


材料	6人分	料理の特徴
材料名	分量(g)	<p>モスクワ風のボルシチには、フランクフルト・ソーセージが用いられます。</p> <h2 style="text-align: center;">モスクワ風 ボルシチ</h2> <p style="text-align: center;">(ボルシチ・モスコフスキー)</p> 
バター	35 g	
たまねぎ (みじん切り)	100 g	
ピーツ	680 g	
ワインヴィネガー (赤)	66cc	
砂糖	7 g	
トマト	2個	
塩	12 g	
黒こしょう (ひきたて)	少々	
ビーフ・ストック	2ℓ	
キャベツ	230 g	
ハム	110 g	
フランクフルト・ソーセージ	110 g	
牛の胸肉 (バラ)	450 g	
ディルの葉 (生みじん切り)	25 g	
サワークリーム	200cc	
(香料のブーケ)		
パセリ	4枚	
ローリエ	1枚	
作り方		
<ul style="list-style-type: none"> ・ピーツは皮をむき、幅約3ミリ、長さ約5センチの千切りにする。 ・トマトは熱湯につけ、冷水にとり皮をむく、横半分に切り、種をとってあらくぎむ。 ・キャベツは四つ割りにして芯をとり、あらひ千切りにする。 ・ハムと牛肉は2.5センチの角切りにする。 ・フランクフルト・ソーセージは1センチの輪切りにする。 ・パセリとローリエはブーケにする。 <p>① 8リットル入りの鍋にバターを入れ中火で溶かし、たまねぎを入れ炒め色をつけないように柔らかくなったらピーツを混ぜ入れる。</p> <p>② ワインヴィネガー、砂糖、トマト、塩、黒こしょうを少々加え、ビーフ・ストック600ccを入れふたをして、50分間動かさずにコトコト煮る。</p> <p>③ 残りのビーフ・ストックを加えてからキャベツを入れ、ハム、ソーセージと牛肉を入れ、ブーケを入れる。</p> <p>④ 残りの塩5gを加えて、30分間煮込み味をみて仕上げる。</p> <p>⑤ 仕上がったボルシチはスープ皿に盛りディルかパセリを散らす。サワークリームは好みによってかけて食べる。</p>		
		平成25年度第1回学校給食調理実技講習会にて実施したメニューです。
		<div style="border: 1px solid #90EE90; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;">調理のポイント</div> <p>煮ている間は動かさずにコトコト煮る。食材の旨みを出すように煮る。</p>