



# Cuisine : les secrets du saucier

<b>Beschreibung</b>	Des sauces prestigieuses aux assaisonnements particuliers, les "grands classiques" des sauces ne seront plus un secret pour vous ! Apprenez à préparer différentes sauces pour accompagner vos plats, mettre en valeur vos mets.
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les différents fonds et sauces</li><li>• Réalisation de recettes</li><li>• Trucs et astuces du Chef</li><li>• Dressage et dégustation</li><li>• Nettoyage et rangement en commun</li></ul>
<b>Voraussetzung</b>	Aucun
<b>Zielgruppe</b>	Dès 16 ans
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Connaître les différents fonds pour sauces</li><li>• Apprendre à réaliser plusieurs recettes</li></ul>
<b>Abschluss</b>	Aucun
<b>Datum</b>	auf Anfrage / D_35134
<b>Dauer</b>	Total 3.00 Lektion(en)
<b>Preis</b>	CHF 72.00
<b>Durchführungsort</b>	Ecole-club Migros Fribourg (in Planung)