



Cuisine Hamburger en 3 façons

Description	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 !		
Contenu	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.		
Prérequis	Aucun		
Objectifs	Apprendre à réaliser des hamburgers personnalisés.		
Méthodologie/Didactique	Démonstration et mise en pratique des recettes proposées. Participation à la réalisation du plat. Dégustation en fin de leçon.		
Informations supplémentaires	Apporter un tablier, un tupperware et de quoi prendre des notes.		
Date	28.06.2021 - 28.06.2021 / E_1484814		
Horaire	18:30 - 21:00 h		
Jours	Lu		
Durée	1 Jours de cours. Total 3.00 périodes à 50 minutes		
Ecolage	CHF 89.00		
Lieu du cours	Esplanade de Pont-Rouge 2, 1212 Grand-Lancy		
Dates	Jour	Date	Heures
	1 Lu	28.06.2021	18:30 - 21:00

Ecole-club Migros Genève

Tel. +41 58 568 80 00

Esplanade Pont-Rouge 2
1212 Grand-Lancy

ecoleclub.pont-rouge@migrosgeneve.ch
ecole-club.ch

école-club

MIGROS