



Cuisine : basse température

Description	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.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Les aliments pouvant être cuits à basse température• les températures et durées de cuisson• Réalisation de recettes• Dressage et dégustation• Nettoyage et rangement en commun
Prérequis	Aucun
Groupe cible	Dès 16 ans
Objectifs	Apprendre à maîtriser la cuisson basse température (température, durée de la cuisson, aliments pouvant être cuits de cette manière)
Attestation	Aucun
Date	sur demande / D_28401
Durée	Total 3.00 période(s)
Ecolage	CHF 66.00
Lieu du cours	Ecole-club Migros Val-de-Travers (en cours de planification)