊อ ก๊อ ก๊อ ก๊อ ก๊อ ก๊อ ก๊อ ก๊อ ก๊อ ก๊อ!!
กับคลาสเค้กแบบใหม่
กินธรรมดา มันเซยไปแล้ว
มันต้องออกแรง ทูบ ทูบ
ถึงจะฟินนน 🍰

ในคลาสเราจะสอนทำเนื้อเค้ก

✨ เค้กช็อกโกแลต เนื้อนุ่มๆ

✨ การทำวิปครีมเนื้อละมุน

✨ ทำซอสช็อกโกแลตฟัดท์

✨ และเทคนิคการละลาย

ช็อกโกแลต เพื่อราดบนเค้ก

🍰 สอนทำครีมชาไทยหอมๆ

เมื่อทานคู่กับเค้กช็อกโกแลต

เข้ากันอย่าบอกใคร

🍰 สอนเพิ่มรสชาติต่างๆ เพิ่ม

อีกขอปิดไว้ก่อน 🙊🙊



คลาสเรียนดูไบช็อกโกแลตออนไลน์

คลาสช็อกดูไบ Class Dubai Chocolate online
ขอแจ้งรายละเอียด รายละเอียดการสอน

✓ สอนการละลายช็อกโกแลตแบบ Couverture และ Compound เพื่อเป็นทางเลือกในการขายแบบลดต้นทุน

✓ สอนการทำเนยถั่วพิตาชิโอแบบโฮมเมด และแนะนำแหล่งจำหน่ายสำเร็จรูป สำหรับ คนมีเวลาน้อย

✓ สอนการทำเส้นคุนน่าฟาโฮมเมด และแนะนำแหล่งจำหน่ายเส้นนำเข้าสำหรับผู้มีเวลาทำน้อย

✓ แนะนำอุปกรณ์และแพ็คเกจต่างๆ

✓ แนะนำไอเดียในการทำขาย

✓ สอนทำไส้นำไปต่อยอดทำไส้ได้ฟูกู (ไม่ได้สอนทำแป้ง)(มีคลาสได้ฟูกูแยกต่างหาก)

✓ สอนคำนวณต้นทุน และ การตั้งราคา