



Cuisine : cuisine japonaise - bento

Beschreibung

POUR CE COURS, LE CERTIFICAT COVID EST EXIGE

Le bento est un emblème du Japon aussi connu que le Fuji ! D'ailleurs sur l'archipel on le nomme o-bento, le O étant une forme de respect. C'est un repas individuel complet présenté dans des boîtes à bento compartimentées. Mais il ne faut pas limiter le bento à un repas rapide et vite fait. Il est tellement populaire que le jour de l'an se fête avec un bento ! Venez découvrir quelques compositions possibles de repas nippons et les différences entre les boîtes à bento ainsi que leurs utilisations. Apportez votre boîte à bento (taille idéale 17.5x8x5cm).

Inhalt

- Petite histoire de la boîte à bento et de son importance au Japon
- Présentation de diverses boîtes
- Présentation des ingrédients
- Réalisation des recettes
- Confection des bentos
- Rangement en commun.

Menu

- Soupe miso
- Kare
- Tonkatsu.

Menu sous réserve de modifications.

Voraussetzung

Pas de connaissances préalables nécessaires

Zielgruppe

Vous désirez connaître l'immense variété d'une cuisine japonaise équilibrée et pauvre en calories.

Lernziele

- Apprendre à différencier les boîtes à bento et leurs utilisations
- Apprendre à confectionner quelques repas japonais faciles à faire et à transporter.

Methodik/Didaktik

- Enseignement pour adultes, axé sur l'expérience, sollicitant la créativité
- Théorie et pratique

Abschluss

Pas de diplôme ou de certificat

Datum

26.10.2021 / E_1515622

Ecole-club Migros Lausanne

Tel. +41 58 568 30 00

Rue de Genève 33
1003 Lausanne

ecoleclub@gmvd.migros.ch
ecole-club.ch



Cuisine : cuisine japonaise - bento

Zeit	18:00 - 22:00 h		
Wochentage	Di		
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 110.00		
Durchführungsort	Rue de Genève 33, 1003 Lausanne		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	26.10.2021	18:00 - 22:00

Ecole-club Migros Lausanne Tel. +41 58 568 30 00

Rue de Genève 33
1003 Lausanne

ecoleclub@gmvd.migros.ch
ecole-club.ch

