

ไปรวย INTER ด้วยปากและสองมือไทยกันเถอะ

เขียนโดย ผู้ดูแลระบบ

วันพฤหัสบดีที่ 03 ตุลาคม 2013 เวลา 13:40 น. - แก้ไขล่าสุด วันพฤหัสบดีที่ 03 ตุลาคม 2013 เวลา 13:42 น.



รหัสบาร์โค้ด 000531

ชื่อหนังสือ ไปรวย INTER ด้วยปากและสองมือไทยกันเถอะ

ผู้แต่ง น้อย นินจา

สำนักพิมพ์ บริษัท สุพีเรีย พรินติ้งเฮาส์ จำกัด

พิมพ์ครั้งแรก เมษายน 2549

จำนวน 267 หน้า

ไปรวย INTER ด้วยปากและสองมือไทยกันเถอะ

เขียนโดย ผู้ดูแลระบบ

วันพฤหัสบดีที่ 03 ตุลาคม 2013 เวลา 13:40 น. - แก้ไขล่าสุด วันพฤหัสบดีที่ 03 ตุลาคม 2013 เวลา 13:42 น.

ราคา 239 บาท

หนังสือเล่มนี้ถ่ายทอดแง่มุมที่ดี ที่จะช่วยนำเสนอประสบการณ์จริงของการทำธุรกิจอาหารไทยในต่างประเทศ
ซึ่งจะเป็นข้อมูลสำคัญที่จะช่วยให้คนที่มีความสนใจจะไปเปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศ สามารถเข้าใจได้ง่าย จะได้รับความรู้และข้อคิดไม่มากนักอีกด้วย

ตัวอย่าง เช่น

Take Away ร้านนี้...ไม่ธรรมดา นะคะ...ขอบอก

ร้านที่พี่จะแต่งแบบเรียบง่าย ดูสะอาดสะอ้าน ด้วยความเป็นอาคารที่ติดถนน ดังนั้น ร้านรอบหน้าและรอบด้านจึงเป็นกระจกใสช่วยให้ร้านดูโปร่งสะอาดสะอ้าน
ภายในร้านมีอาหารไทยติดโชว์อยู่ที่ผนังด้านหลังติดกับข้าว เหมือนเวลาเราไปร้าน McDonald's หรือ KFC ที่บางที่เราสั่งไม่ถูกว่าจะทานอะไร
ก็อาศัยดูจากรูปเอา

ตอนที่ไปถึงนั้น ร้านยังไม่เปิดเพราะยังเช้าอยู่ จึงทำให้มีโอกาสถ่ายรูปและคุยกับพี่พี่ได้เต็มที่
โดยพี่พี่บอกว่าคงต้องขอตัวทำกับข้าวไปด้วยนะคะในระหว่างที่คุยกัน ดิฉันจึงมีโอกาสทองและนับเป็นโชคดีอีกด้วยที่ได้บุกเข้าไปในครัว ดูการทำอาหารไทยในร้าน
Take Away

ครัวทำอาหารอยู่ด้านหลังเคาน์เตอร์ที่ขายอาหารโดยมีผนังกันเป็นสัดส่วน และมีทางเดินวนไว้ให้เดินเข้าออกได้ ซึ่งขนาดครัวกะทัดรัด แต่สะอาดสะอ้าน
ถูกสุขลักษณะและอนามัยตามกฎหมายของประเทศไทยทุกประการ

ร้านนี้มีพนักงานสามคน คือ พี่พี่เจ้าของร้านซึ่งอยู่ประเทศนี้มา 16-17 ปีแล้ว และเป็นแม่ครัวเองด้วย กับผู้ช่วยซึ่งเป็นสาวไทยอีกสองคน
ร้านจะเปิดวันจันทร์ถึงวันศุกร์ตั้งแต่เวลา 11.30-18.30 น.

ก่อนมาทำร้านอาหาร พี่พี่มีอาชีพเป็นช่างทำผมโดยเป็นเจ้าของร้านทำผมอยู่ที่เมืองไทย และที่มาประเทศนี้เพราะมีเพื่อนที่อยู่ที่นั่นซึ่งมีสามีเป็นคนสวิส

ไปรวย INTER ด้วยปากและสองมือไทยกันเถอะ

เขียนโดย ผู้ดูแลระบบ

วันพฤหัสบดีที่ 03 ตุลาคม 2013 เวลา 13:40 น. - แก้ไขล่าสุด วันพฤหัสบดีที่ 03 ตุลาคม 2013 เวลา 13:42 น.

พอมาที๋ยแล้วเห็นว่ำน่าจะอยู่ประเศนี้ได้อี้เลยลองอยู่ดู อยู่ไปอยู่มางวันน้อละคะ

ที่นี้จะออกอาหารวันละหอย่าง เมนูจะมีทำเมนูหลักซึ่งจะเหมือนกันทุกวันเพราะมีลูกค้าประจำติดใจนักหนาห้ามไม่ให้เปลี่ยนเด็ดขาด ส่วนอีกหนึ่งเมอนั้นจะเปลี่ยนไปทุกวัน โดยเฉพาะวันศุกร์จะเป็นอาหารจานปลาหรือไมกึ่งสวิรติ แล้วแต่จะ Set ขึ้นมา
