

卵 と チ ー ズ

EGG AND CHEESE

卵 EGGS

ベイクド・エッグ	BAKED EGGS	293
フライド・エッグ	FRIED EGGS	293
ポーチド・エッグ	POACHED EGGS.....	293
クリームド・エッグ	CREAMED EGGS	294
クリームド・エッグ・スペシャル	CREAMED EGG SPECIALS	294
カリード・エッグ	CURRIED EGGS	294
ソフト・アンド・ハード・クックド・エッグ	SOFT AND HARD COOKED EGGS.....	295
スクラムブルド・エッグ	SCRAMBLED EGGS	295
エッグ・ア・ラ・ゴールデンロード	EGGS A LA GOLDENROD.....	295
エッグ・ア・ラ・キング	EGGS A LA KING.....	296
エッグ・ア・ラ・ライン	EGGS A LA REINE	296
エッグ・イン・ア・カセロール	EGGS IN A CASSAROLE	297
エッグ・フー・ヤング	EGGS FU YUNG (CHINESE)	297
デヴィルド・エッグ	DEVILED EGGS	298
デヴィルド・エッグ・デラックス	DEVILED EGGS DELUXE	298
デヴィルド・エッグ・ウイズ・クリーム・ソース	DEVILED EGGS WITH CREAM SAUCE.....	298
スタッフド・エッグ・フォー・スペシャル・ディッシュ	STUFFED EGGS FOR SPECIAL DISHES.....	299
デヴィルド・エッグ・(スパニッシュ・スタイル)	DEVILED EGGS (SPANISH STYLE).....	299
クリスピー・クラム・エッグ	CRISPY-CRUMB EGGS.....	300
フラuffy・スクラムブルド・エッグ	FLUFFY SCRAMBLED EGGS	300
スクラムブルド・エッグ・ウイズ・マッシュルーム	SCRAMBLED EGGS WITH MUSHROOMS.....	301
スキヤロップド・エッグ・アンド・ヌードル	SCALLOPED EGGS AND NOODLES.....	301
サバー・エッグ	SUPPER EGGS	302
デスティ・ベイクド・エッグ	ZESTY BAKED EGGS	302
ヘルプス・トウ・ホールド・アップ・パuffy・オムレツ	HELPS TO HOLD UP PUFFY OMELETS.....	304
パuffy・オムレツ	PUFFY OMELET	304
オムレツ	OMELET	305
ハム・オムレツ	HAM OMELET	305

ジェリー・オムレツ	JELLY OMELET	305
オニオン・オムレツ	ONION OMELET	305
シュリンプ・オムレツ	SHRIMP OMELET	306
スパニッシュ・オムレツ	SPANISH OMELET	306
ブラジリアン・オムレツ・コン・コーネ	BRAZILIAN OMELET CON CORNE	307
エッグ・コロケ	EGG CROQUETTES	307

チーズ CHEESE

チーズ・スフレ	CHEESE SOUFFLE	308
チーズ・アンド・ハム・スフレ	CHEESE AND HAM SOUFFLE	308
マッシュルーム・アンド・チーズ・スフレ	MUSHROOM AND CHEESE SOUFFLE	309
サーモン・スフレ	SALMON SOUFFLE	309
トマト・チーズ・スフレ	TOMATO-CHEESE SOUFFLE	309
フィッシュ・スフレ (スエデッシュ)	FISH SOUFFLE (SWEDISH)	310
マッシュルーム・スフレ	MUSHROOM SOUFFLE	310
チーズ・フォンデュ	CHEESE FONDUE	311
チーズ・ティンバル	CHEESE TIMBALES	311
ウェルシュ・ラビット	WELSH RAREBIT	312

ベイクト・エッグ BAKED EGGS

作り方

- バターをひいた焼鍋に卵を入れ、塩、こしょうで味をつけ、溶かしたバター小匙 $\frac{1}{2}$ を入れる。163度C（325度F）のオーブンで20分間位焼く。

フライド・エッグ FRIED EGGS

作り方

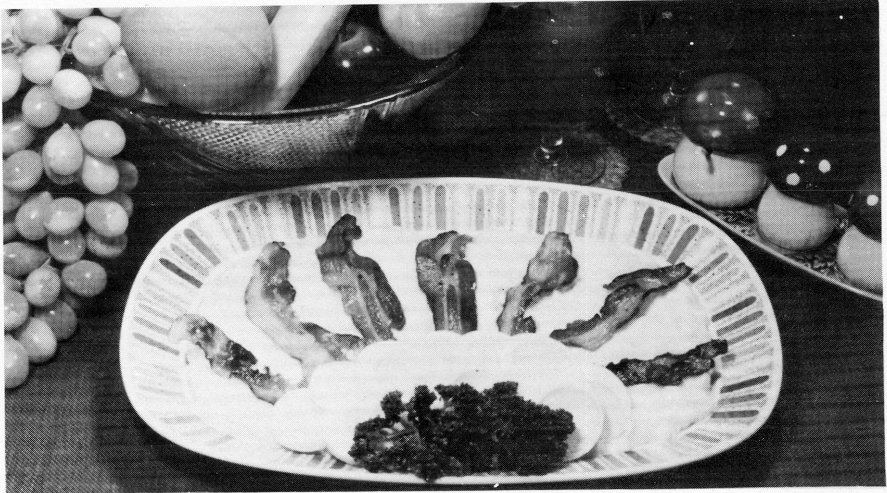
- フライパンに油をひき、卵を入れ、白味がかたくなったら、卵1個に対し、水小匙 $\frac{1}{2}$ を入れ、ふたをして出来上るまで蒸し焼きにする。

ポーチド・エッグ POACHED EGGS

作り方

- フライパンに油をひき、塩水（水カップ4、塩小匙 $\frac{1}{2}$ ）を入れ火にかける。沸騰してきたならば、その中へ卵を割り落す。上へ浮きあがってきたならば注意深く砕かないように取り出す。熱いうちに供する。

クリームド・エッグ CREAMED EGGS



クリームド・エッグ

作り方

全熟卵……………4個
中位のホワイトソース……カップ1
ベーコン……………7枚

- ホワイト・ソース(535ページ)を作る。茹卵を1センチ位のさいの目切りにしてホワイト・ソースに加え味をつける。これをお皿に盛りつけ、焼いたベーコンを上に乗せて別に茹でた卵で飾りをしてよい。

クリームド・エッグ・スペシャル CREAMED EGG SPECIALS

作り方

- エッグ・ア・ラ・ゴールドデンラード(295ページ)と同じ。但しカップ1のまぐろ、小えび、さけ、かに、茹かしわ、ハムのいづれかといいためた生椎茸またはマッシュルームとピーマンのまぜたものを入れる。

カレード・エッグ CURRIED EGGS

作り方

- エッグ・ア・ラ・ゴールドデンラード(295ページ)と同じ。但し、ホワイト・ソースを作る時、小匙 $\frac{1}{2}$ のカレー粉を入れる。

ソフト・アンド・ハード・クックド・エッグ SOFT AND HARD COOKED EGGS

作り方

- 卵を水の中に入れ沸騰するまでゆっくり茹でる。卵4個の場合半熟卵は沸騰してから火を切ってふたをして2～4分間おいておく。卵4個以上の半熟卵は、沸騰してから弱火にして4～6分間煮る。
- 全熟卵の場合は、沸騰させない様にして水から15分間茹でる。いずれの場合も出来上がれば1～2秒間水につけてあげる。

スクラムブルド・エッグ SCRAMBLED EGGS

作り方

- 卵を泡立てる。
- フライパンに少しの油をひき卵を入れ時々かきまぜてふっくらと焼く。かきまぜ続けてはいけない。

エッグ・ア・ラ・ゴールデンラード EGGS A LA GOLDENROD



エッグ・ア・ラ・ゴールデンラード

全熟卵……………4個
中位のホワイトソース……カップ1
バターをぬったトースト……………4枚

作り方

- ホワイト・ソース(535ページ)を作る。茹卵の卵白を刻んでホワイト・ソースに加えてまぜる。これをトーストの上にぬり、その上に卵黄をおろしてふりかける。好みにより卵黄を少量ホワイト・ソースの中に加えてもよい。

エッグ・ア・ラ・キング

EGGS A LA KING

作り方

刻んだ茹卵……………3個
ホワイトソース(中)……………カップ1
切ったマッシュルーム……………カップ1/2
グリーンピース……………カップ1/4
トマトケチャップ……………大匙1
刻んだピメント……………大匙1
輪切りトマト……………3片
バターをぬったトースト……………3枚

- 卵、輪切りのトマト、トースト以外の材料を全部一緒にまぜる。次に茹卵を入れ出来るだけ卵をつぶさないようにまぜて熱くなるまで火にかけて煮る。
- 輪切りのトマトを5分間蒸焼にする。これをトーストの上のせその上に前にまぜたものをのせ熱いうちに供する。

エッグ・ア・ラ・ライン

EGGS A LA REINE

作り方

- 丸いパンをトーストし、その上にバターでいためた生椎茸またはマッシュルームをのせ、その上にポーチド・エッグ(293ページ)をのせ、その上に熱いチーズ・ソース(535ページ)をかけ、更におろしたチーズをふりかけて191度C(375度F)のオーブンでチーズが溶けるまで焼く。

エッグ・イン・ア・カセロール

EGGS IN A CASSAROLE

作り方

茹 卵	4個
塩	小匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	ひとつまみ
辛 子	小匙 $\frac{1}{2}$
おろしたチーズ	カップ $\frac{1}{2}$
おろした玉ねぎ	小匙1
細切りピーマン	大匙1
トマトソース	カップ1
バター	少々

- 茹卵を縦に $\frac{1}{2}$ に切る。卵黄を取出しうらごしをする。これに塩、こしょう、辛子とおろしたチーズの $\frac{1}{2}$ を加えてよくまぜる。これを前の卵白の中に軽く入れる。
- この卵をバターをひいた土鍋に入れ、玉ねぎ、ピーマン、トマトソースをまぜたものを上から注ぐ。その上に更に残りのチーズをふりかけ204度C（400度F）のオーブンで15分間焼く。たきたての御飯と共に供する。

エッグ・フー・ヤング（チャイニーズ）

EGGS FU YUNG (CHINESE)

作り方

ハムまたは他の茹でた肉	120g
青ねぎ(中)	2本
セロリ	2本
もやし	カップ $\frac{1}{2}$
油	大匙6
醬 油	大匙2
砂 糖	大匙2
卵	6個
塩	小匙 $\frac{1}{2}$

- ハムまたは肉、青ねぎ、セロリを2.5センチの長さに細長く切る。もやしを適当に切る。大匙4の油をフライパンに入れてハムまたは肉を静かに1分間いためる。青ねぎ、セロリ、もやしを加えて続けて1分間いためる。醬油、砂糖を入れ、もう1分間いためる。これら全部を取出しフライパンに大匙2の油を入れて卵を軽く泡立て塩を入れて流しこむ。弱火でまぜないで全体がかたくなるまで焼く(1分間)。
- 前にいためたものをこの卵の面積の $\frac{1}{2}$ 位いのところまで置き、卵を半分に折り一度裏返して焼く。熱い皿にのせて供する。好みにより醬油をかける。

デヴィルド・エッグ DEVILED EGGS

作り方

全熟卵	6個
塩	小匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	小匙 $\frac{1}{4}$
辛子	小匙 $\frac{1}{4}$
マヨネーズ	大匙3

- 茹卵を縦に2等分し卵黄を取り出し、フォークでつぶす。それに材料全部を加えてよくまぜ、卵白にかかるく形よく詰める。

デヴィルド・エッグ・デラックス DEVILED EGGS DELUXE

作り方

全熟卵	6個
フレンチマスタード	小匙2
ウスターソース	小匙1 $\frac{1}{2}$
レモンジュース	小匙2
塩	小匙 $\frac{1}{4}$
こしょう	小匙 $\frac{1}{4}$
マヨネーズ	カップ $\frac{1}{4}$

- 茹卵を縦に2等分し卵黄を取り出す。この卵黄をフォークでつぶす。これに残りの材料を全部加えてまぜる。
- 更に次の材料の中から1つを選んで卵黄にまぜる。ツナカップ $\frac{1}{2}$ とカレー粉小匙 $\frac{1}{4}$ をまぜたもの、マヨネーズの代りにサワークリームカップ $\frac{1}{2}$ 、切った小えびカップ $\frac{1}{2}$ 、細かく切りパリパリに揚げたベーコン8枚、おろしたチーズカップ $\frac{1}{2}$ と大匙2のマヨネーズのまぜたもの、さけの缶詰カップ1。
- 卵白にかかるく盛り上がる様に詰める。パセリとパプリカで飾りをする。

デヴィルド・エッグ・ウイズ・クリーム・ソース DEVILED EGGS WITH CREAM SAUCE

作り方

全熟卵	4個
玉ねぎの汁	小匙 $\frac{1}{2}$
おろしたわさび	大匙1
レモンジュースまたは酢	大匙 $\frac{1}{2}$
みじん切りセロリ	大匙2
マヨネーズ	大匙2~3

- 全熟卵を縦に2等分し卵黄を取り出してつぶす。これに他の材料を加えてなめらかになるまでまぜ、これを再び卵白の中に形よく詰める。
- 次に記すクリーム・ソースをかけてオーブンで焼く。

クリーム・ソース

作り方

バター	大匙2
粉	大匙2
塩	小匙1/4
こしょう	小匙1/8
ソース	小匙1
ミルク	カップ1

- フライパンにバターを入れて溶かし、粉を入れたえずかきまぜる。これにミルクを少しずつ続けて入れ、クリーム状になるまでたえずかきまぜる。塩、こしょう、ソースを加えて味をつけデヴィルド・エッグの上にかける。
- これを焼鍋に入れ177度C (350度F)のオーブンで10分間卵の端がきつね色になるまで焼く。

スタッフド・エッグ・フォー・スペシャル・ディッシュ STUFFED EGGS FOR SPECIAL DISHES

作り方

- デヴィルド・エッグ (298ページ) と同じ。
- 但し、つぶした卵黄に大匙2の刻んだハムまたは、いためたベーコン、まぐろ、小えび、いわし、ひしこのいずれかを入れる。

デヴィルド・エッグ (スパニッシュ・スタイル) DEVILED EGGS (SPANISH STYLE)

作り方

バターまたはマーガリン	カップ1/4
刻んだ玉ねぎ	カップ1/4
刻んだセロリ	カップ1/4
粉	大匙3
料理したトマト	カップ3
砂糖	小匙1
塩	小匙1
こしょう	小匙1/4
ガーリックソルト	小匙1/4
デヴィルド・エッグ	6個
バターでいためたパン粉	カップ1/4
トースト	6枚

- 玉ねぎとセロリをバターでいためる。粉を加えてまぜ、更にトマトを加えてかたくなるまでたえずかきまぜながら煮る。砂糖、塩、こしょう、ガーリックソルトを全部加える。これを焼鍋に入れその上にデヴィルド・エッグ (298ページ) をきれいに並べバターでいためたパン粉を卵の周囲にふりかける。
- 218度C (425度F)のオーブンで10~15分間焼く。トーストまたは御飯、スパゲッティ、スウードルの上にかけて供する。

クリスピー・クラム・エッグ CRISPY-CRUMB EGGS

作り方

小さく切ったベーコン……………6切
柔らかいパン粉……………カップ1
ミルク……………カップ½
塩……………小匙½
こしょう……………ひとつまみ
よく泡立てた卵……………5個

- ベーコンをパリパリになるまでいためベーコンとその油の½を取り出した後にパン粉を入れてきつね色になるまでいためる。パン粉を取り出してその後前に取っておいたベーコンの油を入れてミルク、塩、こしょう、卵を一緒に入れかきまぜる。
- かたくなる前にパン粉、ベーコンを加えてかたくなるまでまぜる。熱いうちに供する。

フラッフイ・スクラムブルド・エッグ FLUFFY SCRAMBLED EGGS

作り方

よく泡立てた卵……………6個
ミルクまたは
薄いクリーム……………カップ½
塩……………小匙¼
ソース(好みにより)……………小匙¼
こしょう……………小匙½
トースト……………6枚

- トースト以外の材料を全部一緒にして二重鍋に入れる。軽くまぜながらかたくなるまで煮る。これをバターをぬったトーストの上のせて供する。
- 二重鍋の代りに少し油をひいたフライパンを使ってもよい。

スクラムブルド・エッグ・ウイズ・マッシュルーム SCRAMBLED EGGS WITH MUSHROOMS

作り方

卵	1個
ミルク	大匙1
塩	少々
こしょう	少々
バター	大匙 $\frac{1}{2}$
マッシュルーム	大匙1~2

- 卵、ミルク、塩、こしょうを一緒にして泡立てる。フライパンでバターを溶かし切ったマッシュルームを入れていためる。火を小さくして卵の泡立てたものを入れて一度裏返してあまりかたくならない様に注意して焼く（5~8分間）
- 熱い皿にのせて熱いうちに供する。

スキヤロップド・エッグ・アンド・ヌードル SCALLOPED EGGS AND NOODLES

作り方

ヌードル	150g
バター	カップ $\frac{1}{4}$
粉	大匙2
かしわのスープ	
またはミルク	カップ $1\frac{1}{2}$
塩	小匙1
こしょう	小匙 $\frac{1}{2}$
切ったマッシュルーム	カップ1
全熟卵	6個
パプリカ	少々

- ヌードルを塩水で茹で、水気をきっておいておく。大匙2のバターを溶かし粉を入れてよくまぜる。これにかしわのスープまたはミルクを加えて、たえずかきまぜながら煮る。塩、こしょうで味をつける。残りのバターでマッシュルームをいためる。
- 皿にヌードルとマッシュルームと刻んだ全熟卵を交互に積み重ねて入れ、その上に前に作ったソースとパプリカをふりかけ177度C（350度F）のオーブンで15分間全体が熱くなるまで焼く。

サパー・エッグ SUPPER EGGS

作り方

刻んだ玉ねぎ	大匙 2
バター	大匙 2
トマト	カップ 1
塩、こしょう	少々
砂糖	小匙 1
切ったハム	カップ 1
切ったマッシュルーム	カップ ½
バター	大匙 2
ミルク	カップ ½
泡立てた卵	4 個
つぶしたクラッカー またはクルトン	カップ 1

- 玉ねぎをバターでいためる。これにトマト、塩、こしょう、砂糖を入れ少しどろっとするまで煮る。
- ハムとマッシュルームをバターでいためる。これにミルク、卵、つぶしたクラッカーまたはクルトンを一緒にして弱火にかけて全体が少しかたくなるまでたえずかきまぜながら煮る。
- 最初に作った熱いトマトソースと一緒に供する。

デスティ・ベイクド・エッグ ZESTY BAKED EGGS

作り方

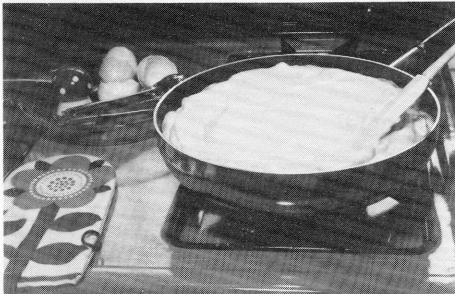
サラダドレッシング またはマヨネーズ	カップ ½
塩	小匙 ¼
こしょう	小匙 ¼
パプリカ	小匙 ½
ウスターソース	小匙 ½
ミルク	カップ ½
おろしたチーズ	カップ 1
卵	8 個

- サラダドレッシングまたはマヨネーズ、塩、こしょう、パプリカ、ウスターソースを一緒にし、この中にミルクを少しずつ入れてなめらかになるまでまぜる。チーズを入れこれが溶けるまで火にかける。
- これを油をひいた4つの土鍋に大匙2ずつ入れ、その上に2個の卵を割って入れ残りのソースを上から注ぐ。
- 土鍋を二重鍋式にして177度C (350度F) のオーブンで12~15分間焼く。

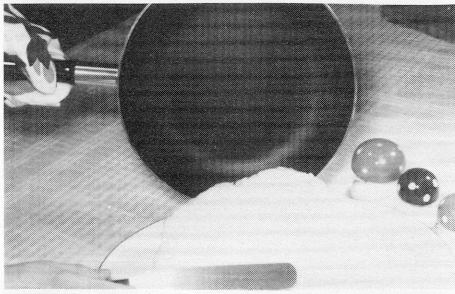
パuffy・オムレツ
PUFFY OMELET



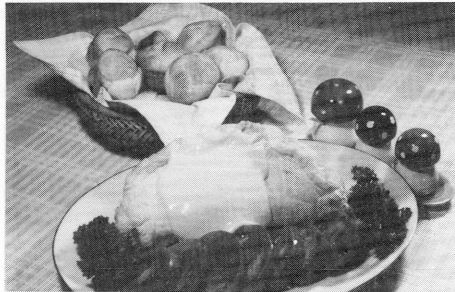
- 泡立てた卵白に卵黄を入れてゴムベラでかき上げる。



- オムレツのまぜたものをフライパンに入れてひろげる。ふくれて底がきつね色になるまで約8分間弱火で焼く。



- 上のものを162度C（325度F）のオーブンに入れ表面がきつね色になるまで10分間焼く。
- オーブンから出して、まわりを金のへらで切り離し、写真の様に皿に盛りつける。



- パuffy・オムレツの上にチーズソースをかけ、切ったトマトとパセリで飾りをする。
- 供する時はナイフで切らないで2本のフォークで分ける。

ヘルプス・トウ・ホールド・アップ・パuffy・オムレツツ HELPS TO HOLD UP PUFFY OMELETS

○もしパuffy・オムレツツがぺチャンコになる場合は次の3つのうちから1つの方法を選んで試みなさい。

- ・ 1個の卵につき柔らかいパン粉小匙 $\frac{1}{2}$ をミルクと一緒に入れる。
- ・ 1個の卵につき中位のホワイト・ソース (535ページ) カップ $\frac{1}{4}$ を泡立てた卵黄に加えて使う。
- ・ 4個の卵につき酒石英小匙 $\frac{1}{4}$ を入れる。

パuffy・オムレツツ PUFFY OMELET

作り方

バター大匙 1 $\frac{1}{2}$
卵 4 個
水大匙 4
塩小匙 $\frac{1}{4}$
こしょう少々

- 卵白を泡立てこの中に水と塩を加えてかたくなるまで泡立て続ける。この中に泡立てた卵黄を加えかき上げる。
- フライパンにバターを溶かし、オムレツツの材料を入れる。この時ふちの方が高くなるようにする。8分間位ゆっくり弱火にかける。次に163度C (325度F) のオーブンで10分間オムレツツの表面がきつね色になるまで焼く。
- オムレツツの $\frac{2}{3}$ 位のところを切り小さい方を上に重ねて皿にのせる。
(フライパンの上では大きい方を上にし、これを) 皿の上に裏返してのせる。
- オムレツツの上にオムレツツ・ソース (549ページ) チーズ・ソース (540ページ) トマト・ソース (550ページ) クリームド・チキン (330ページ) クリームド アスパラガス (586ページ) 等のいずれかをかけて熱いうちに供する。

オムレツ

OMELET

作り方

卵	3個
ミルクまたは薄い無糖練乳	大匙3
こしょう	ひとつまみ
塩	小匙 $\frac{1}{8}$
バター	大匙1

- 卵を軽く泡立てミルク、こしょう、塩を加えて泡立て続ける。フライパンにバターを溶かし、卵を入れゆっくり弱火で焼く。半分に切り温めた皿にのせて供する。

ハム・オムレツ

HAM OMELET

作り方

切ったハム	大匙2~4
オムレツの材料	1回分

- オムレツの作り方(305ページ)と同じ。但しオムレツが半分位出来た時上にハムをふりかける。

ジェリー・オムレツ

JELLY OMELET

作り方

ジェリー	大匙2
オムレツの材料	1回分

- オムレツの作り方(305ページ)と同じ。但し、ジェリーを卵の中央にのせ、卵を半分にたたむ。上に粉砂糖をふりかけてもよい。

オニオン・オムレツ

ONION OMELET

作り方

玉ねぎ	小匙1
御飯	大匙4
オムレツの材料	1回分

- オムレツの作り方(305ページ)と同じ。但し、玉ねぎと御飯をいため、これを卵の中央に形よくのせ卵の両端を折ってオムレツを作る。

シュリンプ・オムレツ

SHRIMP OMELET

作り方

小えび……………カップ1
刻んだセロリ……………カップ½
中位のホワイト・ソース…カップ1
オムレツの材料(3倍)

- ホワイト・ソース(535ページ)を作る。これに小えび、セロリを加えてまぜる。
- オムレツの作り方(305ページ)を参照してオムレツを作り、その上に小えび、セロリをまぜたホワイト・ソースをかける。熱いうちに供する。
- オムレツに卵8個を使う。

スパニッシュ・オムレツ

SPANISH OMELET

作り方

茹でて切ったトマト……………カップ½
刻んだピーマン……………小匙½
刻んだ玉ねぎ……………小匙½
刻んだセロリ……………小匙1
オムレツの材料……………1回分

- 全部の材料をまぜて、セロリが柔らかくなるまで煮る。
- オムレツの作り方(305ページ)を参照してオムレツを作り、この上にかけて、熱いうちに供する。

ブラジリアン・オムレツ・コン・コーネ

BRAZILIAN OMELET CON CORNE

作り方

ソース

ミンチ……………カップ 1
 油またはサラダ油……………大匙 1
 トマト……………カップ 1½
 塩……………小匙½
 チリ粉……………小匙½
 細長く切ったピーマン……………½個

オムレツ

卵黄……………6個
 トマトジュース……………大匙 3
 塩……………小匙 1
 こしょう……………ひとつまみ
 よく泡立てた卵白……………6個
 油またはサラダ油……………大匙 3

- ミンチを大匙 1 の油でいため、トマト、塩、チリ粉、ピーマンを入れ、時々まぜながら 10 分間煮る。
- 卵黄をかたくなるまでよく泡立て、トマトジュース、塩、こしょうを入れる。卵白をよく泡立てこれを卵黄の中に入れて軽くかきあげる。
- フライパンに大匙 3 の油を入れ、熱し、卵を流しこんでふたをし、8 分間位とろ火で焼く。次にふたをとり 163 度 C (325 度 F) のオーブンで 15 分間焼く。出来上がったならば半分に切り、ソースをかけ、いため御飯と一緒に供するとよい。

エッグ・コロquette

EGG CROQUETTES

作り方

濃いホワイト・ソース……………カップ¾
 全熟卵……………8個
 塩……………小匙½
 パプリカ……………小匙½
 にくづく……………ひとつまみ
 切ったピメント……………大匙 3
 みじん切りパセリ……………大匙 1
 みじん切り玉ねぎ……………大匙 1
 軽く泡立てた卵……………1個
 水……………大匙 1
 クラッカーの
 くだいたもの……………カップ 1

- ホワイト・ソース(535ページ)を作り、全熟卵を刻んで、塩、パプリカ、にくづく、ピメント、パセリ、玉ねぎを一緒にしてよくまぜる。これを冷やしてコロquetteの形にしクラッカーをまぶし卵と水と一緒にしたもの浸したクラッカーをまぶし、しばらくおいておく。
- 沢山の熱い油 191 度 C (375 度 F) できつね色になるまで揚げる。この上にチーズ・ソース(535ページ)をかけて供する。

エッグ・コロケ EGG CROQUETTES

作り方

- ミート・コロケ (368ページ) と同じ。
- 但し、肉の代わりに全熟卵 6 個を切り大匙 2 のピメントと、にくづくをひとつまみ入れる。

チーズ・スフレ CHEESE SOUFFLE

作り方

濃いホワイト・ソース	……	カップ 1
辛子	……	小匙 ¼
こしょう	……	ひとつまみ
おろしたチーズ	……	カップ 1
泡立てた卵黄	……	3 個
卵白	……	3 個
酒石英	……	小匙 ¼

- 辛子、こしょうを入れたホワイト・ソース (535ページ) を作る。おろしたチーズを加えて溶かし、火からおろして卵黄を入れてよくまぜる。
- 卵白と酒石英を一緒にしてかたくなるまで泡立て前のものに加えてかき上げる。
- これを油のひいてない土鍋に入れ 177 度 C (350度 F) のオーブンで 50 分間焼きすぐに供する。
- マッシュルーム・ソース (537ページ) をかけてもよい。

チーズ・アンド・ハム・スフレ CHEESE AND HAM SOUFFLE

作り方

- チーズ・スフレ (308ページ) と同じ。
- 但し、カップ ½ の刻んだハムを入れる。

マッシュルーム・アンド・チーズ・スフレ
MUSHROOM AND CHEESE SOUFFLE

作り方

- チーズ・スフレ (308ページ) と同じ。
- 但し、バターでいためて刻んだ生椎茸またはマッシュルームをカップ1入れてかき上げる。
- シー・フード・ソース (538ページ) をかけて供する。

サーモン・スフレ
SALMON SOUFFLE

作り方

- チーズ・スフレ (308ページ) と同じ。
- 但し、チーズの代わりにカップ1のさけを蒸して細かくさいたものを使う。

トマト・チーズ・スフレ
TOMATO-CHEESE SOUFFLE

作り方

- チーズ・スフレ (308ページ) と同じ。
- 但し、ミルクの代わりにトマトジュースを使う。
- クリームド・チキン・ア・ラ・キング (329ページ) と共に供する。

フィッシュ・スフレ (スウェーデン式) FISH SOUFFLE (SWEDISH)

作り方

バター	……………	カップ	1½
粉	……………	カップ	1½
ミルク	……………	カップ	2
塩	……………	小匙	1
こしょう	……………	小匙	½
砂糖	……………	小匙	½
卵黄	……………	個	4
煮魚	……………	カップ	2
卵白	……………	個	4
酒石英	……………	小匙	¼

- 鍋にバターを溶かし、粉を入れてまぜ、次にミルクを少しずつ続けて加えてよくまぜる。塩、こしょう、砂糖を加えて5分間たえずかきまぜながら煮る。このホワイト・ソースを軽く泡立てた卵黄の中に少し入れてよくまぜ、これをもとの鍋にかえて約1分間たえずかきまぜながら煮る。煮魚をほぐし前のものに加えてよくまぜて冷やす。
- 卵白を少し泡立て酒石英を加えてかたくなるまで泡立て続ける。これを前のものに加えてかき上げる。油をひいた土鍋に入れ、二重鍋式にして196度C (385度F) のオーブンで30分間焼く。シュリンプ・ソース (551ページ) と共に供する。

マッシュルーム・スフレ MUSHROOM SOUFFLE

作り方

バター	……………	大匙	2
粉	……………	大匙	3
ミルク	……………	カップ	1½
マッシュルームの汁	……………	カップ	1½
塩	……………	小匙	½
泡立てた卵黄	……………	個	3
切ったマッシュルーム	……………	カップ	1
泡立てた卵白	……………	個	3

- バター、粉、ミルク、マッシュルームの汁でホワイト・ソース (535ページ) を作る。
- これを卵黄の中へ少しずつまぜながら入れる。マッシュルームを加え更に泡立てた卵白を加えて軽くかきあげる。
- これを土鍋に入れて二重鍋式にして177度C (350度F) のオーブンで45分間焼く。シュリンプ・ソース (551ページ) と共に供する。

チーズ・フォンデュウ

CHEESE FONDUE

作り方

ミルク	……………	カップ	1
バター	……………	小匙	2
塩	……………	小匙	¼
おろしたチーズ	……………	カップ	1
卵黄	……………	4個	
柔らかいパン粉	……………	カップ	½
泡立てた卵白	……………	4個	

- 二重鍋でミルクを温め、この中へバターと塩を入れる。更にこの中へチーズを少しずつ入れ、溶けるまでかきまぜる。これを軽く泡立てた卵黄の中へ少しだけ入れてまぜ、よくまざったならばこれを全部二重鍋の中へ入れてよくまぜる。2分間位煮て火からおろしてパン粉を入れ、更に泡立てた卵白を入れてかき上げる。
- 油をひいた土鍋に入れ、二重鍋式にして191度C(375度F)のオーブンで20~30分間焼く。

チーズ・ティンバル

CHEESE TIMBALES

作り方

卵	……………	2個	
ミルク	……………	カップ	¾
塩	……………	小匙	¼
パプリカ	……………	小匙	¼
パン粉	……………	カップ	¼
おろしたチーズ	……………	カップ	½
ベーコン	……………	4枚	

- 卵を泡立てミルク、塩、パプリカを入れてまぜる。次にパン粉とチーズを加えてまぜ、最後にパリパリにしたベーコンを小さく切って入れかき上げる。
- 油をひいたカスタード型に入れて二重鍋式にして177度C(350度F)のオーブンで40分間焼く。ナイフを中央にさしこんでくっついてこなければよい。
- ピメント・ソース(538ページ)と共に供する。

ウェルシュ・ラビット

WELSH RAREBIT

作 り 方

チーズ	……………	カップ 2
ミルクまたはクリーム	……………	カップ ½
卵	……………	2 個
辛 子	……………	小匙 1
塩	……………	小匙 1
唐辛子	……………	ひとつまみ
バター	……………	大匙 1 ½
トースト	……………	4 枚

- チーズをおろす。二重鍋でミルクまたはクリームを温め、この半分を泡立てた卵の中へ入れてよくかきまぜ、これをもとの二重鍋（残りのミルク）に入れてよくかきまぜる。辛子、塩、唐辛子を加えて、かたくなるまでたえずかきまぜる。かたくなったらおろしたチーズを入れ、それが溶けるまでかきまぜる。最後にバターを加えて、これを熱いトーストの上にかけて供する。
- これにパリパリにいためたベーコン 2～3 枚またはソーティド・パイナップル（496 ページ）をそえてもよい。