

2月19日（木）

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<sup>み</sup>がたっぷり詰<sup>つ</sup>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<sup>いた</sup>めてブラウンソースを作り、牛の骨<sup>ほね</sup>や肉からとったスープで溶<sup>と</sup>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。