

これは中学年の分量です。



ビシソワーズ

ビシソワーズは、**冷たいじゃがいものポタージュスープ**です。

じゃがいもと玉ねぎを煮て、ミキサーにかけます。そして牛乳や生クリームをあわせ、味付けをして冷やします。時間と手間がかかる料理です。

ビシソワーズを^{はつめい}発明した人は、**フランス**の^{りょうりにん}料理人ですが、^{はじ}初めて出したのは、**アメリカ**のホテルのレストランだったそうです。つまり、ビシソワーズは**アメリカ**生まれの**フランス料理**なのです。

