



Cuisine - Cuisine thaïlandaise

Description	Apprenez à cuisiner une gamme de mets thaï typiques tels que le Phad Thaï (nouilles sautées à la mode de Bangkok) le Toum Yam Koung, (soupe parfumée aux crevettes et à la citronnelle), le Tom Khàa kày (soupe de poulet au lait de coco épicée au kalangka) et d'autres plats légers dans lesquels parfums, fraîcheur et plaisir des yeux sont indissociables.
Contenu	Apporter un tablier, un tupperware et de quoi prendre des notes.
Prérequis	Aucun
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Faire connaissance avec la culture culinaire thaïlandaise.• Apprendre à cuisiner avec des produits typiquement thaïlandais.• Connaître les épices et les mélanges les plus importants pour les utiliser harmonieusement avec les plats.• Connaître les techniques et les modes de préparation, savoir utiliser les ustensiles de cuisine.• Savoir où acheter les denrées alimentaires.
Méthodologie/Didactique	<ul style="list-style-type: none">• Enseignement pour adultes, axé sur l'expérience sollicitant la créativité.• Théorie et pratique
Attestation	Pas de diplôme ou de certificat
Date	31.03.2020 - 31.03.2020 / E_1370229
Horaire	18:30 - 21:00 h
Jours	Ma
Durée	1 Jours de cours. Total 3.00 périodes à 50 minutes
Ecolage	CHF 89.00
Lieu du cours	Chemin de Crève-Coeur 1, 1260 Nyon

Dates	Jour	Date	Heures
-------	------	------	--------

Ecole-club Migros Nyon

Tel. +41 58 568 80 60

Chemin de Crève-Coeur 1
1260 Nyon

ecoleclub.nyon@migrosgeneve.ch
ecole-club.ch

école-club

MIGROS



Cuisine - Cuisine thaïlandaise

Dates	Jour	Date	Heures
	1 Ma	31.03.2020	18:30 - 21:00

Ecole-club Migros Nyon

Chemin de Crève-Coeur 1
1260 Nyon

Tel. +41 58 568 80 60

ecoleclub.nyon@migrosgeneve.ch
ecole-club.ch

