

Cocine una cena estilo Japones-Koreano con both/&

¡Gracias por tu interés en nuestro taller! Estamos emocionados de trabajar contigo.

Durante esta clase de cocina virtual con Katie y Sachi, aprenderás como hacer una comida Japonesa-Koreana desde cero. Ya que seremos dos de nosotros, ¡nos encantaría que hubiera dos de ustedes! Si puedes, ven a cocinar con un compañero, amigo o pareja.

Durante el taller estaremos cocinando estos platillos:

2 huevos

Onsen

Encurtidos

de soya

Ensalada de

algas

Con su inscripción en la clase, no solo aprenderan todas estas recetas, sino que tambien tendrás la opción de que envíemos ingredientes secos. El paquete incluirá un Kit de Sopa y un poco de nuestro Togarashi casero.

Si optaste por el paquete, ¡Genial! Si no, aquí hay algunos sustituyentes que puedes usar:

Sustituto para el kit de sopa: Shiitake deshidratado, Copos de bonito, kombu

Sustituto para el togarashi: Semillas de sésamo, gochugaru, aonori/kimnori

Para aprovechar al máximo el tiempo que tenemos juntos, nos gustaría pedirle que prepare y obtenga algunos ingredientes de antemano. Colocamos en negrita los ingredientes que creemos que son los más importantes para el taller. Sin embargo, queríamos que el taller y las recetas fueran lo suficientemente flexibles para que las personas pudieran usar lo que tengan en el refrigerador.

Ingredientes:

Arroz (**¡Cocine el arroz de antemano para que tengamos más tiempo para los otros platos!**) Si necesita ayuda sobre cómo cocinar el arroz, vea este video a continuación:

https://www.youtube.com/watch?v=bnC3_YSCBBM&t=90s

Sal

Salsa de Soya

Azúcar

Vinagre (**Preferentemente vinagre de arroz pero, ¡cualquiera sirve!**)

Huevos (**1 por persona**)

Ajo

Vegetales de tu elección para encurtir (ej: Pepino, hojas verdes, repollo, zanahoria, etc.)

Opcional:

Vegetales para incorporar a la sopa (Cebolla, Rábano, Zanahoria,
o lo que sea que tengas en tu refrigerador)
Cebollin
Pasta miso (Opcional para la sopa)

Equipo de cocina:

Algunos tazones pequeños
2 ollas o cacerolas tamaño pequeño a mediano
Taza medidora
Hielo
Termómetro (optional)
Rábano, Zanahoria

Emplatado (Para 2):

- 1 Bol con arroz**
- 2 Bol con sopa**
- 1 plato o bol pequeño para los encurtidos**
- 1 plato o bol pequeño para la ensalada de algas**
- 2 bol pequeños para los huevos**

¿Preguntas más específicas?

Comuníquese con Katie y Sachi en both.and.co@gmail.com

Acerca de los líderes de su taller, los chefs Katie Yun y Sachi Nagase:

Katie Yun y Sachi Nagase comenzaron a cocinar juntas como una forma de construir una comunidad y recrear los platos coreanos y japoneses de su infancia. A finales de 2017, fundaron Both / &, un colectivo de arte convertido en práctica culinaria. Desde entonces, han trabajado para restaurantes con estrellas Michelin (Octavia y Eleven Madison Park), organizaron eventos gastronómicos en galerías de Los Angeles y Chicago, fueron chefs residentes en Marble House Project, cocinaron para numerosas ventanas emergentes, eventos privados y mensuales. cenas comunales, pague lo que desee.

Actualmente tienen su sede en Brooklyn, NY.