



Cuisine : tailles de légumes

Description	Vous apprenez les techniques de coupe avec une professionnelle, vous découvrez les différents couteaux et leur utilité. Brunoise, julienne, paysanne, mirepoix, émincer, hâcher, ciseler... Tous ces mots n'auront plus de secret pour vous ! A la fin du cours, vous dégustez une délicieuse soupe aux légumes.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Les différentes sortes de couteaux• Coupes de légumes• Préparation d'une soupe• Dégustation• Nettoyage et rangement en commun
Prérequis	Aucun
Groupe cible	Dès 16 ans
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Apprendre la coupe des légumes• Connaître la fonction des différents couteaux
Attestation	Aucun
Date	sur demande / D_74197
Durée	Total 3.00 période(s)
Ecolage	CHF 66.00
Lieu du cours	Ecole-club Migros Fribourg (en cours de planification)