

クリスピー・フライド・レバー

CRISPY FRIED LIVER

作 り 方

- レバーを適当な大きさに切り、粉をまぶして次にミルクをつけ、次に粉をまぶす。油でパリパリになるまで揚げ、塩、こしょうで味をつける。

レ ー バ ー

LIVER

作 り 方

- 適当な大きさに切ったレバーに粉、塩、こしょうを充分まぶす。
- 中火で手ばやく茶色になるまで焼く（長時間焼かないことが大切である）。
- 油いためをした玉ねぎと一緒に供する。

バービキュード・ウインナー

BARBECUED WIENERS

作 り 方

刻んだ玉ねぎ	大匙2
油	小匙1½
トマトケチャップ	カップ½
水	カップ¼
赤砂糖	大匙1
塩	小匙¼
こしょう	ひとつまみ
とうがらし	ひとつまみ
酢	大匙1
レモンジュース	大匙2
ソース	大匙2
辛子	小匙1½
刻んだセロリ	カップ¼
ウインナー	6本

- 玉ねぎを油でいためる。この中にウインナーを除いた全部の材料を入れ、ふたをしてゆっくり20分間煮る。
- ウインナーの所々にフォークで穴をあけソースの中に入れて15分間ゆっくり煮る。熱いうちに供する。

ピッグ・イン・ベーコン PIGS IN BACON



ピッグ・イン・
ベーコン

作 り 方

- ウィンナーソーセージを縦に深さ $\frac{1}{2}$ 位のところまで切り開いてその中にマスタードかトマトケチャップを入れその上に細長く切ったチーズを入れる。これをベーコンで巻き楊子でとめる。焼網で時々裏返しながらかベーコンがパリパリになるまで焼く。またはプロイユすることができる。

バービキュード・ウィンナー BARBECUED WIENERS

作 り 方

ウィンナー	8~10本
みじん切り玉ねぎ	カップ $\frac{1}{4}$
油	大匙1
砂糖	小匙2
辛子	大匙 $\frac{1}{4}$
塩	小匙 $\frac{1}{4}$
こしょう	ひとつまみ
パプリカ	小匙1
酢	大匙3
トマトケチャップ	カップ $\frac{1}{8}$
ウスターソース	小匙2
水	カップ $\frac{1}{2}$

- ウィンナーを縦に $\frac{1}{2}$ に切る。切口を下にして焼鍋に入れる。
- バービキューソースの作り方
油で玉ねぎをいため残りの材料を全部加えて沸点近くまでゆっくり煮る。
これをウィンナーの上にかけて204度C (400度F) のオーブンで15分間焼く。時々ソースをかける。

ピッグ・イン・ザ・ブランケット

PIGS IN THE BLANKET

作 り 方

巻きパン(HOT ROLLS)の材料… $\frac{1}{4}$
 ウィンナーソーセージ……………4本

- ハット・ロール(126ページ)のこねたものを作る。粉をかるくふったテーブルの上で1センチの厚さにのばし、ウィンナー・ソーセージと同じ長さに切る。そしてウィンナー・ソーセージをひとまきする。
- これを油をひいた焼鍋の上のせ、2倍の大きくなるまでおく。191度C (375度F)のオーブンで20分位焼く。巻きパンの材料の代りにビスケットの材料を使ってもよい。

ウィンナー・ウイズ・トマト・ソース

WIENERS WITH TOMATO SAUCE

作 り 方

太いウィンナー……………400グラム
 味のついたトマトソース…カップ1
 酢……………小匙 $\frac{1}{2}$
 マスタード……………小匙 $\frac{1}{2}$
 ウスターソース……………小匙1
 オニオンソルト……………小匙 $\frac{1}{4}$
 タバスコソース……………1滴

- ウィンナー以外の全部の材料を一緒にして沸点近くまで煮る。ウィンナーの両面に斜に切目を入れる。これをソースの中に入れ熱くなるまで8分間ほど煮る。

カンパニー・カボップ
COMPANY KABOBS

作 り 方

バター……………大匙2
赤砂糖……………カップ¼
パイナップルジュース……………カップ¼

- 串全体に油をぬり2センチのさいの目に切ったハム、マルチノチェリー、パイナップル、茹でたさつまいも、マルチノチェリー、パイナップルの順で2～3回繰返し串にさす。この間に時々ハム・グレイズをぬる。
- ハム・グレイズ
バターを溶かし、赤砂糖、パイナップルジュースを加えて沸騰するまで煮る。

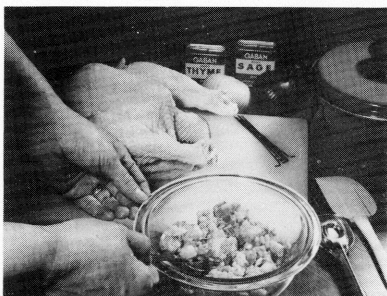
ウイナー・パイナップル・カボップ
WIENER-PINEAPPLE KABOB

作 り 方

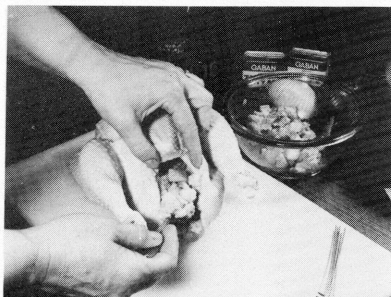
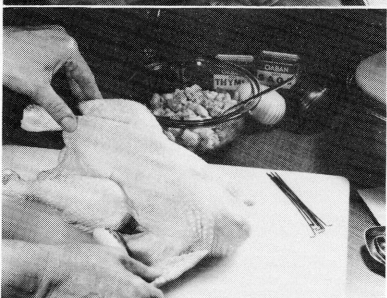
ベーコン……………2枚
¼に切ったウイナー……………1本
¼に切ったパイナップル……………1切

- 串にベーコンの先端を突きしウイナー、パイナップルを交互に突きしその間に最初に突きしたベーコンを波のようにくぐらす。火から15センチ離してゆっくり焼く。
- ハットドッグ用のパンにはきんで供する。

ロースト・チキン ROAST CHICKEN



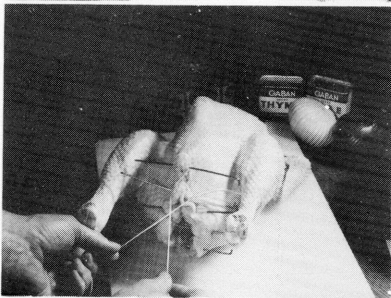
好みに合ったスタッフィング (389
~390ページ) を作る。



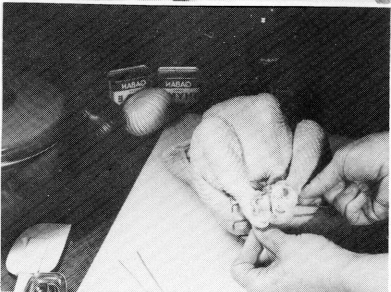
スタッフィングを軽く詰める。(焼いている
間にスタッフィングが膨張するから)

羽を写真のように折り重ねる。

スタッフィングを詰めた後、楊子を
両方の皮に一緒につきさし、靴のひ
もをするようにとめる。



両足と一緒に尾を結び、このひもを
胸のところで一度たすきにして背中
にまわし羽をとめる。ひもを結びと
めるのは背中でも、胸のところでも
よい。



ロースト・チキン ROAST CHICKEN

作 り 方

- 柔らかい鶏一羽内臓を取り出し水でよく洗い、外側と内側を湿った布巾で拭く（スタッフィングを入れない時は中に塩をふる）。
- 詰物は好みにあったスタッフィング（389～390ページ）を鶏肉450グラムにつきカップ1を作って詰め、楊子を両方の皮に突きさし、この楊子にひもをかけ靴のひもの様にしてとめる。食道を取り出すために開いた喉の所の穴も中身が出ない様に皮をたたみ楊子で同じ様にとじる。
- 羽は背中の方にたたみ倒し、両足の先と尾を一緒に結んだ丈夫なひもで続きに羽も結び、羽の上の所または胸のところで結び止める。
- 鶏の表面に塩分のない油またはバターをぬる。焼鍋に網を入れ、その上に鶏の胸を上にして置く。その上に油をつけた布巾をかける。あとで肉にこげめがつかなければとつてもよい。
- 163度F（325度F）のオーブンで焼く。普通450グラムなら30分間小さいものなら焼鍋にふたをして焼いてもよい。

フライド・チキン FRIED CHICKEN

作 り 方

鶏	1羽
粉	カップ $\frac{1}{4}$
塩	小匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	ひとつまみ
泡立てた卵	1個
水	大匙2
パン粉	カップ $\frac{1}{2}$
油	適量

- 鶏を適当な大きさに切る。粉、塩、こしょうをまぜる。これを鶏肉にまぶす。卵を軽く泡立て水を入れまぜる。この中へ粉をまぶした鶏肉を浸し次にパン粉をまぶす。
- フライパンに油を3センチ位の深さまで入れ、熱し、鶏肉を揚げる。揚げ上がったものを網の上のせ、油をきり、熱いうちに供する。

オープン・フライド・チキン

OVEN FRIED CHICKEN

作 り 方

ポテトチップ	
のくだったもの…	カップ2
ガーリックソルト	……小匙¼
こしょう	……ひとつまみ
チキン	……1羽分
溶かしたバター	……カップ¼

- ポテトチップ（薄切りのじゃがいもを油でパリパリに揚げたもの）、ガーリックソルト、こしょうを一緒にする。
- チキンを適当な大きさに切りわけ、溶かしたバターにつけ、次にポテトチップにまぶす。これを油をひいた焼鍋に皮を上にして並べ191度C(375度F)のオーブンで1時間焼く。
- チキンを途中でひっくり返さないでそのまま焼く。

パーフェクト・フライド・チキン

PERFECT FRIED CHICKEN

作 り 方

粉	……カップ¾
塩	……大匙1
パプリカ	……大匙1
こしょう	……小匙¼
チキン	……1羽分
油	……適量

- 粉、塩、パプリカ、こしょうを紙袋またはプラスチックの袋に入れてふり、その中にチキンを2～3枚入れて粉類がつくまでふる。袋から出して網の上のせてかわかす。同じことを全部のチキンにする。
- フライパンに深さ1センチまで油を入れ熱してチキンの大きいものから順に入れて行く。
- 肉に穴があかない様に注意しながら箸でひっくり返し、きつね色になってから（15～20分間）火を小さくして、ふたをし約30～40分間焼く（ふたがもしびったりしなければ大匙1の水を入れる）最後はふたを取って焼き、パリパリになる様にする。
- もしころもの厚いのを好むならばパン粉を粉に加える。

ベイクド・チキン・ライス・アンド・ヴェジタブル

BAKED CHICKEN, RICE AND VEGETABLES

作 り 方

鶏の足	1本
¼に切ったじゃがいも(小)	1個
トマト	1個
玉ねぎ(小)	½個
生椎茸	1~2枚
輪切りのピーマン	2輪
御飯	カップ½
ウスターソース	小匙1
塩	小匙¼
こしょう	ひとつまみ
パプリカ	ひとつまみ
バター	少々
銀紙(アルミホイル)	

- 銀紙を½に折りその上に鶏の足、じゃがいも、トマト、玉ねぎ、生椎茸、ピーマンを銀紙の中央より少しずらした所に置く。この上に御飯をふりかけウスターソース、塩、こしょう、パプリカをふりかけバターを所々に落とす。
- 銀紙を半分折り三辺を汁の出ないように二度折りまげる。232度C(450度F)のオーブンで1時間15分焼く。
- 20~30分毎にひっくり返す。

チキン・フリケース

CHICKEN FRICASSE

作 り 方

- チキン1羽を8~10等分にして塩、こしょうする。厚い重い鍋に少量の油を入れてチキンをいためる。グレイビーのために油を少し取り出してその代りに水カップ1を入れる。薬味としてレモンジュース、ローズマリー、またはタイムを入れてふたをして2~3時間ゆっくり弱火で煮る。
- チキンをいためた後の油大匙1½、粉大匙1½、水カップ1の割合でグレイビーを作る。
- 御飯またはマッシュポテトと共に供するとよい。

チキン・フリカース・ウイズ・ダンプリング

CHICKEN FRICASSE WITH DUMPLINGS

作 り 方

- チキン・フリカース (386ページ) と同じ。
- 但し、グレイビーを作る前にダンプリング (101ページ) を作る。
(ダンプリングを取り出して残った汁でグレイビーを作る)。
- 皿の周囲にダンプリングをのせ、中央にチキンをのせ、その上にグレイビーをかける。

チキン・アンド・ヌードル

CHICKEN AND NOODLES

作 り 方

- チキン・フリカース (386ページ) と同じ。
- 但し、グレイビーを作る前にヌードルを茹でる。
- 皿の半分にヌードルを入れ他の場所にチキンとグレイビーを入れる。

チェスナッツ・チキン

CHESTNUT CHICKEN

作 り 方

切ったチキン	450グラム
切った玉ねぎ	カップ 2
干椎茸	6 個
刻んだ生姜	大匙 1
栗	30個
油	大匙 2
醬油	大匙 4
塩	小匙 1
砂糖	大匙 1
シェリー酒	大匙 1
コンスターチ	大匙 1
湯	カップ 2 ½

- 栗を20～30分間茹で皮をむく。チキンを2センチ角の大きさに切る。大匙1の油で玉ねぎをいためる。次に大匙1の油でチキンをいためる。細長く切った干椎茸を加えてさらにといためる。醤油、塩、砂糖、シェリー酒、コンスターチを一緒にまぜてチキンに入れ、濃くなるまでたえずかきまぜながら煮る。ここに玉ねぎ、湯、栗、生姜を入れて、チキンが柔らかくなるまで弱火で煮る。熱いうちに供する。

チキン・カキアトール CHICKEN CACCIATORE

作 り 方

10等分したチキン	1羽
サラダ油	大匙3
刻んだ玉ねぎ	カップ½
刻んだピーマン	大匙6
にんにく	2片
トマト	カップ1¾
トマトソース	カップ½
白ぶどう酒	カップ½
塩	小匙1¾
こしょう	小匙½
ベイリーフ	1枚
セロリの種	小匙½
サルビアの葉	小匙½

- サラダ油でチキンをきつね色になるまでいためる。玉ねぎ、ピーマン、にんにくを入れ、これもきつね色になるまでいためる。
- 残りの材料を全部入れ、ふたをしてゆっくり30～40分間煮る（肉が柔らかくなるまで煮る）。

チキン・テトラジニー CHICKEN TETRAZZINI

作 り 方

ヌードル	
またはスパゲティ	…225グラム
ベーコン	…2枚
刻んだ玉ねぎ(小)	…1個
刻んだピーマン(小)	…1個
塩	…小匙½
赤唐辛子	…ひとつまみ
パプリカ	…小匙½
マッシュルームとその汁	…カップ1
おろしたチーズ	…225グラム
小さく切った 茹でた若鶏	…カップ1¾

- 若鶏を茹でこのスープでヌードルまたはスパゲティを茹でる。水気をきっておく。
- ベーコンをフライパンでいため、ベーコンを取り出してその油で玉ねぎとピーマンをいためる。この中に塩、赤唐辛子、パプリカ、マッシュルームとその汁、チーズ、小さく切ったベーコンを入れてチーズが溶けるまでまぜる。さらに若鶏とヌードルまたはスパゲティを入れて弱火で全体が熱くなるまで煮る。

ゼイバリー・スタッフィング

SAVORY STUFFINGS*

作 り 方

さいの目に切ったパン……カップ 4
 刻んだ玉ねぎ……大匙 3
 塩 ……………小匙 1
 こしょう……小匙 ¼
 ポートリーシーズニング……小匙 ¼
 サルビアの葉……小匙 1
 セロリソルト……小匙 ¼
 溶かしたバター……カップ ½
 湯または肉汁……パンが湿る程度

- パン、玉ねぎ、塩、こしょう、ポートリーシーズニング、サルビアの葉、セロリソルトを一緒にしてよくまぜる。
- これにバターと湯または肉汁を全体が湿る程度に加えて軽くまぜる。ロースト・チキン 450 グラムにつきゼイバリー・スタッフィングカップ 1 が必要。

チェスナッツ・スタッフィング

CHESTNUT STUFFINGS

作 り 方

- セイバリー・スタッフィング (389 ページ) と同じ。
- 但し、カップ 1 の切ったセロリ、カップ 2 の切った栗を入れる。湯または肉汁の代りにミルクを使う。

キューカンバー・スタッフィング

CUCUMBER STUFFINGS

作 り 方

柔らかいパン粉……カップ 2
 切ったきゅうり……カップ 1
 みじん切り玉ねぎ……小 1 個
 みじん切りパセリ……小匙 1
 卵 ……………2 個
 バター……大匙 3
 塩 ……………小匙 ½
 こしょう……ひとつまみ

- パン粉、きゅうり、玉ねぎ、パセリを一緒にして軽くまぜる。
- 卵を軽く泡立てこの中に溶かしたバターと塩、こしょうを入れてまぜる。これをも前のものに加えてまぜる。
- 魚の中身としてこれを詰め、焼いて供する。

ギブレット・スタッフィング GIBLET STUFFINGS

作 り 方

鶏の内臓……………少量
さいの目切りにした
干した食パン…カップ4
刻んだパセリ……………カップ¼
刻んだ玉ねぎ……………カップ¼
塩 ………………小匙1
こしょう……………小匙¼
サルビアの葉……………小匙½～1
ミルク……………カップ½
泡立てた卵……………1個

- 鶏の内臓を柔らかくなるまで煮る。煮汁をカップ¼とっておく。
- 食パン、パセリ、玉ねぎ、塩、こしょう、サルビアの葉を一緒にし、これにミルクと卵と細かく刻んだ内臓とその煮汁を一緒に加えて、風味が全体にゆきわたるまでまぜる。

マッシュルーム・スタッフィング MUSHROOM STUFFINGS

作 り 方

バターまたは油……………大匙2
切った玉ねぎ……………大匙1
切ったセロリ……………カップ¼
切ったマッシュルーム……………カップ½
塩 ………………小匙1
こしょう……………小匙½
セイジ……………小匙½
みじん切りパセリ……………小匙¼
切ったピメント……………小匙2
ミルクまたは肉汁……………カップ½
パン粉……………カップ1

- 玉ねぎ、セロリ、マッシュルームをバターまたは油でいためる。この中に残りの材料を加えてよくまぜる。
- 魚またはチキン等の詰物として使う。

マッシュルーム・スタッフィング

MUSHROOM STUFFINGS

作 り 方

刻んだマッシュルーム……カップ1
 バター……………大匙2
 さいの目に切った食パン…カップ3
 刻んだ玉ねぎ……………小匙1
 刻んだパセリ……………大匙1
 塩……………小匙1
 こしょう……………小匙 $\frac{1}{2}$
 サルビアの葉……………小匙 $\frac{1}{2}$
 湯または肉汁……………約カップ $\frac{1}{2}$

- マッシュルームをバターで柔らかくなるまでゆっくりいためる。そこへ残りの材料を全部加え、湯または肉汁を全体が湿る程度まで入れ、軽くまぜる。
- ロースト・チキンに用いてもよい。

ケトル・グレイビー

KETTLE GRAVY

作 り 方

1. 薄いもの
 肉 汁……………カップ1
 水……………カップ $\frac{1}{2}$
 粉……………大匙1

1. 中位のもの
 肉 汁……………カップ1
 水……………カップ $\frac{1}{2}$
 粉……………大匙2

1. 濃いもの
 肉 汁……………カップ1
 水……………カップ $\frac{1}{2}$
 粉……………大匙3

- 水と粉をびんに入れてふる（最初に水を入れ次に粉を入れること）。
- これを肉汁に加えてゆっくりまぜながら煮る。1分間沸騰させてから塩、こしょう、味の素で味をつける。



グレイビー・オン・マッシュ・ポテト

パン・グレイビー PAN GRAVY

作り方

1. 薄いもの	
油大匙1
粉大匙1
液 体カップ1
1. 中位のもの	
油大匙2
粉大匙2
液 体カップ1
1. 濃いもの	
油大匙3
粉大匙3
液 体カップ1
液 体	肉汁, 水, ブイヨンキューブ, ミルク, 野菜の茹汁等

- 最初に液体の準備をする。油を正確に計り(正しく計らないとブツブツが出来る)粉を加え弱火にかけてなめらかになるまでよくまぜながらいためる。こがさない様に気をつけること。火からおろして液体を加えてまぜ、また火にかけて1分間沸騰させ、塩, こしょう, 味の素で味をつける。
- ブラウン・グレイビーを作りたい時は、油と粉と一緒に弱火にかける時、こがさない様に茶色になるまでいためる。

クリーム・グレイビー
CREAM GRAVY

作 り 方

- ケトル・グレイビー（391ページ）と同じ。
- 但し、水の代わりにミルクを使う。

マッシュルーム・グレイビー
MUSHROOM GRAVY

作 り 方

- マッシュルームを大匙2の油でいためる。大匙2の粉を入れてまぜる。マッシュルーム（缶詰）の汁と水でカップ1にして、これとウスターソース小匙 $\frac{1}{2}$ とをマッシュルームに加えて、クリーム状になるまで、たえずかきまぜながら煮る。