



# Cuisine : basse température

<b>Description</b>	La maîtrise de la cuisson des aliments est une des priorités de la réussite en cuisine. La cuisson basse température apporte aisance et contrôle dans la réalisation de vos plats. De plus, les goûts et les textures des aliments seront nettement améliorés et vos plats auront plus de saveurs et une qualité supérieure tout en conservant leurs couleurs.
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les aliments pouvant être cuits à basse température</li><li>• les températures et durées de cuisson</li><li>• Réalisation de recettes</li><li>• Dressage et dégustation</li><li>• Nettoyage et rangement en commun</li></ul>
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Groupe cible</b>	Dès 16 ans
<b>Objectifs</b>	Apprendre à maîtriser la cuisson basse température (température, durée de la cuisson, aliments pouvant être cuits de cette manière)
<b>Attestation</b>	Aucun
<b>Date</b>	sur demande / D_28401
<b>Durée</b>	Total 3.00 période(s)
<b>Ecolage</b>	CHF 66.00
<b>Lieu du cours</b>	Ecole-club Migros Neuchâtel (en cours de planification)

**Ecole-club Migros Neuchâtel** Tel. +41 58 568 83 50

Rue du Musée 3  
2000 Neuchâtel

[ecole-club.neuchatel@gmnefr.migros.ch](mailto:ecole-club.neuchatel@gmnefr.migros.ch)  
[ecole-club.ch](http://ecole-club.ch)

