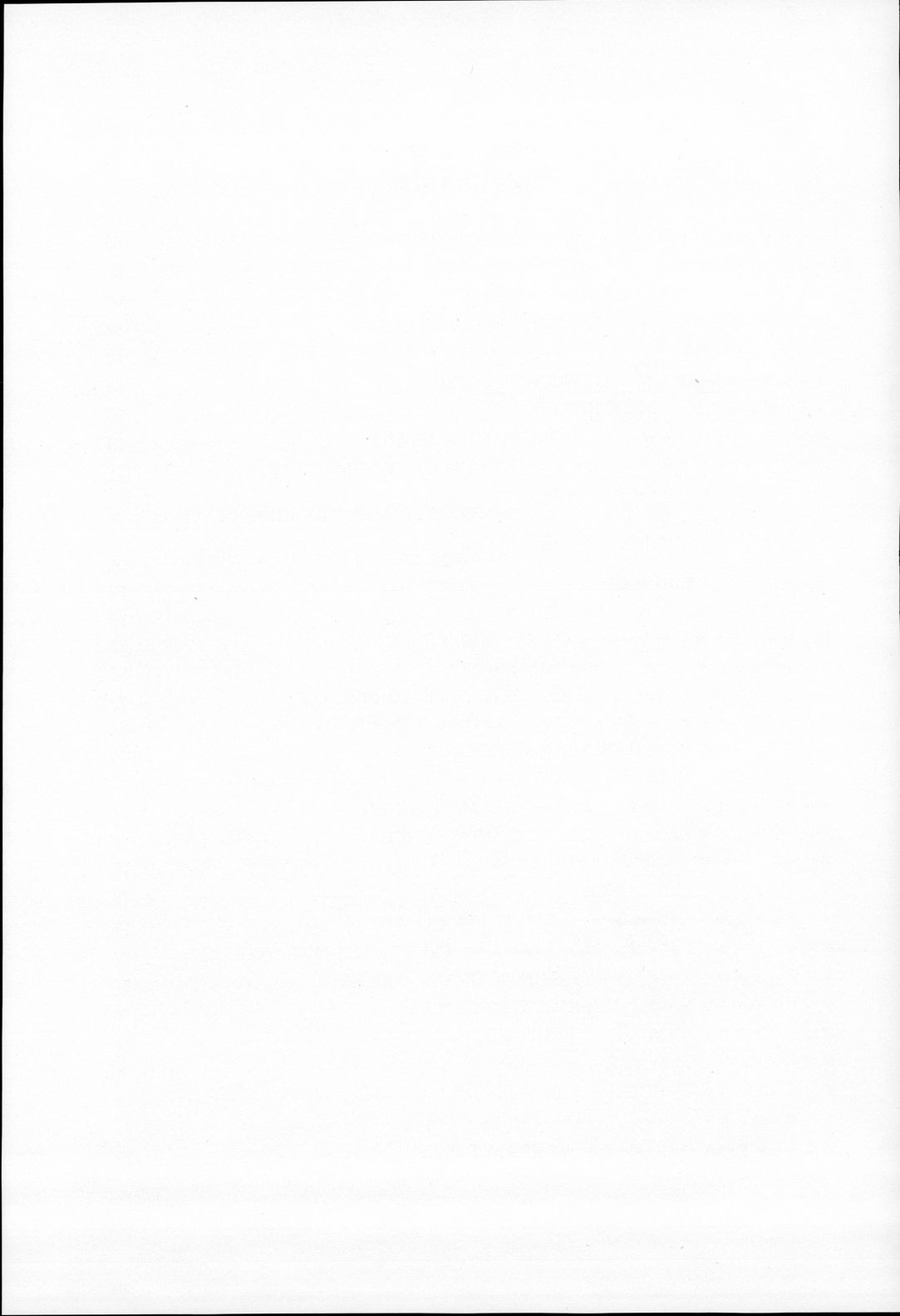


飲 物 BEVERAGES

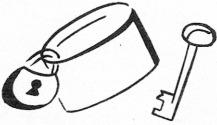
コーヒー	COFFEE	65
ティ	TEA	67
チョコレート	CHOCOLATE	68
フレンチ・チョコレート	FRENCH CHOCOLATE	68
ココア	COCOA	69
チョコレート・シロップ	CHOCOLATE SYRUP	69
ミルク・シェイク	MILK SHAKE	70
バナナ・ミルク・シェイク	BANANA MILK SHAKE	70
ストロベリー・ミルク・シェイク	STRAWBERRY MILK SHAKE	71
チョコレート・モルティド・ミルク・シェイク	CHOCOLATE MALTED MILK SHAKE	71
オレンジ・チョコレート・ミルク・シェイク	ORANGE-CHOCOLATE MILK SHAKE	71
エッグノッグ	EGGNOG	72
フルーツ・エッグノッグ	FRUIT EGGNOG	72
チョコレート・エッグノッグ	CHOCOLATE EGGNOG	72
オレンジ・エッグノッグ	ORANGE EGGNOG	72
ハット・アーモンド・エッグノッグ	HOT ALMOND EGGNOG	72
スイートラス・サンシャイン・パンチ	CITRUS SUNSHINE PUNCH	73
ハワイアン・パンチ	HAWAIIAN PUNCH	73
レモン・パンチ	LEMON PUNCH	74
オレンジ・レモン・パンチ	ORANGE-LEMON PUNCH	74
オレンジ・ミルク・パンチ	ORANGE MILK PUNCH	75
スパイス・パンチ	SPICED PUNCH	75
ティ・パンチ	TEA PUNCH	76
トゥティ・フルーティ・エイデ	TUTTI-FRUTTI ADE	78
フルーティ・トゥティ・ジンジャー・エール	FRUTTI-TUTTI GINGER ALE	77
ミンティ・グレイブ・クーラー	MINTY GRAPE COOLER	77
フロスティ・ミント・ティ	FROSTY MINT TEA	76
フルーツ・フリーゼ・エイデ	FRUIT FREEZE ADE	77
レモネード	LEMONADE	78
チェリー・ソーダ	CHERRY SODA	78
ピンク・チェリー・ソーダ	PINK CHERRY SODA	79
アイス・クリーム・ソーダ	ICE CREAM SODA	79



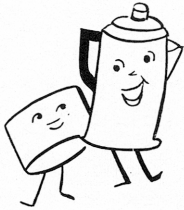
コーヒーを作る時の注意 COFFEE

1. 新鮮であること

- 缶のふたをよくすること。
- 空気の侵入を防ぐこと。
- 一度に沢山買わないこと。



2. コーヒーポットと コーヒーの粉砕の 型が一致している こと



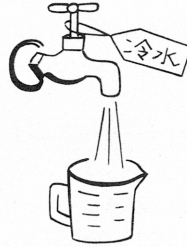
3. コーヒーポットを 清潔にしておくこと

- 使用后すぐに石けん湯で洗うこと。
- 以前のコーヒーが残っていると味が悪くなる。
- “しみ”は重曹水でとれる。



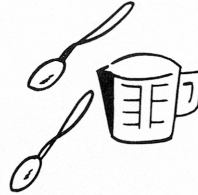
4. 冷水から沸かすこと

- 水が十分に沸騰してから、コーヒーを入れること。



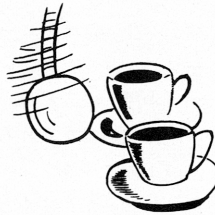
5. 飲む人の好み濃さに すること。

- 水カップ $\frac{3}{4}$ に
コーヒー
大匙1…薄
" 2…中
" 3…濃



6. コーヒーはすぐに 供すること

- コーヒーをおいておく時は、コーヒーかす取りのぞいておく
- そして弱火にかけておく。
- または二重鍋に入れておく。
- 長時間保存する時は、ガラスの瓶に入れ、冷蔵庫に入れる。



アイスコーヒー

コーヒーの濃度を2倍にして細かくくだいた氷の上に注ぐ

デミタス

水カップ $\frac{3}{4}$ にコーヒー大匙3～4を入れる。

各種ポットの使い方

1. パーコレイター



新鮮な水を正しく計ってポットに入れる。中位にひいたコーヒーをコーヒー受に入れて火にかける。湯が沸騰してコーヒー

がではじめてから5~10分間自分の好みの濃度になるまで沸かす。

2. ドリップレイター



細かくひいたコーヒーをフィルターセクション(中段)に入れる。上段に熱い湯を入れると最下段に中段を通ったコーヒーがしずくと

なって落ちる。

全部の熱湯が下段のセクションにたまったら上段のセクションを取りコーヒーをスプーンでまぜて供する。

3. オールドファッションコーヒーポット



(ボイルドコーヒー) 中位にひいたコーヒーと新鮮な水をポットに入れる。火にかけてまぜる。

沸騰し始めるともう一度まぜて火からおろす。ポットの中に数滴の水を入れて汙し供する。ボイルドコーヒーを作る時、沸騰させない様に注意すること。

沸騰させると香りと味が悪くなる。

普通5分間位弱火にかけてチーズクロス(ガーゼを何枚も重ねて作ったもの)で汙して供する。

4. サイホン式



新鮮な水を正しく計って下段に入れる。上段には細かくひいたコーヒーを入れて火にかける。

湯が下から上にあがり

始めたら火を小さくして1回まぜる。1分後に火からおろしてコーヒーが上から下に全部落ちるのを待つ、それが終わったならば上段を取りはずし下段のふたをしてもう一度温ためて供する。

紅 茶 の よ い だ し 方 TEA



- ① ティーポットをいつも清潔に保つこと。
(使用后, 石けん水と湯で洗う。)



- ② 紅茶を作っている時他方でティーポットを温めておく。



- ③ カップ1の水に小匙1~1½の紅茶を入れる。



- ④ 紅茶の葉の上からよく沸騰した湯を注ぐ。
(やかんのところへティーポットを持って行って入れること。)



- ⑤ ふたをして3~5分間おく, 好みの濃さになったら紅茶の葉をこして供する。

アイス・ティー

2倍の濃さに紅茶を作る。これを氷の上に注いで冷やす。

ハット・スパイス・ティー

輪切りのレモンの中央にクローブを1粒入れる。シナモンスティックを2cmの長さに切り, 1本ずつカップに入れて上から熱い紅茶を注ぐ。次に輪切りのレモンを1片ずつ入れる。

チョコレート CHOCOLATE

作 り 方

溶かした甘味のない 純チョコレート	56g
沸騰湯	カップ1
砂糖	カップ $\frac{1}{4}$
塩	小匙 $\frac{1}{4}$
ミルク	カップ3
ヴァニラエッセンス	小匙 $\frac{1}{4}$

- 二重鍋の内鍋にチョコレートと沸騰湯を入れチョコレートを溶かし、砂糖・塩を加えてたえずかきまぜながら4分間煮る。
- これを二重鍋式にして、ミルクを加え全体が熱くなるまで煮る。ヴァニラを加えて供する。

アイスト・チョコレート

作 り 方

- チョコレートを作って冷やし、くだいた氷をかけ泡立てたクリー
ムまたはアイスクリームの上のせて供する。

フレンチ・チョコレート FRENCH CHOCOLATE

作 り 方

甘味のない純チョコレート	70g
水	カップ $\frac{1}{2}$
塩	小匙 $\frac{1}{4}$
砂糖	カップ $\frac{1}{4}$
生クリーム	カップ $\frac{1}{2}$

- チョコレート、水を弱火にかけクリーム状になるまでたえずかきまぜる。塩・砂糖を加え4分間煮て冷やす。
- 生クリームを泡立てこれにチョコレートのまぜたものを加えてかきあげ冷蔵庫に入れて冷やす。
- スプーンで山盛り一杯ずつを各カップに入れその上に熱いミルクをかけて供する。



コ コ ア

COCOA

作 り 方

ココア	大匙 5~6
肉桂(好みにより)	小匙 ½
塩	小匙 ¼
砂 糖	大匙 4~6
湯	カップ ½
沸騰点近く 温めたミルク	カップ 3 ½

- ココア, 肉桂, 塩, 砂糖をよくまぜる。
- これに湯を加えて沸騰してから3分間煮る。
- 更にミルクを加え, 沸騰するまで煮る。
- 供するとき, よくかきまぜ好みによりマッシュマロを浮かせてもよい。

チョコレート・シロップ

CHOCOLATE SYRUP

作 り 方

ココア	カップ ¼
砂 糖	カップ ¾
塩	小匙 ½
水	カップ ½
ヴァニラエッセンス	小匙 1

- ココア, 砂糖, 塩を一緒によくまぜる。
- これに水を加えて煮る。熱くなってから7分間, たえずまぜながら煮る。
- 火からおろしてヴァニラを入れ, 冷やす(冷蔵庫に入れておくとよい)。
- ココアを作るとき, このチョコレート・シロップ大匙2とカップ1のミルクを使用するとよい。

ミルク・シェイク MILK SHAKE

作 り 方

卵	1個
砂糖	大匙1
ミルク	カップ1½
クリーム	カップ½
ヴァニラエッセンス	小匙½
にくづく	ひとつまみ

- 卵をよく泡立て、他の材料を全部一緒に加えてよく泡立てる。またはびんに入れてよくふってもよい。これをよく冷やしてから供する。
- または全部の材料を一緒にしてミキサーにかけてもよい。



ミルク・シェイク

バナナ・ミルク・シェイク BANANA MILK SHAKE

作 り 方

つぶしたバナナ(中)	1本
レモンジュース	小匙2
ミルク	カップ1½
肉桂	小匙½
塩	ひとつまみ
アイスクリーム	カップ1

- 全部の材料を一緒にびんに入れてふるか、ミキサーでまぜる。

ストロベリー・ミルク・シェイク STRAWBERRY MILK SHAKE

作 り 方

ミルク……………カップ1
アイスクリーム……………
つぶした砂糖をつけた
いちご…カップ¼

- 全部の材料を一緒にびんに入れてふるかまたはミキサーでまぜる。

チョコレート・モルティド・ミルク・シェイク CHOCOLATE MALTED MILK SHAKE

作 り 方

チョコレート・シロップ…カップ½
モルティドミルク……………大匙2
ミルク……………カップ1¼
クリーム……………カップ½
塩 ……………ひとつまみ
アイスクリーム……………カップ1
ヴァニラエッセンス……………3～4滴

- チョコレート・シロップ(69ページ)を作る。
- 全部の材料を一緒にびんに入れてよくふるか、またはミキサーでよくまぜ、すぐに供する。

オレンジ・チョコレート・ミルク・シェイク ORANGE-CHOCOLATE MILK SHAKE

作 り 方

チョコレート・シロップ…大匙1½
オレンジジュース……………大匙2
おろしたオレンジの皮……………小匙1
ミルク……………カップ1

- チョコレート・シロップ(69ページ)を作る。
- 全部の材料を一緒にして、泡立てるかまたはびんに入れてふる。またはミキサーにかける。
- これをガラスの約半分位までかわり氷を入れた上に入れるとよい。

エッグノック

EGGNOG

作り方

よく泡立てた卵……………1個
砂糖……………大匙2
ミルク……………カップ1
ヴァニラエッセンス……………小匙1/2
(またはシエリー……………大匙1/2)

- 卵をよく泡立て、砂糖を入れてよくまぜる。
- ミルクとヴァニラを加えてよくまぜ少し冷やして供する。

フルーツ・エッグノック

FRUIT EGGNOG

- エッグノックと同じ。ただしヴァニラまたはシエリーの代わりに大匙2の果物または大匙1の果物の汁を入れる。(フードグレイプ, オレンジ, チェリージュース等)

チョコレート・エッグノック

CHOCOLATE EGGNOG

- エッグノックと同じ。ただし砂糖の代わりに大匙2のチョコレート・シロップを入れる。

オレンジ・エッグノック

ORANGE EGGNOG

- よく泡立てた卵1個, レモンジュース大匙1, オレンジジュースカップ1/2, コーンシロップ大匙1の材料を全部一緒にまぜて冷やして供する。

ハット・アーモンド・エッグノック

HOT ALMOND EGGNOG

作り方

卵白……………2個
卵黄……………2個
塩……………ひとつまみ
砂糖……………大匙2
沸点近く温めたミルク……………カップ2
アーモンドエッセンス……………小匙1
ヴァニラエッセンス……………小匙1
アーモンド(切ったもの)……………大匙1
にくづく……………ひとつまみ

- 卵黄をかたくなるまで泡立て、塩、砂糖を加えて、更によく泡立てる。これにミルク、エッセンスを入れる。
- 卵白をよく泡立て、これを卵黄の中へ入れてかきあげる。これをカップに入れて上に刻んだアーモンド、にくづくをふりかけて供する
- もしつめたく冷やす時は、卵白を加える前によく冷やすこと。

スイートラス・サンシャイン・パンチ
CITRUS SUNSHINE PUNCH

作 り 方

オレンジジュース	……………	カップ	$\frac{3}{4}$
レモンジュース	……………	カップ	$\frac{3}{4}$
ライムジュース	……………	カップ	$\frac{3}{4}$
水	……………	カップ	4
ジンジャーエール	……………	カップ	$3\frac{1}{2}$

- ジンジャーエール以外のものを全部一緒にまぜ氷の上に注ぐ。
- 最後にジンジャーエールを入れる。

ハワイアン・パンチ
HAWAIIAN PUNCH

作 り 方

砂糖	……………	カップ	$\frac{1}{2}$	
水	……………	カップ	1	
濃紅茶	……………	カップ	1	
甘味のないパイナップル	……………	ジュース	カップ	1
レモンジュース	……………	カップ	$\frac{3}{4}$	
オレンジジュース	……………	カップ	$\frac{3}{8}$	
冷したジンジャーエール	……………	カップ	2	
輪切りのオレンジ	……………	適量		
ミントの枝	……………	適量		

- 砂糖と水を一緒にして五分間煮る。
- 紅茶とフルーツジュースを一緒にして冷やす。これを出す前にパンチボールに入れシロップとジンジャーエールを加える。
- オレンジの輪切りとミントの枝で飾る。

レモン・パンチ LEMON PUNCH

作 り 方

レモンジュース……………カップ $\frac{3}{4}$
濃いパイナップル
ジュース……………カップ $\frac{3}{4}$
ジンジャーエール……………カップ $3\frac{1}{2}$

- レモンジュースとパイナップルジュースを一
緒にして氷の上に注ぎジンジャーエールを入
れ輪切りのレモンで飾る。
- 高いグラスを使う場合はストローに先ずレモ
ンを次にマルチノチェリー、パイナップルの
小片、マルチノチェリー、パイナップルの小
片、マルチノチェリーの順にこの6つのもの
をつきさしグラスにこのストローを立てるこ
ともできる。

オレンジ・レモン・パンチ ORANGE-LEMON PUNCH

作 り 方

オレンジジュース……………カップ $\frac{3}{4}$
レモンジュース……………カップ $\frac{3}{4}$
ライムジュース……………カップ $\frac{3}{4}$
冷 水……………カップ 4
ジンジャーエール……………カップ 4

- パンチボールに大きい氷を入れその上に全部
のジュースを入れ最後にジンジャーエールを
入れる。
- 缶詰を使う時は砂糖を入れなくてもよいが、
生のものを使う時は砂糖をフルーツジュース
にまぜて使う。

オレンジ・ミルク・パンチ
ORANGE MILK PUNCH

作 り 方

オレンジジュース……………カップ $\frac{1}{4}$
 ミルク……………カップ $\frac{3}{4}$
 砂 糖……………小匙1

- 材料を全部一緒にし、泡立器で泡立て冷やす。
- 供する前によくかきまぜること。

スパイス・パンチ
SPICED PUNCH

作 り 方

砂 糖……………カップ $\frac{1}{4}$
 水 ………………カップ $\frac{1}{2}$
 クローブ(ちょうじ)……………4個
 肉桂(粉末状にする前のもの)…2cm
 オレンジジュース……………カップ $\frac{3}{4}$
 レモンジュース……………カップ $\frac{1}{2}$
 グレープフルーツ
 ジュース……………カップ $\frac{1}{2}$
 パイナップルジュース……………カップ $\frac{1}{2}$

- 砂糖,水,クローブ,肉桂を一緒にし10分間煮る。これをこして冷やす。この中にフルーツジュースを全部加える。
- 氷を入れた高いグラスあるいはパンチボールに注いで供する。

ティ・パンチ

TEA PUNCH

作り方

沸騰湯	……………	カップ1
紅茶の葉	……………	小匙4
ライトコーンシロップ	……………	カップ1
水	……………	カップ4
ライムジュース	……………	カップ1
冷やしたジンジャーエール	……………	カップ4
切ったライム	……………	適量
マルチノチェリー	……………	適量

- 紅茶の葉に湯を注ぎ3分間おいてこす。これにコーンシロップ、水、ライムジュースを加えてよく混ぜて冷やす。
- 供する前にパンチボールに氷を入れ、前に冷やしてあったものを入れ次にジンジャーエールを入れて切ったライムと、マルチノチェリーで飾る。

フロスティ・ミント・ティ

FROSTY MINT TEA

作り方

沸騰湯	……………	カップ3
紅茶の葉	……………	小匙6
またはティバッグ	……………	6個
ミントジェリー	……………	大匙1
ライムジュース	……………	適量
粉砂糖または砂糖	……………	適量
冷やしたジンジャーエール	……………	適量

- 沸騰した熱い湯を紅茶の葉にかけ5分間おいておく。これをこし、ミントジェリーの上にかけて溶けるまでまぜる。
- 冷たいカップのまわり上のところだけにライムジュースをぬりその上に粉砂糖または砂糖をぬっておく。
- カップの $\frac{1}{2}$ の高さのところまで紅茶を入れ小さく割った氷を入れ前にフロストした線のところまで冷やしたジンジャーエールを入れる。切ったライムとミントリーフで飾る。

フルーティ・トゥティ・ジンジャー・エール
FRUTTI-TUTTI GINGER ALE

作 り 方

高いグラスにパイナップルの小片を2切れ、氷2～3個、枝のついたマルチノチェリー2個、輪切りのライムまたはレモンを2～3切れ、これらを全部一緒に入れ、一ぱいになるまでジンジャーエールを入れる。

ミンティ・グレイプ・クーラー
MINTY GRAPE COOLER

作 り 方

砂糖	……………	カップ½
水	……………	カップ¾
ミントの葉	……………	カップ½
レモンジュース	……………	カップ½
グレイプジュース	……………	カップ1
ジンジャーエール	……………	カップ2

- 砂糖と水と一緒にして5分間煮る。少し冷やしてミントの葉の上に注ぐ。次にレモンジュースを加え、ふたをして一時間おいておく。これをこし、その中にグレイプジュースを入れ、供する前にジンジャーエールを加える。
- グラスはミントの小枝で飾る。

フルーツ・フリーゼ・エイデ
FRUIT FREEZE ADE

作 り 方

- 粉末ジュース（オレンジ、メロン、ストロベリー、ライム、チェリー）を作り、氷箱に入れて凍らせる。高いグラスにこの3種類の氷を等分に入れ、上からジンジャーエールまたはサイダーを入れる。

レ モ ネ ー ド
LEMONADE

作 り 方

- カップ1の水の中にカップ1の砂糖を加え3分間煮て冷やし砂糖水を作る。
- 大匙1½のレモンジュースと大匙3～4の砂糖水とつめたい水カップ1をまぜて供する。

トゥティ・フルーティ・エイデ
TUTTI-FRUTTI ADE

作 り 方

- 粉末ジュース（チェリー，オレンジ，ライム）でそれぞれ三種の氷を作り，コップの大きさによって三種の氷を2個あるいは3個ずつ入れる。その上からセブンアップまたはレモンソーダを注いで供する。

チェリー・ソーダ
CHERRY SODA

作 り 方

チェリージュースの素	1 袋
砂糖	カップ1
ミルク	カップ2
ヴァニラアイスクリーム	カップ4
ソーダ	カップ4

- チェリージュースの素と砂糖を一緒にする。これにミルクを加え溶けるまでまぜる。
- 8～10個のクリームソーダグラスに入れる。
- アイスクリームを適当に入れてその上にソーダを入れる。

ピンク・チェリー・ソーダ

PINK CHERRY SODA

作 り 方

チェリーの粉末ジュース……4人分
 ミルク……………カップ1
 アイスクリーム……………カップ1
 ジンジャーエール
 またはサイダー……カップ2

- チェリーの粉末ジュースとミルクを一緒にまぜる。
- 4つの高いグラスに入れる。上にアイスクリームを1個ずつのせ、一ぱいになるまでジンジャーエールまたはサイダーを入れる。

アイス・クリーム・ソーダ

ICE CREAM SODA

作 り 方

- アイスクリームソーダグラス（背の高いグラス）に大匙3のチョコレート・シロップ（69ページ）またはメイプルシロップまたはカップ $\frac{1}{4}$ のつぶした果物と小匙1の砂糖をまぜたものを入れる。
- その上にグラスの $\frac{2}{3}$ のところまでサイダーを入れ、その中にアイスクリームをひとつくい入れてまぜ更にその上にグラス一ぱいになるまでサイダーを入れて供する。