



# Cuisine : combi-steamer et mise sous-vide

<b>Beschreibung</b>	Vous avez un appareil de cuisson combi-steamer (combinaison vapeur +air chaud) et vous aimeriez en savoir davantage sur les possibilités offertes par ce type d'appareil... Tous types de cuissons sont possibles, mais également en combinaison avec la mise sous-vide des aliments. Durant ce cours vous apprendrez à connaître quelques fonctions de cet appareil en élaborant un menu de choix.
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Connaître le temps de cuisson idéal pour chaque aliment</li><li>• Découvrir les avantages de la cuisine à la vapeur</li><li>• Découvrir les avantages de la mise sous vide</li><li>• Préparation, décoration et dégustation de plats</li><li>• Nettoyage et rangement en commun</li></ul>
<b>Voraussetzung</b>	Aucun
<b>Zielgruppe</b>	Toute personne possédant un four combiné (combinaison vapeur +air chaud), toutes marques confondues, souhaitant l'utiliser au mieux au quotidien.
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apprendre la cuisine à la vapeur avec le combi-steamer</li><li>• Apprendre à utiliser la mise sous-vide</li></ul>
<b>Methodik/Didaktik</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Enseignements pour adultes, axé sur l'expérience sollicitant la créativité</li><li>• Théorie et pratique</li></ul>
<b>Abschluss</b>	Aucun
<b>Zusatzinfo</b>	Attention : ce cours n'explique pas en détails le fonctionnement d'un combi-steamer mais montre une partie des possibilités d'utilisation.
<b>Datum</b>	auf Anfrage / D_63222
<b>Dauer</b>	Total 3.00 Lektion(en)
<b>Preis</b>	CHF 72.00 1 verre de vin, de l'eau et un café sont compris dans le prix.
<b>Durchführungsort</b>	Ecole-club Migros Neuchâtel (in Planung)

**Ecole-club Migros Neuchâtel** Tel. +41 58 568 83 50

Rue du Musée 3  
2000 Neuchâtel

ecole-club.neuchatel@gmnefr.migros.ch  
[ecole-club.ch](http://ecole-club.ch)

