

ตารางเรียนอาหารไทยชั้นต้น และชั้นกลาง

ลำดับที่	ชั้นต้น 09.00-13.00	ชั้นกลาง 13.00 - 16.00
1	ผัดพริกขิง แกงเลียง	แกงป่า ม้าห้อ
2	ต้มยำกุ้งน้ำใส น้ำข้น แกงคั่วสับปรอด	ต้มโคล้ง มันต้มขิง
3	เต้าเจี้ยวหลน หมูสะเต๊ะ	น้ำพริกเงาะ ยำปลาดุกฟู
4	แกงส้ม ทอดมัน	ห่อหมก กล้วยบัวขี้
5	แกงเขียวหวาน หมี่กรอบ	ขนมจีนชาน้ำ ปลาสามรส
6	ผัดไทย ต้มข่าไก่ ตะโก้	หมี่กะทิ ยำถั่วพู
7	ขนมจีนน้ำพริก ทับทิมกรอบ	ไข่พะโล้ น้ำพริกกุ้งสด
8	ไข่ลูกเขย น้ำพริกหนุ่ม บัวลอย	ข้าวคลุกกะปิ แกงร้อน
9	ขนมจีนน้ำยา ข้าวตังหน้าตั้ง หมูมะนาว	เปาะเปี๊ยะทอด ถุ้งทอง
10	มัสมั่น ยำวุ้นเส้น	ต้มส้ม ขนมกล้วย
11	กระทงทอง พะแนง ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	ซอ่ม่วง ขนมจิบไทย ปั้นลืบนิ่ง
12	น้ำพริกกะปิ ปลาทุ มะเขือชุบไข่ สาकुเปี้ยก	ยำทวาย แกงกะหรี่
13	แกงเผ็ดเปิดอย่าง ไก่ห่อ ใบเตย	เม็ดยก ลูกชุบ
		อาหารไทยชั้นต้น
		อาหารไทยชั้นกลาง