

**Fecha del
Taller**

Miércoles, 16 de Sept 8pm EST

Título del Taller

Habilidades esenciales con el cuchillo y técnicas de cocina fundamentales

- El paquete de material adicional se le enviará directamente antes de la fecha del taller e incluye:

- Acero para bruñir

- o -

¿Prefiere obtener sus propias herramientas, ya las tiene o se perdió nuestra ventana de envío? Hannah recomienda estas marcas, pero cree que debería usar todo lo que pueda encontrar:

- Kota 12" carbon honing steel
(https://www.amazon.com/Kota-Japan-Professional-Sharpener-Sharpening/dp/B06W9J9RTN/ref=rtpb_5/140-0291938-3114451?encoding=UTF8&pd_rd_i=B06W9J9RTN&pd_rd_r=92d4d413-d51c-4ddb-8308-6b8cf13e9b55&pd_rd_w=fE6D9&pd_rd_wg=mBf3E&pf_rd_p=f7202093-0954-4711-b94f-ba83dd9c882e&pf_rd_r=B8WMAAENA3X23V7RA7A0&psc=1&refRID=B8WMAAENA3X23V7RA7A0)

Herramientas básicas para tener a mano:

- 1 cuchillo de cocinero (hoja de 8 "-12")
- 1 tabla de cortar
- 1 tazón mediano para mezclar
- 2 sartenes de tamaño mediano (pueden ser antiadherentes, de hierro fundido, de aluminio o de acero inoxidable)
- 1 olla de sopa pequeña (2-4 cuartos de galón)
- Algunos tazones pequeños

Lista de Ingredientes:

- 1 cebolla mediana (blanca, amarilla o roja)
- 1 cabeza de ajo
- 1 papa grande (yukon o Idaho)
- 1 pepino de piel fina (generalmente se vende en los supermercados como "pepinos ingleses")
- 1 bu de perejil o cilantro
- 1 naranja navel
- 1 bu albahaca (normal o tailandesa)
- 2-3 tallos de apio
- 1 bu cebolletas
- Sal (prefiero kosher, pero la sal marina o la sal de mesa yodada también funcionan)
- pimienta negra
- Cualquier tipo de vinagre (arroz, blanco, rojo, manzana, etc.)

Técnicas

:

- Cómo sostener y bruñir tu cuchillo.
- Cortes básicos con cuchillo (p. Ej., Rebanar, cortar en dados, brunoise, oblicuos, juliana, picadillo)
- Comprender los diferentes aceites, vinagres y otros condimentos.
- Fundamentos de la construcción / capas de sabor

Cómo preparar tu espacio el día de:

Asegúrese de tener suficiente espacio para trabajar en la encimera de la cocina; minimice el desorden y asegúrese de que su espacio de trabajo esté limpio. Me gusta tener un tazón pequeño para abono al alcance de la mano. Coloque un trozo de papel toalla húmedo o paño de cocina debajo de la tabla de cortar para mantenerla segura. Asegúrese de que sus verduras estén lavadas y secadas al aire (las hierbas se pueden hacer girar en una centrifugadora para ensaladas si tiene una).

¿Preguntas más específicas? Comuníquese con Hannah en c.hannah.wong@gmail.com