



Cuisine : les secrets du saucier

Description	Des sauces prestigieuses aux assaisonnements particuliers, les "grands classiques" des sauces ne seront plus un secret pour vous ! Apprenez à préparer différentes sauces pour accompagner vos plats, mettre en valeur vos mets.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Les différents fonds et sauces• Réalisation de recettes• Trucs et astuces du Chef• Dressage et dégustation• Nettoyage et rangement en commun
Prérequis	Aucun
Groupe cible	Dès 16 ans
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Connaître les différents fonds pour sauces• Apprendre à réaliser plusieurs recettes
Attestation	Aucun
Date	sur demande / D_35134
Durée	Total 3.00 période(s)
Ecolage	CHF 66.00
Lieu du cours	Ecole-club Migros Val-de-Travers (en cours de planification)