



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 Tourn Yam Koung, (soupe parfumée aux crevettes et à la citronnelle), le Tom Khaà 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	<ul style="list-style-type: none">• Modes de préparation• Aliments et épices utilisées dans la cuisine thaïlandaise• Techniques de travail• Le pays et ses habitants• Commerces d'approvisionnement
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
Informations supplémentaires	Merci d'apporter un tablier, un-deux Tupperware et de quoi prendre des notes.
Date	03.10.2022 - 03.10.2022 / E_1608824
Horaire	18:30 - 21:00 h
Jours	Lu

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 thaïlandaise

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
	1 Lu	03.10.2022	18:30 - 21:00

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