

Kids Cook!

Sweet and Sour Cucumbers

Home Recipe



INGREDIENTS:

2 large cucumbers
¼ cup rice vinegar
2 Tbsp. water
2 tsp. sugar
½ tsp. salt



TOOLS NEEDED:

1 vegetable peeler
1 small bowl
1 medium bowl
1 set liquid measuring cups
1 set measuring spoons
1 cutting board
1 chef's knife
1 large metal spoon
1 small metal spoon
1 whisk



PREPARATION:

1. Peel and cut cucumbers in half lengthwise (the long way.)
2. Remove seeds with a spoon.
3. Slice into ½ inch thick slices (crossways.) Place in a medium bowl.
4. In small bowl, whisk together rice vinegar, water, sugar, and salt until sugar and salt are completely dissolved.
5. Pour vinegar dressing over cucumber slices. Mix well.
6. Cover and set-aside until ready to serve.

Kids Cook!

Pepinos Agridulces

Receta para Casa



INGREDIENTES:

2 pepinos grandes
¼ taza vinagre de arroz
2 cucharas agua
2 cucharitas azúcar
½ cucharita sal



UTENSILIOS NECESARIOS:

1 pelador
1 tazón chico
1 tazón mediano
1 juego de tazas de medir líquidos
1 juego de cucharas de medir
1 tabla de cortar
1 cuchillo de Chef
1 cuchara metálica grande
1 cuchara metálica chica
1 batidora de mano



PREPARACIÓN:

1. Pelar y cortar los pepinos por la mitad a lo largo.
2. Quitar las semillas con una cuchara.
3. Cortar en piezas de ¼ de pulgada de grueso (de lado a lado). Poner en un tazón mediano.
4. En un tazón chico, batir juntos el vinagre de arroz, agua, azúcar y sal hasta que el azúcar y la sal estén completamente disueltas.
5. Vaciar el aderezo de vinagre sobre las rebanadas de pepino. Mezclar bien.
6. Cubrir y poner a un lado hasta que esté listo para servir.