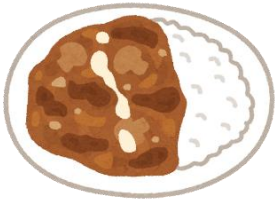


献立ひとくちメモ

10月15日(水)



ビーフストロガノフは、ロシアの郷土料理の一つで、煮込み料理のことです。牛肉、玉ねぎ、マッシュルームを炒めてスープで煮込んだ後に、サワークリームを加えて作ります。そのため、見た目が白っぽいのです。

「ストロガノフ」はロシアのストロガノフ伯爵の名前からとったとされています。諸説ありますが、有名な説を1つ紹介します。

「アレクサンドル・セルゲーエヴィッチ・ストロガノフ」が年老いて歯がなくなり好物のステーキが食べられなくなりました。そこで、ストロガノフ家のシェフが牛肉を煮込んでやわらかくした料理を考案したそうです。

