

## 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。