

10月2日（金）

きょうは、“ポークのブラウンソース^に煮”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、どこかで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^みがたっぷり詰ま^っった茶色いソースのことです。バターと小麦粉を茶色く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“ポークのブラウンソース^に煮”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。