



# Cuisine : tailles de légumes

<b>Beschreibung</b>	Vous apprenez les techniques de coupe avec une professionnelle, vous découvrez les différents couteaux et leur utilité. Brunoise, julienne, paysanne, mirepoix, émincer, hâcher, ciseler... Tous ces mots n'auront plus de secret pour vous ! A la fin du cours, vous dégustez une délicieuse soupe aux légumes.
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les différentes sortes de couteaux</li><li>• Coupes de légumes</li><li>• Préparation d'une soupe</li><li>• 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>• Apprendre la coupe des légumes</li><li>• Connaître la fonction des différents couteaux</li></ul>
<b>Abschluss</b>	Aucun
<b>Datum</b>	auf Anfrage / D_74197
<b>Dauer</b>	Total 3.00 Lektion(en)
<b>Preis</b>	CHF 66.00
<b>Durchführungsort</b>	Ecole-club Migros Fribourg (in Planung)