



สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จัดโครงการคหกรรมศาสตร์สืบสานงานศิลปหัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 7



เมื่อวันที่ 21 ธันวาคม 2566 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาแบบ จุกจุก โดยจัดโครงการคหกรรมศาสตร์สืบสานงานศิลปหัตถกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น ครั้งที่ 7 เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษา ได้แสดงศักยภาพด้านการประกอบอาหารไทย ซึ่งมีกิจกรรมการแข่งขัน ARU MASTER CHEF Season 4 อาหารไทยโมเดิร์น แบบ Thai innovation เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันด้านวิชาชีพแก่นักศึกษาสู่ความเป็นมืออาชีพยิ่งขึ้น โดยกรรมการตัดสิน คือ เชฟแมน มาโนชญ์ ฟิงพร้อม จากโรงแรมไฮแอทรีเจนซีสุขุมวิท 13 ร้าน khao ร้านอาหารไทย ในโรงแรมที่ได้มิชลินสตาร์ 1 ดาว 2 ปีซ้อน และเชฟเป้ จากร้านสำเภานาวา อยุธยา ผลการตัดสิน ทีมคหกรรม no.1 ได้แชมป์ไปครอง ด้วยเมนูเมี่ยงข้าวพอง แดงโมปลาเนื้ออ่อน กุ้งแม่น้ำรมควันเนื้อมะพร้าวแห้ง จัดขึ้น ณ อาคารบ้านพลูหลวง มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

งานสื่อสารองค์กร
โทรศัพท์ 035-276555



@PRARU



www.facebook.com/pr.aru

ข่าว/ภาพ : นายฉัตรชัย พวงทอง

เรียบเรียง : นายสำเริง ภาครธรรม