

泰式烹飪學校

Thai Cooking
School





目錄

- 1 簡介
- 2 10道最受全世界喜愛的泰國菜
- 3 10項烹煮泰國菜必備用具
10樣烹調泰國菜時最常用到的食材
- 4 烹飪學校資訊
Amita 泰式烹飪班 曼谷
Baipai 泰式烹飪學校 曼谷
- 5 Blue Elephant (藍象)烹飪學校&餐廳 曼谷
- 6 Jitramas 烹飪學校 曼谷
Sompong Cooking School 烹飪學校 曼谷
- 7 ML Puang 皇家精緻泰式烹飪學校 曼谷
- 8 Modern Woman 烹飪學校 曼谷
Naj 泰式烹飪學校 曼谷
- 9 Oriental 泰式烹飪學校 曼谷
Sangdad 烹飪教室 曼谷
- 10 Silom 泰式烹飪學校 曼谷
TIFA (泰式及國際美食學院) 曼谷
- 11 UFM 烘焙 & 烹飪學校 曼谷
siam carving academy 烹飪教學 曼谷
- 12 Wande 泰式烹飪學校 曼谷
- 12 Air's 泰式烹飪學校 清邁
- 13 Baan Thai 烹飪學校 清邁
- 14 The Best Chiangmai 泰式烹飪學校 清邁
Chiang Mai Thai 泰式烹飪學校 清邁
- 15 Pum 餐廳&烹飪學校 普吉
- 16 Time for Lime 烹飪學校 藍塔島
International 烹飪中心 暖武里府
- 17 SITCA 蘇梅島泰式烹飪藝術學校 蘇梅島



簡介



到泰國旅遊度假，在許多方面都可以有很多樂趣和精彩刺激。有欣賞不盡的景點及忙不完的活動，更不用提美味的泰國菜盛宴了，特別是現在泰國菜已經成為世界主要的熱門佳餚。因此何不趁到泰國度假時，順便安排參加烹飪課程？你可以學習料理幾道喜愛的泰國菜，只要花一、二天時間就可以學成，甚至假期結束返家後用自己的方式創新煮給喜愛的家人們品嚐。今日，泰國全國各地有許多合格的烹飪學校，提供外國遊客學習，課程從半天到幾月皆有。你可以學習道地烹飪或是用家鄉現有的材料來臨場替代，不管如何成果都同樣令人驚艷。

有些人可能覺得泰國菜很容易準備，有些人則覺得困難，但對熟悉東南亞烹調的人都同意泰國菜因為它用許多異國情調的食材以及多層次的味道因此更加突出。特別是在西方國家，中式及日式料理都是亞洲先驅，已在西方國家的餐桌上，成為西方民眾日常飲食之一。一般大眾早已習慣醬油口味的菜餚，雖然口味舒服習慣，但已經沒有新鮮刺激感。反之，融合不同味道及香氣的泰國菜，有時有提神作用的萊姆汁、魚露與辣椒為基底，例如泰式青木瓜沙拉或是泰式牛肉沙拉等帶有香草和香料氣味，或是咖哩口味料理如綠咖哩(Gaeng Kieow Waan)，味道濃郁、深厚但又融合椰奶和辣椒醬，融合成一道溫潤滑順、驚喜口感的料理。如果你喜歡炒或是炸的口味如泰式辣炒豬肉、泰式炒河粉或是炸春捲等等，泰國菜有一長串許多令人食指大動的菜色等著你去探索。另一個享受泰國菜的絕佳理由是泰國菜不像西式料理，吃泰國菜的最好方式是坐上餐桌和親朋好友一起分享，每個人有自己的一盤白飯(Khao)，再用公叉公匙夾取餐桌上的肉和菜配飯吃。通常，會準備3~5道菜，包含一道湯、一道炒菜、一些辣椒醬和蔬菜、一道咖哩魚或是加上一道沙拉等一起享用。泰國人通常會搭配不同菜色，讓一頓餐可以享用到不同變化的口味。



10道最受全世界喜愛的泰國菜

1 馬鈴薯牛肉咖哩
Mussaman Nua

2 酸辣蝦湯
Tom Yum Goong

3 伊森辣炒豬肉
Namtok Moo

4 青木瓜沙拉
Som Tum

5 泰式炒麵
Phad Thai Stir

6 綠咖哩湯
Gaeng Kieow Waan

7 雞肉炒腰果
Gai Phad Med Ma Muang

8 九層塔炒雞肉
Phad Krapraw Gai

9 辣豬肉片
Larb Moo

10 酸辣椰香雞肉湯
Tom Kha Gai



10項烹煮泰國菜必備用具

- 1 杵與鉢
- 2 炒菜鍋
- 3 炒菜鏟
- 4 煮飯電鍋
- 5 糯米蒸籠
- 6 厚木砧板
- 7 蔬果專用雕刻刀
- 8 專用菜刀
- 9 麵條濾網
- 10 大湯鍋



10樣烹調泰國菜時最常用到的食材

- 1 椰奶
- 2 魚露
- 3 新鮮小辣椒
- 4 大蒜
- 5 萊姆
- 6 九層塔葉
- 7 薑、泰國檸檬葉、香茅
- 8 辣椒醬
- 9 蔥
- 10 香菜





烹飪學校資訊

長期課程 長期課程設計主要提供烹飪的知識及練習。課程從2週到數月皆有，結業後頒發學員職訓證書。

短期課程 短期課程適合度假遊客，他們可以在旅遊行程中排入烹飪課，學幾道喜歡的泰國菜回家。課程從半天到3天不等，學員們享受烹飪樂趣的同時也可以體驗到泰國文化。

Amita 泰式烹飪 曼谷 Baipai 泰式烹飪學校

簡介

Amita位於Sanamchai運河畔，是吸取各種泰國文化的最佳地點，不論是建築、氛圍或是家常料理等。學員們先到農園摘採蔬果和香草，再利用這些食材準備最受歡迎的料理如泰式炒麵或綠咖哩雞肉，半天課程包含4道菜，每堂課學員為2~10人。午餐時間，學員們在舒服的泰式涼亭一邊享受自己的手藝一邊眺望欣賞運河美景。

特色

學校提供接送服務，到Maharaj碼頭途中經過舊曼谷區，從碼頭搭船到學校途中可以瀏覽許多歷史古蹟景點和傳統房屋。

招牌課程

4道料理課程。

聯絡資訊

162/1 Wutthakat 14, Wutthakat Road, Bangkok 10600 Thailand
電話：+66 2466 8966
傳真：+66 2439 1911
E-mail：info@amitathaicooking.com
網址：www.amitathaicooking.com

曼谷

簡介

擅長泰式料理的Baipai泰式烹飪學校，讓學員在溫馨舒服環境中學習泰式烹飪。在4小時的課程中，學員們在具有10年以上經驗指導老師們的監督指導下準備3~4道美味料理。課程可彈性安排每週一~週六上午或下午時間上課，每堂課最多不超過12名學員。

特色

學校提供免費飯店接送服務，讓學員們方便前往上課。

招牌課程

4小時課程，學員們學習3~4道料理。

聯絡資訊

8/91 Soi Ngamwongwan 54, Ngamwongwan Road, Ladyao, Chatuchak Bangkok 10900 Thailand
電話：+66 2561 1404
傳真：+66 2941 0929
E-mail：info@baipai.com
網址：www.baipai.com



Blue Elephant (藍象)烹飪學校&餐廳 曼谷

簡介

Blue Elephant烹飪學校座落在南沙通路一棟百年歷史大樓3樓，提供喜愛泰國當地及外國人士地道泰式料理課程。Blue Elephant(藍象)泰式餐廳在全世界共有11家分店，是業界知名頂尖餐廳。烹飪學校於2002年開幕，每堂課可容納20名學員，有興趣的人可以選擇上午或下午課程。並可依特別需求提供私人烹飪課程。

特色

藍象集團創辦人及30年主廚經驗的Nooror Somany Steppe，以精湛廚藝聞名，並曾多次榮獲泰國及國際知名獎項。

招牌課程

道地泰國料理。

聯絡資訊

233 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Thailand
電話：+66 2673 9353~8
傳真：+66 2673 9355
E-mail：cooking.school@blueelephant.com
網址：www.blueelephant.com





Jitramas 烹飪學校

曼谷

簡介

Jitramas貿易公司自1982年至今，它的餐廳、外燴與食堂服務一直居領導地位，它同時也經營烹飪學校，提供各種烹飪課程包括糕點烘焙、泰式料理以及一道主菜如泰式炒河粉，課程從120~180小時不等。課程由經驗豐富的老師在親切的環境靜中教導，學員會學習學理、實地烹飪練習，並且鼓勵學員們在創新技巧勇於表達他們的想法等。

特色

在食品業擁有多多年經驗，Jitramas集團產品包含出口市場的冷凍食品，米亭及麵亭、餐盒、醬料、麵包產品..等等。

招牌課程

糕點烘焙、泰式烹飪。

聯絡資訊

2014/7 Soi Paholyothin 34, Paholyothin Rd.,
Ladyao Chatuchak, Bangkok 10900 Thailand
電話：+66 2561 2350~3、+66 2941 7802~3
傳真：+66 2561 2350、+66 2941 7804
E-mail：infr@jmthaifood.com
網址：www.jmthaifood.com



Sompong 泰式烹飪學校

曼谷

簡介

Sompong Thai Cooking School是一個讓旅客學習如何烹飪健康美味的泰國菜的教室，1天至5天“原創泰式烹飪”課程，任何時候都可以開始和結束，你可以考慮在旅程的最後一天來學習，留下美好的回憶，帶著新學的技术回到家煮給家人品嚐。泰國烹飪課每天。每個學生都有自己的烹飪站和設備。

特色

以小組的方式，由老師帶領大家先到傳統市場採買，並介紹食材的用途。

招牌課程

半天的招牌課程。

聯絡資訊

31/11 Silom Soi 13, Silom Road, Bangrak
Bangkok 10500
電話：662-233-2128
網址：
<http://www.sompongthaicookingschool.com/>



ML Puang 皇家精緻泰式烹飪學校

曼谷

簡介

在ML Puang學習道地拉瑪二世後代直系子孫所傳授的泰式宮廷菜，學校擁有泰國教育部認證，同時提供現代泰式烹飪藝術以及華麗蔬果雕刻課程。課程間學員們使用高品質的烹飪器具與設備，以及不超過10名學員的小班教學。ML Puang位在曼谷邦蘇捷運站附近，只要轉搭一小段計程車即可抵達學校。

特色

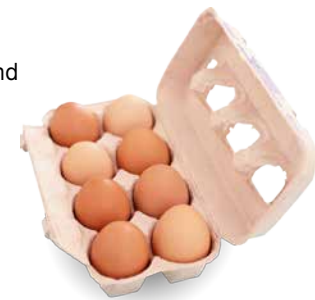
泰國宮廷菜食譜被認為是泰國烹飪的最高形式，製作精美色香味俱全、充滿視覺饗宴。

招牌課程

經典泰式烹飪。

聯絡資訊

339 Soi Pasuk, Prachacheun Rd., Chatuchak Bangkok 10900 Thailand
電話：+66 2911 1588
傳真：+66 2911 1589
E-mail：mlpuang@gmail.com
網址：www.mlpuang.com





Modern Woman

烹飪學校 曼谷

簡介

由曼谷前知名美食家Mr. Polsri Kachacheewa於1979年所創立，Modern Woman烹飪學校提供泰國及外國學員泰式、中式、歐式、養生餐和糕點烘焙課程。學校擁有泰國教育部許可證書，至今已頒發出約1萬6千名以上學員。遊客可以選擇半天或全天課程，私人上課或是與其他最多30位學員一起學習。同時也提供45~90小時的密集課程，讓學員更深入了解。Modern Woman烹飪學校位於阿黎及邦蘇捷運站之間。

特色

創辦人Mr. Polsri Kachacheewa是泰國知名美食家，在70~90年代經常上雜誌、廣播及電視節目，之後創立個人烹飪學校。

招牌課程

道地泰式烹飪。

聯絡資訊

45/6-7 Setsiri Rd., Samsennai, Phayathai Bangkok 10400 Thailand
電話：+66 2279 3524
手機：+66 89 199 7370、+66 81 625 9204
傳真：+66 2279 2831、+66 2279 2834
E-mail：master@mwthaicook.com
網址：www.mwthaicook.com

Naj泰式烹飪學校 曼谷

簡介

擅長美味、健康泰式料理，Naj烹飪學校成立已超過20年。課程由Naj行政主廚Kan指導，他不僅傳承母親的泰式食譜及烹飪技巧，也在紐約學習過法國烹飪精緻藝術，學員可隨時加入每日上午9:00~13:00或是13:30~17:30的時段，每堂課教授4道菜。學校位於Convent路CBD區中心。並可安排私人課程或團體課程(30人)。

特色

學校擁有自己的香草花園，學員可以直接摘採香草在上課中使用。

招牌課程

半天課程。

聯絡資訊

42 Convent Rd., (BNH醫院對面), Silom Bangkok 10500 Thailand
電話：+66 2632 1004~6
傳真：+66 2632 1007
E-mail：naj@najthaicooking.com
網址：www.najcuisine.com



Oriental 泰式烹飪學校 曼谷

簡介

位於湄南河畔東方文華飯店對面，學校在舒適經典氛圍中傳授實際烹飪體驗，共有四種基礎課程供學員挑選，包括“烹飪課”、“蔬果雕刻課程”、“綠豆糕模仿水果課程”、香蕉葉及花藝課”，每堂課1~20名學員。學校自1986年成立至今，以道地及無懈可擊的五星級服務獲得讚譽。

特色

經驗豐富的指導老師Mr. Narain Kiattiyotcharoen從東方專業泰式主廚計劃(OPTC)訓練學成，在學校中已經教學4年以上，至目前為止已有超過4千名以上學員。

聯絡資訊

597 Charoen Nakorn Rd., Klong Tonsai, Klong San, Bangkok 10600 Thailand
電話/傳真：+66 2659 0385~6
手機：+66 2439 7587
E-mail：mobkk-thaicooking@mohg.com
網址：www.mandarinoriental.com



Sangdad烹飪教室 曼谷

簡介

到Sangdad烹飪教室學習新的美味料理，讓親友們享受不同的口味餐點。一天課程學習3道菜、二天課程學習6道菜，從600道菜單中挑選喜愛的餐點。其中不只有泰國料理，因為我們的主廚從知名的英國藍帶學校畢業，因此也擅長西式餐點和糕點烘焙。此外，學員也可以挑選日期，與老師一對一上課。

特色

Sangdad烹飪教室是Sangdad出版公司所發行的Krua雜誌關係企業，是泰國一流的烹飪書輯出版商，成立至今已超過20年。

招牌課程

糕點烘焙。

聯絡資訊

320 Lad Prao 94 Town in Town, Plabpla, Wangtonglang, Bangkok 10310 Thailand
電話：+66 2934 7616~7
E-mail：Chayanute@sangdad.com
網址：www.sangdadcookingstudio.com





Silom 泰式烹飪學校

曼谷

簡介

Silom泰式烹飪學校位於曼谷熱鬧的席隆路，交通非常便利。課程開始先到附近的新鮮市場挑選食材，然後再回到教室準備各種烹飪課，包括不可或缺的重要食材如咖哩醬。課程至多14名學員，分上午課程及下午課程，每天有5道不同菜色變化教學，學員報名前請先確認。

特色

學校創辦人Sanusi Mareh主廚在烹飪業擁有10年專業經驗，教學方式有趣、有效率，對日常烹飪非常實用。

招牌課程

半天5道課程。

聯絡資訊

68 Silom Soi 13, Silom Road,
Bangkok 10500 Thailand
傳 真：+66 2635 2933
手 機：+66 84 726 5669
E-mail：info@bangkokthaicooking.com
網 址：www.bangkokthaicooking.com

TIFA (泰式及國際美食學院)

曼谷

簡介

TIFA位於大城銀行總部旁靠近湄南河畔、拉瑪三世路上佔地2萊，學院提供泰式、國際料理以及烘焙課程，從單一菜單到3年職訓課程皆有，不論短期或是長期課程，每堂學員人數不超過25名，私人課程依狀況而定。TIFA在業界已有30年歷史，學員及老師皆都擁有豐富專業知識、樂於工作。

特色

TIFA由泰國名廚Yingsak帶領，他曾與7個電視節目合作，是泰國烹飪界最廣為人知的名廚之一。

招牌課程

短期烘焙課程。

聯絡資訊

1004 Rama III Road, Bangpongpan,
Yannawa Bangkok 10120 Thailand
電 話：+66 2682 7644
傳 真：+66 2682 8845
E-mail：yingsakfood@hotmail.com
center@yingsakfood.com
網 址：www.yingsakfood.com



UFM 烘焙 & 烹飪學校

曼谷

簡介

UFM位於曼谷最便利的地區，距離蘇坤坤33/1巷靠近澎蓬捷運站僅100公尺（另有分校位於暹羅廣場及清邁），學校提供基礎及進階糕點烘焙、泰式及國際課程，每堂課12~34名學員。教室配備最先進器材及設施，課程運用現代技術讓學員學習最新的烹飪技術。如需小團體及私人上課可另外安排。

特色

學校成立於1977年，是泰國最有名的烘焙/烹飪學校之一。

招牌課程

最受歡迎的泰式點心。

聯絡資訊

593/29-39 Soi Sukhumvit 33/1, Sukhumvit Rd., North Klongton
Wattana, Bangkok 10110 Thailand
電 話：+66 2259 0620~30
+66 2260 5280~300 ext. 407、408
傳 真：+66 2259 0632
E-mail：ufmeducation@ufmeducation.com
網 址：www.ufmeducation.com



Siam 蔬果雕刻學校

曼谷

簡介

Siam Carving Academy有來自世界各地的廚師，烹飪專業人士和愛好者來到這裡學習精湛的泰國烹飪水果和蔬菜烹飪藝術。與大師Carver, Wan Hertz一起學習泰國水果和蔬菜精湛的藝術基礎知識。從簡單雕刻的黃瓜裝飾開始，到傳統泰式雕刻的花卉圖案和動物胡蘿蔔，當你學習古老的泰國雕刻傳統時，它們就會浮現出來。這也是泰國和馬來西亞廚師協會認可的唯一正式的泰式水果雕刻課程。

特色

採取個性化的方式進行水果雕刻教學。

招牌課程

半天或全天水果蔬菜烹飪課程。

聯絡資訊

工作室距離Sutthisan MRT地鐵2號出口有5分鐘的步行路程。
38/1 Soi Rung Rueang, Khwaeng Samsen Nok,
Khet Huai Khwang, Krung Thep Maha Nakhon 10310
電 話：(66) 82 200 1197
網 址：https://www.siamcarvingacademy.com/





Wandee 泰式烹飪學校

曼谷

簡介

Wandee 泰式烹飪學校創立於1993年，提供基礎課程及針對想要成為專業廚師的學員150~300小時進階課程。學員可以個別上課或是2~20人不等的分組上課，老師分步驟示範教學，學員能夠學習到技巧以及食材的歷史、傳統烹飪方式，以及不同國家如何運用當地現有食材。超過1千種泰式料理以及相關烹飪藝術如蔬果雕刻等。結業時頒發學員由教育部核准的證書。

特色

學校創辦人兼經理Wandee Na Songkhla教授在業界享有盛名，她擁有多本烹飪著作，並在許多國際烹飪活動擔任客座演講人、大皇宮女子大學講師、泰國百科全書泰國美食文化章節作者、泰國總理創意獎委員會會員...等。

招牌課程

專業泰式烹飪。

聯絡資訊

294/16-17, Pradiphat Road, Sam-sennai, Phayathai, Bangkok 10400 Thailand
電話：+66 279 9844~5
手機：+66 87 4999 888
傳真：+66 279 2204
E-mail：wandeeshool@hotmail.com、
wandeeshool@yahoo.co.th
網址：www.wandeethaicooking.com

Air's 泰式烹飪廚房

清邁

簡介

在擁有造景庭院和香草花園的幽境家庭式廚房體驗獨特烹飪課程，Air's 泰式烹飪廚房擁有155平方公尺的專業廚房，學員們可以快樂的學習喜愛的泰式料理，課程有一天、半天或是晚上課程，每堂課教授3~5道料理。每堂課學員從1人到20人不等，並可安排飯店學校接送服務。

特色

受學員喜愛的課程內容是逛傳統市場，尤其對外國人來說是認識相當有異國風情的泰北文化與傳統的最好機會。

招牌課程

全天及半天烹飪課程。

聯絡資訊

9/1 Nongprateep Road, A. Mueang, Chiang Mai 50000, Thailand
電話：+66 53 249 326
手機：+66 81 993 6564
傳真：+66 53 249 328
E-mail：sales@airthaikitchen.com、
air.chanrat@gmail.com
網址：www.airthaikitchen.com



Baan Thai 烹飪學校

清邁

簡介

Baan Thai烹飪學校位於清邁中心，學員們在溫馨、傳統泰國家庭式氛圍中學習烹調地道泰國菜。每堂課採2~9人的小班教學，確保每位學員的學習不會落後。共5道菜讓學員挑選，即使沒有任何經驗也可以參加，此外，還會帶領學員們到當地傳統市場認識不同蔬果和日常慣用的基本食材。Baan Thai同時有網路平台，提供返國學員們進一步的諮詢服務。

特色

Baan Thai將每日學員們上課活動的照片免費上傳到網站，學員們回家後可以到網站欣賞回味當時上課的情景。

招牌課程

泰式烹飪。

聯絡資訊

11 Rachadamnern Road, Soi. 5, T. Sripoom, A. Mueang, Chiang Mai 50200 Thailand
電話：+66 53 357 339
E-mail：info@cookinthai.com
網址：www.cookinthai.com





The Best Chiangmai 泰式烹飪學校 清邁

簡介

The Best Thai泰式烹飪學校距離清邁市區僅13公里，環境寧靜香草花園環繞。提供全天、二天或是晚間課程讓學員挑選，一天的課程內容共學習7道料理。同時帶領學員們到當地傳統市場探索當地生活，一起品嚐自己的料理成果。為了確保每堂課的品質，學校主辦人Permpoon Nabnian主廚會親自參與所有課程。並可提早預約飯店學校交通接送服務。

特色

學員的部分學費用來資助慈善基金會，協助盲人學校，老人機構與清邁孤兒院等。

招牌課程

泰式烹飪。

聯絡資訊

189/177 Chokwarrehome Village, T. Nongchom
A. Sansai, Chiang Mai 50210 Thailand
手機：+66 89 755 2632
E-mail：pp1nabnian@hotmail.com
網址：www.thebestthaicookeryschool.com



Chiang Mai 泰式烹飪學校 清邁

簡介

距離清邁市區15分鐘，在稻田及有機香草花園環繞的蘭納氛圍環境中學習泰式烹飪基礎技巧。Chiang Mai 泰式烹飪學校提供1~5天的課程，適合初學者或是專注一道料理的廚師級學員。學校擁有18年業界經驗，至今已教導超過10萬名以上學員，是泰北地區一流的泰式烹飪學校。

特色

Chiang Mai 泰式烹飪學校創立於1993年，創辦人Sompon Nabnian主廚的烹飪課廣受歡迎，對造訪清邁的外國遊客是一項有趣的文化活動。他的學校受到許多國際旅遊指南推薦，包括寂寞星球、英國BBC、Stefan Loose...等等。

招牌課程

入門泰式烹飪課。

聯絡資訊

47/2 Moon Muang Rd., T. Prasing A. Mueang,
Chiang Mai 50200 Thailand
電話：+66 53 206 388、+66 53 206 315
傳真：+66 53 206 387
E-mail：booking@thaicookeryschool.com
網址：www.thaicookeryschool.com



Pum 餐廳&烹飪學校 普吉

簡介

Pum餐廳&烹飪學校主要烹飪學校位於巴東海灘，並在披披島通塞海灣及清邁成立分校。學校課程以外國學員為主，因此課堂中用到的食材在海外也可買得到。課程每日三堂，每堂課4名學員。烹飪方法以簡單有趣為原則，學員可以挑選喜愛的食譜來上課。Pum烹飪學校已經經營10年以上，至今已教導超過2萬5千名以上學員。

特色

課程費用每道菜價位適中，讓人人都可體驗烹飪樂趣。

招牌課程

小鍋課。

聯絡資訊

204/32 Rajuthit 200 Pi Rd., Patong Beach, A. Kathu, Phuket 83150 Thailand
電話/傳真：+66 76 346 269
手機：+66 81 240 8924
E-mail：info@pumthaifoodchain.com
網址：www.pumthaifoodchain.com





Time for Lime

烹飪學校 藍塔島

簡介

到藍塔島度假同時，想要在假期中參加有趣的烹飪，Time for Lime是最佳去處。學校位於藍塔島 Klong Dao海灘，學員們在悠閒氛圍中學習創新泰式及複合式烹飪，每天只提供一堂課，讓學員們在輕鬆步調中學習。除了烹飪課程，Time for Lime還有餐廳、海灘酒吧以及幾間小木屋出租。

特色

經營人Junie Kovacs是美食家，並且相當熱愛動物，所以將所有利潤都捐給藍塔島動物福利慈善機構。

招牌課程

泰式/複合式課程。

聯絡資訊

72/2 Mu 3, Klong Dao Beach, Saladan, Ko Lanta. Krabi 81150 Thailand
電話：+66 75 684 590
手機：+66 8 9967 5017
E-mail：lanta@timeforlime.net
網址：www.timeforlime.net

International 烹飪中心

暖武里府

簡介

一天變成專家，如專業廚師般烹調喜愛的料理，在國際烹飪中心可以學習到多國料理包括日本、西式、中式、越南、泰國、伊森、海鮮、糕點烘焙、冰淇淋、雞尾酒甚至是蔬果雕刻等。課程以5人的小班教學為主。上課日期依個別需求而定。學校成立至今已經10年。

特色

Saipin主廚在烹飪業已有超過20年經驗，並經常上電視、雜誌、各種活動及企業邀請示範她的廚藝。

招牌課程

5道泰式料理。

聯絡資訊

114/51 Sirin House 1. Mu 5, Phumvate Road, T. Pakred, Nonthaburi 11120 Thailand
電話：+66 2960 6121
手機：+66 84 360 1277
E-mail：info@intercookingcenter.com
網址：www.intercookingcenter.com



SITCA 蘇梅島泰式烹飪藝術學校 蘇梅島

簡介

在查汶海灘附近，SITCA是非常成功的私人烹飪機構，以英語提供泰式烹飪及蔬果雕刻課程，最受歡迎的課程包括6天及12天課程，學員可以學習60~100道以上料理，包括湯、沙拉、咖哩、熱炒、甜點、蔬果雕刻等等。學費包含午餐及晚餐，學員如有住宿需求可事先提出(費用另計)。

特色

共同創辦人兼董事長Roongfa Sringam擁有五星級飯店工作經驗，她主修的烹飪技巧適合泰式及國際口味。

招牌課程

6天及12天課程。

聯絡資訊

46/6 Mu 3, Chaweng Beach, Bo Phut Ko Samui 84320 Thailand
電話/傳真：+66 77 413 172
E-mail：info@www.sitca.net、roong@sitca.net
網址：www.sitca.net





ปีท่องเที่ยววิถีไทย
amazing
THAILAND
Tourism Year 2018



泰國觀光局 台北辦事處 Thailand Tourism Division

台灣省台北市104松江路111號東家大樓13樓（南京東路口）

13F, Boss Tower, No. 111, Sung-chiang Rd., Taipei 104 Taiwan (Near Nang-king E. Rd., Junction)

Tel: (02)2502-1600 Fax: (02)2502-1603 中文: www.tatpe.org.tw 英文: www.tourismthailand.org E-mail: tatpe@ms3.hinet.net

泰國觀光局叮嚀您，雖然這本旅遊手冊已經過詳盡的資料蒐集以及核對過程，但若是內容出現任何的遺漏或誤差，敬請不吝予以批評指教。

另外，本冊所有圖片、文字和表格版權所有，未經同意不得轉載翻印。

發行：泰國觀光局 圖片提供：泰國觀光局

2018.01