



Cuisine : combi-steamer et mise sous-vide

Description	Vous avez un appareil de cuisson combi-steamer (combinaison vapeur +air chaud) et vous aimeriez en savoir davantage sur les possibilités offertes par ce type d'appareil... Tous types de cuissons sont possibles, mais également en combinaison avec la mise sous-vide des aliments. Durant ce cours vous apprendrez à connaître quelques fonctions de cet appareil en élaborant un menu de choix.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Connaître le temps de cuisson idéal pour chaque aliment• Découvrir les avantages de la cuisine à la vapeur• Découvrir les avantages de la mise sous vide• Préparation, décoration et dégustation de plats• Nettoyage et rangement en commun
Prérequis	Aucun
Groupe cible	Toute personne possédant un four combiné (combinaison vapeur +air chaud), toutes marques confondues, souhaitant l'utiliser au mieux au quotidien.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Apprendre la cuisine à la vapeur avec le combi-steamer• Apprendre à utiliser la mise sous-vide
Méthodologie/Didactique	<ul style="list-style-type: none">• Enseignements pour adultes, axé sur l'expérience sollicitant la créativité• Théorie et pratique
Attestation	Aucun
Informations supplémentaires	Attention : ce cours n'explique pas en détails le fonctionnement d'un combi-steamer mais montre une partie des possibilités d'utilisation.
Date	sur demande / D_63222
Durée	Total 3.00 période(s)
Ecolage	CHF 72.00 1 verre de vin, de l'eau et un café sont compris dans le prix.
Lieu du cours	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
ecole-club.ch

