



# Cuisine Hamburger en 3 façons

<b>Description</b>	Pour des hamburgers à toutes les sauces ! Trois recettes, trois viandes et des pains aromatisés. Comment décliner le bon vieux hamburger d'une manière simple et savoureuse. Boeuf, agneau, poulet : assaisonnez vos viandes de façons différentes. Et découvrez la meilleure manière de les accompagner. Pour des hamburgers qui vous ressemblent. On the road again !
<b>Contenu</b>	Trois recettes, trois viandes (boeuf, agneau, poulet) et des pains aromatisés qui permettent de décliner différents hamburgers d'une manière simple et savoureuse. C'est l'occasion de découvrir comment varier les sauces selon les viandes et préparer des garnitures originales.
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Objectifs</b>	Apprendre à réaliser des hamburgers personnalisés.
<b>Méthodologie/Didactique</b>	Démonstration et mise en pratique des recettes proposées. Participation à la réalisation du plat. Dégustation en fin de leçon.
<b>Informations supplémentaires</b>	Apporter un tablier, un tupperware et de quoi prendre des notes.
<b>Date</b>	sur demande / D_61068
<b>Durée</b>	Total 3.00 période(s)
<b>Ecolage</b>	CHF 89.00
<b>Lieu du cours</b>	Ecole-club Migros Balexert (en cours de planification)