



Cuisine - Mezze indien

Description	Venez apprendre à préparer les bases de recettes simples pour réaliser des amuse-bouches et du street food issus de la cuisine Pakistanaise et Indienne. Ces mets sont à base de poisson, de viande et de volaille accompagnés de divers légumes.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Explication des modes de cuisson• Présentation des différentes épices• Découverte des recettes (par exemple) telles que : Brochettes (à la viande ou au poulet), Kebab roll, Dahi bara, Pakora, Chili paneer, Snackings épicés• Réalisation de de la boisson traditionnelle "Lassi".
Prérequis	Aucun
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Apprendre à préparer de petites plats indiens et Pakistanais à travers de savoureuses recettes aux parfums subtiles et épicés.
Méthodologie/Didactique	Explications théoriques et démonstration pratique.
Informations supplémentaires	Merci d'apporter un tablier et de quoi prendre note ainsi qu'un tupperware.
Date	sur demande / D_65473
Durée	Total 3.00 période(s)
Ecolage	CHF 89.00
Lieu du cours	Ecole-club Migros Genève (en cours de planification)