

6月13日（金）

きょうは、“ハンバーグデミグラスソース”に使われている「デミグラスソース」についてのお話をします。

みなさんは、このソースの名前だけは聞いたことがあると思いますが、どのようなソースかはよく知らないと思います。このソースは、洋風の料理でよく使われる、肉のうま味^みがたっぷり詰^つまった茶色いソースのことです。バターと小麦粉を茶色になるまでじっくり炒^{いた}めてブラウンソースを作り、牛の骨^{ほね}や肉からとったスープで溶^ときのばして作ります。きょうのハンバーグの味の決め手になっていますので、いつも以上にじっくり味わって食べてみてください。