

## ダンプリング DUMPLINGS

### 作 り 方

---



---

ふるった粉	.....	カップ 1
ふくらし粉	.....	小匙 1 ½
塩	.....	小匙 ½
泡立てた卵	.....	1 個
ミルク	.....	カップ ½
油または溶かしたバター	.....	大匙 2
刻んだパセリ	.....	大匙 2

---



---

- 粉, ふくらし粉, 塩を一緒にふるう。
- 卵, ミルク, 油または溶かしたバターと刻んだパセリをよくまぜる。これと粉とを一緒にボールに入れ, よくかきまぜる。
- 沸騰しているミート・ステュー(366ページ)の中へ大匙で落とし, ふたをして10分位煮る。すぐに取り出し, 熱いうちに供する。

## エッグ・ダンプリング EGG DUMPLINGS

### 作 り 方

---



---

ふるった粉	.....	カップ 1
ふくらし粉	.....	小匙 1 ½
塩	.....	小匙 ½
サラダ油	.....	大匙 2
卵	.....	1 個
ミルク	.....	大匙 6
みじん切りパセリ	.....	大匙 2

---



---

- 粉, ふくらし粉, 塩を一緒にふるう。サラダ油, 卵, ミルク, パセリを一緒に粉の中へ入れてまぜる。
- 煮立ったかしわのステューの中へまぜたものを大匙ですくっておとし入れる。弱火で10分間位ふたをしないで煮る。次にふたをして更に10分間煮る。
- ダンプリングとかしわをとり出して温めた皿に入れる。
- 残った汁に粉を加えてグレイビー(392ページ)を作り, ダンプリングの上にかける。
- このダンプリングはかしわのスープと一緒に供すると大変よい。

## フラフィー・ダンプリング FLUFFY DUMPLINGS

### 作    り    方

---

---

ふるった粉	……………	カップ 1
ふくらし粉	……………	小匙 2
塩	……………	小匙 ½
ミルク	……………	カップ ½
サラダ油	……………	大匙 2

---

---

- 粉, ふくらし粉, 塩を一緒にふるう。
- ミルクとサラダ油を一緒にし, 粉の中に入れ, 湿りがまわる程度にまぜる。
- 熱いミート・ステュー (366ページ) の上に大匙で落し入れ, ふたをして沸騰するまで煮る (決してふたを取らぬこと)。火を弱くして12～15分間位火にかけておく。

## フ    リ    ッ    タ    ー FRITTERS

### 作    り    方

---

---

泡立てた卵	……………	2    個
ミルク	……………	カップ ½
ふるった粉	……………	カップ 1
ふくらし粉	……………	小匙 1
塩	……………	小匙 1
溶かしたバターまたはサラダ油	……………	小匙 1

---

---

- 泡立てた卵の中へミルクを入れる。
- 粉, ふくらし粉, 塩を一緒にふるって, 卵の中に入れてよくまぜる。溶かしたバターまたはサラダ油を入れて更によくまぜる。
- この中へ色々好みのものを入れて, 191度C (375度F) に熱した油で揚げて熱いうちにシロップまたはグレイビーをかけて供する。
- 中へ入れる種々のものは次の様にする。
 

(

- こまかく刻んだ場合はフリッターの中へ全部入れてまぜる。
  - 大きりにした時はひときれずつフリッターの中へつけて揚げる。



## コーン・フリッター CORN FRITTERS

### 作    り    方

- フリッターの材料(102ページ)をこねたものの中に汁をよくきったコーンカップ1 入れる。これをよくまぜスプーンですくって油の中へおとし、揚げる。

## アップル・アンド・バナナ・フリッター APPLE AND BANANA FRITTERS

### 作    り    方

- フリッターの材料(102ページ)をこねる。りんごを1～1.5センチの輪切りまたは縦切りにする。または1/4に切ったバナナを用いる。これにフリッターをつけて油で揚げる。これに粉砂糖をふりかけるとデザートになる。

## フレンチ・フライド・フリッター FRENCH FRIED FRITTERS

### 作    り    方

- フリッターの材料(102ページ)をこねる。この中に0.7センチ位の厚さに輪切りにした玉ねぎをばらばらにして入れる。これを油で揚げる。

## チキン・ミート・アンド・フィッシュ・ウイズ・バター CHICKEN, MEAT AND FISH WITH BATTER

### 作    り    方

- フリッターの材料(102ページ)をこねる。料理したかしわ、牛肉または魚にフリッターのこねたものをつけて油できつね色になるまで揚げる。

## フレンチ・フライド・ブレッド FRENCH FRIED BREAD

### 作    り    方

- フリッターの材料(102ページ)をこねる。パンをフリッターにつけ油で揚げる。

## フレンチ・フリッター（デザート用） FRENCH FRITTERS（CREOLE BEIGNETS）

### 作    り    方

---



---

卵 黄	..... 2   個
ミルク	..... カップ $\frac{3}{4}$
粉	..... カップ 1
塩	..... 小匙 $\frac{1}{2}$
溶かしたバター	..... 大匙 1
レモンジュース	..... 大匙 2
よく泡立てた卵白	..... 2   個

---



---

- 卵白以外の材料を全部一緒にして泡立器でまぜ合わせ、よくまざったならば、よく泡立てた卵白を加えてかき上げる。
- イチヂク、りんご、梨、パイナップル、みかんなどの上に砂糖と、刻んだレモンの皮をふりかけ、2～3時間おいておく。その後これらの果物の汁をきって、フリッターのこねたものにつけ、191度C（375度F）に熱した油で揚げる。揚げたものに、粉砂糖または果物のソースをかけて供してもよい。

## フレンチ・ブレックファースト・パフ FRENCH BREAKFAST PUFFS

### 作    り    方

---



---

柔らかいバター	..... カップ $\frac{1}{2}$
砂 糖	..... カップ $\frac{1}{2}$
卵	..... 1   個
ふるった粉	..... カップ 1 $\frac{1}{2}$
ふくらし粉	..... 小匙 1 $\frac{1}{2}$
塩	..... 小匙 $\frac{1}{2}$
にくづく	..... 小匙 $\frac{1}{4}$
ミルク	..... カップ $\frac{1}{2}$
溶かしたバター	..... 大匙 6
砂 糖	..... カップ $\frac{1}{2}$
肉 桂	..... 小匙 1

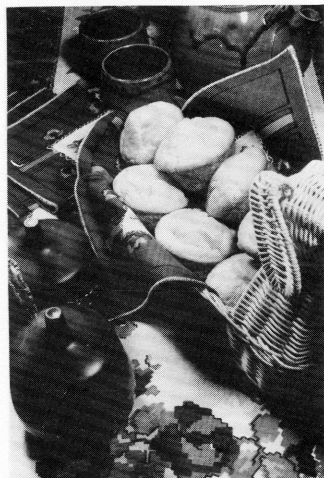
---



---

- バターと砂糖をクリーム状になるまでかきまぜ、更に卵を加えてかきまぜる。
- 粉、ふくらし粉、塩、にくづくを一緒にふるい、これとミルクを前のクリーム状のものの中に少しずつ交互に加えてまぜる（粉・ミルク・粉・ミルク・粉の順に加えること）。油を敷いたカップケーキの焼鍋に $\frac{3}{4}$ 位のところまで入れ177度C（350度F）のオーブンで20～25分間焼く。
- 出来上ったら熱いうちに溶かしたバターをぬり、砂糖と肉桂のまぜたものをふりかける。

# マ ッ フ ィ ン MUFFINS



マッフィン

きつね色になるまで焼き、すぐに供する。

## 作 り 方

- 粉，塩，ふくらし粉，砂糖を一緒にふるう。
- ミルク，卵，溶かしたバターを一緒にする。これを全部一度に粉の中に入れてよくかきまぜる。
- 油をひいたカップケーキの焼鍋に $\frac{2}{3}$ 位入れ218度C（425度F）のオーブンで25分間焼く。

# ティ・マッフィン TEA MUFFINS

## 作 り 方

---



---

ふるった粉	.....	カップ1 $\frac{3}{4}$
塩	.....	小匙 $\frac{1}{2}$
ふくらし粉	.....	小匙3
砂糖	.....	カップ $\frac{1}{4}$
ミルク	.....	カップ $\frac{3}{4}$
泡立てた卵	.....	1 個
溶かしたバター	.....	カップ $\frac{1}{4}$

---



---

- 粉，塩，ふくらし粉，砂糖を一緒にふるう。
- ミルク，卵，溶かしたバターを一緒にし，これを全部一度に粉の中へ入れてよくかきまぜる。
- 油をひいたカップケーキの焼鍋に $\frac{2}{3}$ 位入れ，204度C（400度F）のオーブンで25分間位焼く。

## ホリディ・マッフィン HOLIDAY MUFFINS

### 作    り    方

- ティー・マッフィン(105ページ)の材料にカップ $\frac{1}{4}$ のくるみと  
カップ $\frac{1}{2}$ の干し柿またはさいの目に切った砂糖漬果物を加えて、  
かきまぜる。焼く前にマッフィンの上に砂糖をふりかける。

## オレンジ・マーマレード・マッフィン ORANGE-MARMALADE MUFFINS

### 作    り    方

---

---

ティー・マッフィン… (105ページ)	
赤砂糖……………	カップ $\frac{1}{4}$
粉……………	カップ $\frac{1}{4}$
クリーム……………	小匙1
バター……………	大匙1
オレンジマーマレード……………	大匙2

---

---

- ティー・マッフィン以外の材料を全部一緒に  
まぜておく。  
○油をひいたカップケーキの焼鍋にティー・マ  
ッフィンの材料の半分を入れる(各カップケ  
ーキの焼鍋の $\frac{1}{2}$ のまで)。  
○前にまぜてあったもの(マーマレード・フィ  
リング)をスプーンで一杯ずつティー・マッ  
フィンの上に落す。  
○その上にティー・マッフィンの残りの材料を  
更に焼鍋の $\frac{2}{3}$ の所まで入れ191度C(375度F)  
のオーブンで20分間焼く。

## ピーナッツ・バター・マッフィン PEANUT-BUTTER MUFFINS

### 作    り    方

- 油をひいたカップケーキの焼鍋にティー・マッフィン(105ペー  
ジ)の材料の半分を入れ、(各カップケーキの焼鍋の $\frac{1}{2}$ まで)その  
上に小匙1のピーナッツバターを数か所に落とし、更にその上に  
残りのティー・マッフィンの材料を焼鍋の $\frac{2}{3}$ の所まで入れて204  
度C(400度F)のオーブンで20分間焼く。

## アップル・マッフィン APPLE MUFFINS

### 作 り 方

---



---

ふるった粉	……	カップ 2
ふくらし粉	……	小匙 4
塩	……	小匙 ¼
肉 桂	……	小匙 ¼
にくづく	……	小匙 ¼
砂 糖	……	カップ ¼
泡立てた卵	……	1 個
ミルク	……	カップ 1
溶かしたバター	……	カップ ½
切ったりんご	……	カップ ¾

---



---

- 粉, ふくらし粉, 塩, 肉桂, にくづく, 砂糖を一緒にふるう。
- 卵, ミルク, 溶かしたバターを一緒にし, これを粉のまぜたものの中央 (くぼみを作る) に入れ, よくまぜる。次に切ったりんごを入れる。
- 油を敷いたカップケーキの焼鍋に ⅔ まで入れ, 204 度 C (400 度 F) のオーブンで25分間焼く。

## コーヒーケーキ・マッフィン COFFEECAKE MUFFINS

### 作 り 方

---



---

ふるった粉	……	カップ 1 ½
砂 糖	……	カップ ½
ふくらし粉	……	小匙 2
塩	……	小匙 ½
バター	……	カップ ¼
泡立てた卵	……	1 個
ミルク	……	カップ ½
赤砂糖	……	カップ ½
切ったくるみ	……	カップ ½
粉	……	小匙 2
肉 桂	……	小匙 2
溶かしたバター	……	小匙 2

---



---

- 粉, 砂糖, ふくらし粉, 塩を一緒にふるう。  
これにバターを入れ2本のナイフまたは, ペイストリーブレンダーで切るようにまぜる。
- 卵, ミルクを一緒にまぜ, 一度に全部粉のまぜたものの中に入れ, ぶつぶつができるまでまぜる (まぜ過ぎないこと)。
- 赤砂糖, くるみ, 粉, 肉桂, 溶かしたバターを一緒にまぜる。
- 油を敷いたカップケーキの焼鍋にこねたものとするみのまぜたものを鍋の⅔まで交互に入れる。
- 191度 C (375度 F) のオーブンで20分間焼く。



## パイナップル・マッフィン

### PINEAPPLE MUFFINS

#### 作    り    方

---

---

軽く泡立てた卵	1   個
パイナップルジュース	カップ 1
溶かしたバター	カップ 1/4
ふるった粉	カップ 2
ふくらし粉	小匙 4
塩	小匙 1/2
砂糖	カップ 1/4
砂糖	大匙 2
おろしたオレンジの皮	小匙 1

---

---

- 卵とパイナップルジュースを一緒に泡立て、溶かしたバターを加える。
- 粉、ふくらし粉、塩、砂糖（カップ 1/4）を一緒にふるい、これに前のまぜたものを入れ少しまぜる。
- ぶつぶつになったものを油をひいたカップ・ケーキの焼鍋に 3/4 まで入れ、上に砂糖大匙 2 とおろしたオレンジの皮のまぜたものをふりかける。
- 204度C（400度F）のオーブンで25分間焼く。

## アップル・パンケーキ

### APPLE PANCAKES

#### 作    り    方

---

---

ふるった粉	カップ 1
ふくらし粉	小匙 4
砂糖	大匙 2
塩	小匙 1/2
卵	1   個
ミルク	カップ 1
油	大匙 2 + 小匙 2
りんご	1   個

---

---

- 粉、ふくらし粉、砂糖、塩を一緒に 3 回ふるう。
- 卵を泡立て、ミルクと油とを一緒にまぜる。これに前のふるった粉を入れ、なめらかになるまでまぜる。
- りんごを細かく切る、これをこねたものの中に入れる。
- 油をひかないフライパンにカップ 1/4 ずつ流しこみ、表面に小さな泡がブツブツ出来るまで焼き、ひっくり返して裏面をきつね色に焼く。
- バター、シロップ、ジェリーをそえて供する。



## アップル・パンケーキ・ロール・アップ APPLE PANCAKE ROLL-UPS

### 作 り 方

---

---

ふるった粉	.....	カップ 2
砂 糖	.....	大匙 2
ふくらし粉	.....	小匙 4
塩	.....	小匙 1
よく泡立てた卵黄	.....	2 個
ミルク	.....	カップ 2
溶かしたバター	.....	大匙 2
細かく切ったりんご	.....	カップ 1
よく泡立てた卵白	.....	2 個

---

---

- 粉, 砂糖, ふくらし粉, 塩を一緒にふるう。
- 卵黄とミルクを一緒にして, 粉のまぜたものに加えてよくまぜる。バターとりんごを入れてよくまぜる。卵白を入れてかきあげる。
- 2, 3分間おいておく, 熱いフライパンで焼く, バターをうすくぬって, 粉砂糖をふりかけ, 巻寿司のように巻く。

## エッグ・パンケーキ EGG PANCAKES

### 作 り 方

---

---

卵	.....	2 個
塩	.....	小匙 ½
砂 糖	.....	大匙 1
ふるった粉	.....	カップ ½
ミルク	.....	カップ ½
油	.....	小匙 1

---

---

- 卵, 塩, 砂糖を一緒に泡立て, 粉, ミルクを加えて, なめらかになるまでまぜる。
- 直径15センチ位のフライパンに油をひき, 油が熱くなってきたならば柔らかくこねたものを全部入れて2分間位焼く。次に232度C (450度F)のオーブンで15分間焼く。または表面がきつね色になるまで焼く。
- 焼き上がったものの表面にバターを所々におきマーマレード, シロップまたは蜂蜜をぬってはしから巻くかまたは半月形におりまげ, 上から粉砂糖をふって供する。

## フェボリット・グリッドル・ケーキ (ホット・ケーキ) FAVORITE GRIDDLE CAKES

### 作    り    方

---

ふるった粉……………カップ 1 ¼  
塩                        ……小匙 ½  
ふくらし粉……………大匙 1  
砂   糖……………大匙 1  
泡立てた卵……………1   個  
ミルク……………カップ 1  
溶かしたバターまたは油……大匙 2

---

- 粉，塩，ふくらし粉，砂糖を一緒によくふるう。
- 卵，ミルク，溶かしたバターを一緒によくまぜる。これを粉の中に入れ，粉がぶつぶつになるまでまぜる。
- 少量の油で揚げるかまたは，油をひかない鉄板の上で焼く。

## アップル・グリッドル・ケーキ APPLE GRIDDLE CAKES

### 作    り    方

- フェボリット・グリッドル・ケーキ (110ページ) の材料の上に薄く切ったりんごを表面に一行にのせて焼く。

## ベーコン・グリッドル・ケーキ BACON GRIDDLE CAKES

### 作    り    方

- フェボリット・グリッドル・ケーキ (110ページ) の材料に 3 ～ 4 枚の刻んだベーコンをいため，ふりかけて焼く。
- この時ケーキの材料の塩の分量を ½ にへらすこと。

## ハム・グリッドル・ケーキ HAM GRIDDLE CAKES

### 作    り    方

- フェボリット・グリッドル・ケーキ(110ページ)の材料に細かくさいの目切りにしたハムをカップ $\frac{1}{4}$ と塩小匙 $\frac{1}{4}$ を入れて焼く。
- この時ケーキの材料の塩の分量を $\frac{1}{2}$ にへらすこと。

## パイナップル・グリッドル・ケーキ PINEAPPLE GRIDDLE CAKES

### 作    り    方

- フェボリット・グリッドル・ケーキ(110ページ)の材料にカップ $\frac{1}{2}$ の汁をよく切った刻んだパイナップルを入れて焼く。
- バターと蜂蜜をかけて供する。

## フレンチ・パンケーキ FRENCH PANCAKES

### 作    り    方

---



---

パンの粉	.....	カップ $\frac{3}{4}$
塩	.....	小匙 $\frac{1}{2}$
ふくらし粉	.....	小匙 1
粉砂糖	.....	大匙 2
泡立てた卵	.....	2    個
ミルク	.....	カップ $\frac{3}{8}$
水	.....	カップ $\frac{1}{8}$
ヴァニラエッセンスまたは おろしたレモンの皮	.....	小匙 $\frac{1}{2}$

---



---

- 粉, 塩, ふくらし粉, 粉砂糖を一緒にふるう。
- 卵を泡立て, ミルク, 水, ヴァニラ, またはおろしたレモンの皮を入れ, よくまぜる。これを全部一度に粉の中に加え, よくかきまぜる。
- 少量の油で焼く。
- 焼き上がったものにゼリーをかけ, 更に粉砂糖を全体にまぶして熱いうちに供する。

## ゴールデン・パンケーキ GOLDEN PANCAKES

### 作 り 方

---



---

ふるった粉	.....	カップ 1
ふくらし粉	.....	小匙 3
砂糖	.....	小匙 1
塩	.....	小匙 1/4
軽く泡立てた卵	.....	1 個
ミルク	.....	カップ 1
クリーム	.....	カップ 1/4
バター	.....	大匙 2

---



---

- 粉、ふくらし粉、砂糖、塩を一緒にふるう。  
この中へ、卵、ミルク、クリーム、バターを  
次々に入れて、なめらかになるまでこねる。
- これを直径 8～10センチの大きさに焼きすぐ  
に供する。  
(こねたものを冷蔵庫に入れて保存すること  
が出来る。)

## ハット・ケーキ HOT CAKES

### 作 り 方

---



---

ふるった粉	.....	カップ 1
塩	.....	小匙 1/2
ふくらし粉	.....	大匙 2
砂糖	.....	大匙 2
軽く泡立てた卵	.....	1 個
ミルク	.....	カップ 3/4～1
サラダ油または溶かしたバター	.....	大匙 2

---



---

- 粉、塩、ふくらし粉、砂糖を一緒にふるう。
- 卵、ミルク、サラダ油を一緒にしてふるった  
材料の中に入れ粉がなめらかになるまでまぜ  
る。カップ 1/4 位ずつ焼く。

## バター・シロップ BUTTER SYRUP

### 作 り 方

---

---

ライトまたはダークコーン  
シロップ.....カップ 1  
バター.....カップ ¼

---

---

- シロップとバターを一緒にし、沸騰するまで火にかけ、たえずかきまぜる。
- 熱いうちにハット・ケーキにかけて供する。

## スパイス・バター・シロップ SPICED BUTTER SYRUP

- 少しのにくづくまたは肉桂をバター・シロップにまぜハット・ケーキにふりかけて熱いうちに供する。

## メープル・バター・シロップ MAPLE BUTTER SYRUP

- バター・シロップに小匙½のメープルエッセンスを入れる。

## オレンジ・ハネー・バター ORANGE-HONEY BUTTER

### 作 り 方

---

---

バター.....カップ ½  
蜂 蜜.....カップ ½  
おろしたオレンジの皮.....小匙 2

---

---

- バターをクリーム状になるまでまぜ、少しづつ蜂蜜を加えてまぜる。
- 次におろしたオレンジの皮を入れる。
- 皿に小盛にし上に切ったオレンジの皮をふりかける。
- ハット・ケーキと共に供するとよい。



## パ ッ ポ ウ バ ー POPOVERS

### 作 り 方

---

---

泡立てた卵	2    個
ミルク	カ ッ プ 1
ふるった粉	カ ッ プ 1
塩	小 匙 1/2
溶かしたバター	大 匙 1

---

---

- 卵をよく泡立て、ミルクを入れる。
- 粉と塩と一緒にふるい、この中に卵とミルクのまぜたものとバターを入れて、なめらかになるまでよくかきまぜる。
- 油をぬったカップケーキの焼鍋に1/2まで入れ246度C (475度F) のオーブンで15分間焼く。次に温度を177度C (350度F) までさげて25～30分間焼く（きつね色に軽く焼くのが大切）。
- オーブンの火を消した後1つずつフォークで穴をあけ、中の蒸気を出し、30分間オーブンに入れてかわかす。
- 熱いうちに供する。

## スィーディッシュ・テンボール・ケイス SWEDISH TIMBALE CASES

### 作 り 方

---

---

ミルク	カ ッ プ 1/2
よく泡立てた卵黄	2    個
ふるった粉	カ ッ プ 3/4
塩	小 匙 1/2

---

---

- よく泡立てた卵黄の中へミルクを入れてまぜる。
- 粉と塩と一緒にふるって、卵黄の中へ入れよくまぜる。ふたをして1時間おいておく。
- テンボール・アイロン（テンボール型）を191度C (375度F) に熱した油の中へ2～3分間入れて温め、適当に温まったならばひきあげて油をきり、まえに柔らかくこねたものの中に入れてつける（この時テンボール型の深さの3/4位までつけること）。すぐにひきあげ、再び直ぐに油の中へ入れてきつね色になるまで揚げる、そして型をとり出す。
- テンボールの型にこねたものがつかないのはテンボール型の温め方がすくない時でまた反対にこねたものがひっついてとれないのは温めすぎた場合である。



## テンボール・ケイス・アンド・ロゼット TIMBALE CASES AND ROSETTES

### 作 り 方

---



---

ふるった粉	………カップ ½
砂 糖	………大匙 1
塩	………小匙 ½
水またはミルク	………カップ ½
軽く泡立てた卵	………1 個
サラダ油	………大匙 1

---



---

- 粉, 砂糖, 塩と一緒にふるう。水またはミルク, 卵, サラダ油と一緒にまぜて, よくふるった粉の中へ入れる。これをまぜ, ざるでこす。
  - テンボール型またはロゼット型を204度C(400度F)に熱した油の中に2~3分間入れて温め, 適当に温まったならばひきあげて油をきり, まえにざるでこしておいたものの中へ手ばやく入れ(型の深さの¾位まで入れること), ふたたび油の中へ入れて, きつね色になるまで揚げる。そして型からとる。
  - 型からとる時, 型をさかさまにしてよく油をきってから出すこと。
  - 型をこねたものの中に入れる前にならずこねたものをよくかきまぜてからつけること。
- ⑤ ロゼット…デザート用  
テンボール・ケース…肉, 卵, 野菜のクリーム和え用

## エブリディ・ワッフル EVERYDAY WAFFLES

---



---

ふるった粉	………カップ 1 ¾
(またはふるった菓子の粉	
………)	………カップ 2)
ふくらし粉	………小匙 3
塩	………小匙 ½
泡立てた卵黄	………2 個
ミルク	………カップ 1 ¼
サラダ油またはバター	………カップ ½
泡立てた卵白	………2 個

---



---



### 作 り 方

- 粉, ふくらし粉, 塩と一緒にふるう。卵黄, ミルク, 溶かしたバターまたは, サラダ油と一緒にし粉のまぜたものに加えてかきまぜる。次に泡立てた卵白を入れて軽くかき上げる。
- これを熱くねったワッフル焼型に入れて焼く。

## バターミルク・ワッフル BUTTERMILK WAFFLES

### 作   り   方

- エブリディ・ワッフル (115ページ) の材料のうちミルクの代りにバターミルクまたは、サワーミルクを使う。また小匙3のふくらし粉の代りに小匙2のふくらし粉と小匙 $\frac{1}{2}$ の重曹を使う。

## チ ー ズ ・ ワ ッ フ ル CHEESE WAFFLES

### 作   り   方

- エブリディ・ワッフル (115ページ) の材料のうちバターカップ $\frac{1}{2}$ の代りに大匙2のバターとカップ $\frac{1}{2}$ のおろしたチーズを使う。

## ハ ム ・ ワ ッ フ ル HAM WAFFLES

### 作   り   方

- エブリディ・ワッフル (115ページ) と同じ。  
○但し、ワッフル焼型に入れてから大匙2の刻んだハムを入れる (ハムの代りに燻製のハム、またはベーコンを使ってもよい)。

## デザート・ワッフル DESSERT WAFFLES

### 作   り   方

---



---

菓子の粉(薄力粉).....	カップ1
塩 .....	小匙 $\frac{1}{2}$
ふくらし粉.....	小匙3
卵 .....	2   個
クリーム.....	カップ1
泡立てた卵白.....	2   個

---



---

- 粉、塩、ふくらし粉を一緒にふるう。  
○卵2個をよく泡立て、クリームを加えてまぜる。これを粉のまぜたものの中に入れてかきまぜる。次によく泡立てた卵白を入れて軽くかき上げる。  
○これを熱くしたワッフル焼で焼く。  
○ワッフルの中にアイスクリームを入れたり、砂糖をつけた新鮮な果物をのせて供するとよい。

## チョコレート・チップ・ワッフル CHOCOLATE-CHIP WAFFLES

### 作 り 方

- デザート・ワッフル (116ページ) の材料にカップ $\frac{1}{2}$ のチップ・チョコレートを加えて焼く。

## チョコレート・デザート・ワッフル CHOCOLATE DESSERT WAFFLES

### 作 り 方

- デザート・ワッフル (116ページ) の粉, 塩, ふくらし粉にココアカップ $\frac{1}{4}$ と砂糖カップ $\frac{1}{4}$ を加えて一緒にふるう。
- 卵とミルクをまぜ小匙 $\frac{1}{4}$ のヴァニラエッセンスを加え粉の中に入れてよくかきまぜ焼く。

## オレンジ・フェイリー・ワッフル ORANGE FAIRY WAFFLES

### 作 り 方

- デザート・ワッフル (116ページ) の材料に小匙2のおろしたオレンジの皮と大匙2のオレンジジュースを入れてまぜ, 焼く。焼いたあと, 濃いオレンジソースか, オレンジ・パイナップル・ソース (561ページ) をかけて供する。

## パーフェクト・ホワイト・ブレッド PERFECT WHITE BREAD

### 作 り 方

---

イースト (3センチ四方 厚さ1センチ) .....	1 個
ぬるま湯 .....	カップ $\frac{1}{4}$
ミルク (沸騰点近く温めた もの) .....	カップ2
砂糖 .....	大匙2
塩 .....	小匙2
バターまたは油 .....	大匙1
ふるった粉(強力粉) .....	カップ6~6 $\frac{1}{4}$

---

- イーストをぬるま湯に入れ柔らかくする。
- ミルク, 砂糖, 塩, バターと一緒にまぜ, なまぬるくなるまで冷ましカップ2の粉を入れてよくまぜる。これに溶かしたイーストを加える。次に残りの粉を入れ, かたくなるまでまぜる。粉をふったテーブルの上で8~10分間なめらかになるまでこねる。油をひいたボールに入れ(一度ひっくり返す)ふたをし, 2倍の大きさになるまでおいておく。ふくれたら空気抜きをし, もう一度2倍になるまでおいておく。ふくらんだものを $\frac{1}{2}$ に分けてボールに入れふたまたは布巾をかけて10分間おいておく。これを手で平らにのばし, 半分に折り, 中に入った空気を出し, 細長くのばし, これを3つに折り, 端を手でくっつける。手でつけた方を下にして油をひいた焼鍋にならべ2倍になるまでおいておく(約1時間)。
- 204度C (400度F) のオーブンで35分間焼く。15分後にオーブンの中をみて, 上部に色がついていたら銀紙をかぶせる。

## ホリディ・フルーツ・ブレッド HOLIDAY FRUIT BREAD

### 作    り    方

---



---

イースト (3センチ四方 厚さ4センチ) .....	1   個
ぬるま湯 .....	カップ 1/4
沸点近くまで温めたミルク .....	カップ 2
バター .....	カップ 1/2
砂    糖 .....	カップ 1/2
塩 .....	小匙 2
泡立てた卵 .....	2   個
ふるった粉 .....	カップ 4
干しぶどう .....	カップ 1
細切り砂糖漬または干した 果物 .....	カップ 1
切ったマルチノチェリー .....	カップ 1
ふるった粉(強力粉) .....	カップ 4

---



---

- ぬるま湯の中にイーストを入れて溶かす。ミルク、バター、砂糖、塩を一緒にまぜる。これをなまぬるくなるまで冷まし溶かしたイーストを加える。更に卵を加えてまぜる。カップ 4 の粉を入れたたく様にしてかきまぜる。果物類と残りの粉カップ 4 を加えてまぜる。これを 2 倍になるまでおいておく。2 倍にふくれたならば空気を抜くため軽くこねる。直径 20 センチ位の油をひいた円型焼鍋 2 つにこねたものをまるめて入れる。またはこねたものを 3 等分して 3 本のひもを作り、3 つ編みにしたり、うず巻状にして油をひいた焼鍋に並べて 2 倍にふくれるまでおいておく。ふくれたならば 177 度 C (350 度 F) のオーブンで 45 分間焼く。熱いうちにバターまたは水で溶かした粉砂糖をふりかける。




---



---

イースト (3センチ四方 厚さ2センチ) .....	1   個
ぬるま湯 .....	カップ 1/4
砂    糖 .....	カップ 1/2
塩 .....	小匙 2
バター .....	カップ 1/4
沸点近くまで温めたミルク .....	カップ 2
ふるった粉(強力粉) .....	カップ 6 1/2 ~ 7
干しぶどう .....	カップ 1
刻んだくるみ .....	カップ 1

---



---

## レイズン・ナッツ・ブレッド RAISIN NUT BREAD

### 作    り    方

- ぬるま湯でイーストを溶かす。ミルク、砂糖、塩、バターを一緒にして冷やす。この中にカップ 2 の粉を入れてよくまぜる。これに、溶かしたイーストを加える。干しぶどう、くるみを入れてよくこねる。中位のかたさになるまで残った粉を入れる。これを粉をふったテーブルの上でなめらかに、そして光沢が出るまでこねる (5 ~ 8 分間)。
- 油をひいたボールにこねたものを入れ (一度ひっくり返す)、ふたをし 2 倍にふくれるまでおいておく (1 時間半 ~ 2 時間)。
- 次に空気をぬいて 2 等分し、まるめ、約 10 分間おいておく。
- その後細長い山形にととのえ、油をひいた 22 × 12 × 7 センチの焼鍋に入れ、2 倍になるまでおいておく、(1 時間 15 分位) 2 倍になれば 191 度 C (375 度 F) のオーブンで約 40 分間焼く。
- 少し冷やしてコンフェクショナル・アイシング (166 ページ) を表面にぬってもよい。

## オールド・ファッション・ライ・ブレッド OLD FASHION RYE BREAD

### 作 り 方

---

---

水	.....	カップ 1½
赤砂糖	.....	カップ ¼
キャロウエーシード	.....	小匙 2
ショートニング	.....	大匙 2
塩	.....	小匙 2
ぬるま湯	.....	カップ ½
イースト (3×3×2センチ)	.....	1 個
ふるった粉(強力粉)	.....	カップ 4
ふるったライ麦の粉	.....	カップ 2

---

---

- 鍋に水カップ ¾, 赤砂糖, キャロウエーシード, ショートニング, 塩を入れて沸騰させ5分間ゆっくり煮る。火からおろして大きいボールに入れ, カップ 1の水を入れておく。小さいボールにぬるま湯カップ ¾を入れ, その中にイーストを入れて溶かす。
- 前の大きいボールの中へ粉カップ 2を入れよくまぜる。この中に溶かしたイースト, 残りのカップ 2の粉を入れてよくまぜる。そこにライ麦の粉カップ 1½を入れ, 残りのライ粉カップ ¾を軽くテーブルにふりかけ, こねたものをおきなめらかになるまでこねる。
- 油をひいたボールに入れ, 表面に少し油をぬり, ふたをして2倍になるまで1時間半おいておく。後空気ぬきをする。2等分しボールの形にする。油をひいた焼鍋に入れふたをして2倍になるまで1時間おく。204度C (400度F) のオーブンで45~50分間焼く。オーブンから出し網の上にのせ表面がひかる様にミルク又は卵白をぬり2分間オーブンに入れる。

## コーヒー・スワール COFFEE SWIRL

### 作 り 方

---

---

ミルク	.....	カップ 1
バター	.....	カップ ¼
砂糖	.....	カップ ¼
塩	.....	小匙 1
イースト (3センチ四方 厚さ1センチ)	.....	1 個
ぬるま湯	.....	カップ ½
泡立てた卵	.....	1 個
粉	.....	カップ 4

---

---

- イーストをぬるま湯に入れて溶かす。
- 沸騰点近くまで温めたミルクにバター, 砂糖, 塩を加え, 生ぬるくなるまでおいておく。
- これに湯で溶かしたイーストと卵を加えてよくまぜる。更に粉を少しずつ入れながらまぜこねる。
- こねたものを油をひいたボールに入れふたをして2倍の大きさになるまで約2時間置いておく。
- 軽く粉をふったテーブルの上に取り出し, 軽くこね, こねたものの¼を2.5センチの太さの綱の形にする。
- 油をひいた焼鍋の中へ渦巻状に入れ, 2倍の大きさになるまで置いておく。
- 177度C (350度F) のオーブンで35分間焼く。
- 上にバター・クリーム・フロスティング (163ページ) をかけて供する。



## ダッチ・アップル・ケーキ DUTCH APPLE CAKE

### 作   り   方

---



---

コーヒー・スワールの材料	
.....(119ページ)	
うす切りのりんご.....	カップ 2
砂 糖.....	大匙 6
肉 桂.....	大匙 1
にくづく.....	小匙 1/2
バター.....	大匙 2

---



---

- コーヒー・スワールの材料をこね、これを油をひいた焼鍋（直径20センチ位のものならば2つ、直径30センチ位のものならば1つ）に入れ、2倍の大きさになるまで置いておく。この上へうす切りのりんごを軽くおしつけながら置く。砂糖、肉桂、にくづくをよくまぜ、それをりんごの上にふりかけ、更にバターをとろとろに落す。そのまま15分間置いておく。
- 177度C（350度F）のオーブンで35～40分間焼く。
- 最初のうち油紙で焼鍋のふたをし、りんごが煮えるようにするとよい。

## イングリッシュ・ティ・リング ENGLISH TEA RING



- フィリングをぬり巻寿司のように巻く。
- 両端をくっつけてリングにする。



- はさみでリングの外から1/4位の深さまで3センチ間隔に切る。
- 切った各部分を少し横にかたむける。



## イングリッシュ・ティ・リング ENGLISH TEA RING

### 作 り 方

---



---

イースト (3センチ四方 厚さ2センチ) .....	1 個
ぬるま湯 .....	カップ 1/4
沸点近く温めた ミルク .....	カップ 1/2
バター .....	大匙 3
砂糖 .....	大匙 3
塩 .....	小匙 1/2
泡立てた卵 .....	1 個
ヴァニラエッセンス .....	小匙 1/2
ふるった粉 .....	カップ 3

---



---

- ぬるま湯の中にイーストを入れて溶かす。ミルク、砂糖、バター、塩を一緒にしてなめぬるくなるまで冷まし、その中に溶かしたイーストを入れる。
- 泡立てた卵から小匙2を取り出し残りをイーストに加える。更にヴァニラを入れ粉を少しずつ入れてまぜる。テーブルの上に粉をふりそこでよくこねる。油をひいたボールにこねたものを入れ、1度ひっくり返してこねたものの全面に油がつく様にする。これをボールに入れてふたをし、2倍にふくれるまでおいておく。これを2等分してテーブルの上で厚さ1.5センチの矩形状にのばす。その表面に溶かしたバターをぬり、フィリングを平等にぬり、長い方から巻寿司の様に巻く、これを油をひいた焼鍋にのせ棒状にした両端をくっつけて輪にする。3センチ間隔にはさみを入れ、全部切らずに丁度3/4位のところで止める。そして花の様にひろげる。
- 残しておいた卵を表面にぬり、2倍にふくれた後191度C (375度F) のオーブンで25分間焼く。

### フ ィ リ ン グ

### 作 り 方

---



---

砂糖 .....	カップ 1/4
肉桂 .....	小匙 2
切ったくるみ .....	カップ 3/4
砂糖漬の果物 .....	カップ 3/4

---



---

- 全部の材料を一緒にまぜる。  
(イングリッシュ・ティ・リングのためのもの)