



Cuisine : cuisine coréenne

Beschreibung	La cuisine coréenne commence à se faire connaître grâce à son bibimbap et ses kimchi ! Elle puise ses racines entre la Chine et le Japon, mais elle se différencie par la diversité de ses ingrédients comme l'ail, le piment rouge, le poireau, la sauce de soja, la pâte de haricot fermentée, le gingembre et l'huile de sésame. Eun Jung vous fera découvrir dans son cours, les délices de la cuisine du pays du matin calme.		
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Présentation des produits• Elaboration d'une ou plusieurs recettes de plats coréens. Vous cuisinez en petits groupes.• Dégustation des plats cuisinés• Rangement en commun. <p>Menu</p> <ul style="list-style-type: none">• Bibimbap• Haemul pajeon• Dakgalbi. <p>Menu sous réserve de modifications.</p>		
Lernziele	Apprendre à réaliser une ou des recettes traditionnelles de la cuisine coréenne		
Datum	10.09.2022 / E_1610169		
Zeit	09:00 - 13:00 h		
Wochentage	Sa		
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 Sa	10.09.2022	09:00 - 13:00

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

Rue de Genève 33
1003 Lausanne

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

