



Cuisine Hamburger en 3 façons

Beschreibung	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 !
Inhalt	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.
Voraussetzung	Auncun
Lernziele	Apprendre à réaliser des hamburgers personnalisés.
Methodik/Didaktik	Démonstration et mise en pratique des recettes proposées. Participation à la réalisation du plat. Dégustation en fin de leçon.
Zusatzinfo	Apporter un tablier, un tupperware et de quoi prendre des notes.
Datum	auf Anfrage / D_61068
Dauer	Total 3.00 Lektion(en)
Preis	CHF 89.00
Durchführungsort	Ecole-club Migros Balexert (in Planung)