

10月25日（金）

きょうは、「ハンバーグステーキ」の“ハンバーグ”についてのお話です。

“ハンバーグ”はドイツにある“ハンブルク”という都市で^{でんとうてき}伝統的に作られていた^{なまにく}生肉の料理である、タルタルステーキを焼いたものが、^{げんざい}現在のハンバーグの^{げんけい}原型とされています。ちなみに、ハンブルクで“ハンバーグ”というと、^{なま}生の牛肉に、^{なま}生の玉ねぎやピクルスをまぜた冷たい料理のことだそうです。

きょうの“ハンバーグ”は、あめ色たまねぎと赤ワインをベースにしたステーキソースで食べます。ニンニクの香りがきいていて、とても^{しょくよく}食欲がわくように、おいしく^{しあ}仕上げていますので、ぜひ、しっかり残さずに食べましょう。