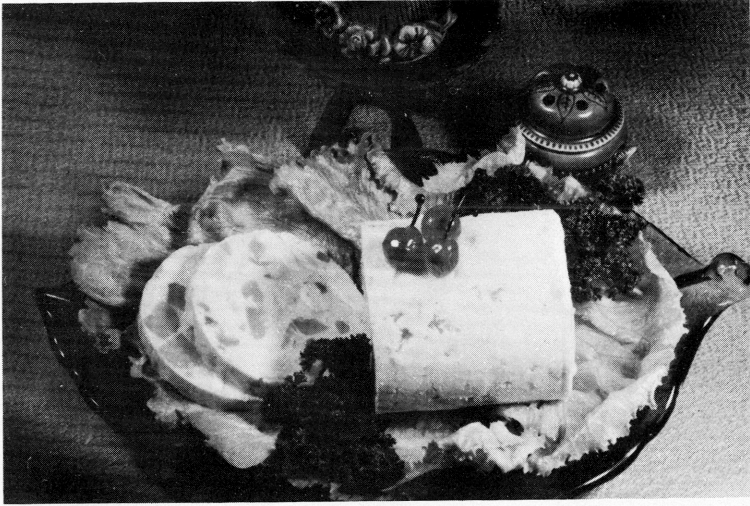


# フローズン・フルーツ・メドリ

## FROZEN FRUIT MEDLEY



### 作 り 方

---



---

フルーツカクテル	.....	カップ 1 $\frac{3}{4}$
パイナップルの香料入りゼラチン	.....	1 袋
湯	.....	カップ $\frac{1}{2}$
レモンジュース	.....	大匙 1
ソフトクリームチーズ	.....	75グラム
マヨネーズ	.....	カップ $\frac{1}{4}$
マシュマロ ( $\frac{1}{4}$ 切り )	.....	カップ $\frac{3}{4}$
マルチノチェリー	.....	大匙 2
生クリーム	.....	カップ $\frac{1}{2}$

---



---

- フルーツカクテルの汁をきる。
- ゼラチンを湯に溶かし、その中へ前にきったフルーツカクテルの汁カップ  $\frac{1}{2}$  とレモンジュースを入れる。少しかたくなるまで冷やす。
- クリームチーズをクリーム状にしマヨネーズを加えてよくまぜる。これをゼラチンに加えてよくまぜ、更にフルーツカクテル、マシュマロ、チェリーを加えてまぜる。
- 最後に生クリームを泡立て加えてかきあげる。空カンまたはサラダ型に入れて5, 6時間または一晩冷やす。型から出して切ってレタスの上のにせ供する。

フルーツ・ゼラチン・サラダ  
FRUIT GELATINE SALAD



作 り 方

---

ゼラチン	.....大匙 1 ½
冷 水	.....カップ ¼
熱いパイナップルジュース	.....
.....	.....カップ 1 ½
レモンジュース	.....カップ ¼
さいの目に切ったみかん	... 2 ~ 3 個
さいの目に切ったパイナップル	.....
.....	.....カップ 1
切ったバナナ	..... 1 本
さいの目に切ったりんご	..... 1 個
切ったくるみ	.....カップ ¼

---

- ゼラチンを水につけ柔らかくする。
- これを熱いパイナップルジュースの中に入れてよく溶かす。
- これにレモンジュースを加えてまぜ、少しかたくなるまで冷やす。
- 次にフルーツとくるみを入れ、好みの型に入れて冷やす、かたまったら型から出しレタスの上にのせて供する。



## フローズン・フルーツ・サラダ

### FROZEN FRUIT SALAD

#### 作り方

---

---

柔らかいクリームチーズ	85グラム
マヨネーズ	カップ1/2
泡立てた生クリーム	カップ1/2
汁気を切ったフルーツカクテル	カップ1 1/4
汁気をきり1/4に切ったマルチノ チェリー	カップ1/4
1/4に切ったマシュマロ	12 個
食 紅	少 々

---

---

- クリームチーズとマヨネーズをクリーム状になるまでよくまぜる。これにフルーツカクテル、マルチノチェリー、マシュマロを加えてまぜる、生クリームを泡立てて入れかき上げる、食紅を用いてごく薄いピンクに色をつけかき上げる、空缶または冷凍箱に入れて凍らせておく、供する5分間位前に缶から出し切ってレタスの上にのせて枝のついたチェリーで飾りをする。

## パーフェクション・サラダ

### PERFECTION SALAD

#### 作り方

---

---

ゼラチン	大匙1
砂 糖	カップ1/4
塩	小匙1/2
沸騰湯	カップ1 1/4
酢	カップ1/4
レモンジュース	大匙1
細い線切りキャベツ	カップ1/4
刻んだセロリ	カップ1/2
刻んだピメント	大匙2
刻んだピーマン	カップ1/4

---

---

- ゼラチン、砂糖、塩を一緒にまぜる。
- 次に沸騰湯を入れ、砂糖が溶けるまでかきまぜ、酢、レモンジュースを入れて冷やす、少しかたまってきた時に、残りの材料を入れパンの焼鍋に流し入れて、かたくなるまで冷やす。
- 充分にかたくなったら型から出して、レタスの上にのせオリーブで飾る。
- 好みにより1人分ずつの型に入れてもよい。

## フルーツ・ホリディ・サラダ FRUIT HOLIDAY SALAD

### 作 り 方

#### (上) 緑色のレアー

---

メロンの香料入りゼラチン	1 箱
湯	.....カップ 1½
緑色ぶどう	.....カップ 1
切ったセロリ	.....カップ ½

---

- ゼラチンを湯で溶かし、少しかたくなるまで冷やし、切ったぶどうとセロリを入れ、カップ6入り位のドーナツ型(リングモールド)に入れて冷やす。

### 作 り 方

#### (中) 黄色のレアー

---

パイナップルの香料入りゼラチン	1 箱
湯	.....カップ 1½
マヨネーズまたはサラダドレッシング	.....カップ ½

---

- ゼラチンを湯で溶かす、マヨネーズを加えてよくまぜる、それを少し冷やしてかため、緑色のレアーの上に注いでかたくなるまで冷やす。

### 作 り 方

#### (下) 赤色のレアー

---

さいの目切り果物	.....カップ 2
いちごの香料入りゼラチン	1 箱
湯	.....カップ 1

---

- ゼラチンを湯に溶かす、これを少しかたくなるまで冷やす、それに果物を入れてかき上げる、それを黄色のレアーの上に注いでかたくなるまで冷やす、型から出してレタスの上のせて供する。
- 1人分の大きさにかためた時は、レタスの上にパイナップルをのせ、その上にこれをのせるとよい。

## ピーチ・パイナップル・リング PEACH-PINEAPPLE RING

### 作 り 方

---



---

パイナップルの香料入りゼラチン	3 箱
湯	カップ 1
桃 (缶詰)	カップ 3 ½ (1 缶)
パイナップル缶詰	カップ 3 ½ (1 缶)
マルチノチェリー	20 粒

---



---

- ゼラチンを湯で溶かす。桃とパイナップルの汁気をよくきっておく。
- 桃とパイナップルの缶詰のジュースでカップ 3 にする (カップ 3 にならない場合は水をまぜる)。これを溶かしたゼラチンに入れ、少し冷やす。リングモールドの下に桃とさくらんぼを交互に並べ、輪切りのパイナップルを ½ に切り、ゼラチンを少しつけて、リングモールドの端にパイナップルの切り口を上にして並べ、残りのチェリーをパイナップルの穴に入れ、上からゼラチンを注いで冷やす。
- パイナップルの香料入りゼラチンの代りにメロン香料入りゼラチンを使ってもよい。
- その時にはパイナップルを ½ に切り、それを 2 枚合わせリングモールドの 6 ケ所に切り口を上にして並べ、その間にぶどうまたは桃を入れ、上からゼラチンを入れて冷やす。

## ピア・サラダ・リング PEAR SALAD RING

### 作 り 方

---



---

梨	カップ 3 ½ (1 缶)
パイナップルの香料入りゼラチン	1 箱
湯	カップ ¾
レモンジュース	大匙 2
生 姜	小匙 ¼
塩	小匙 ¼
刻んだくるみ	カップ ¼
クリームチーズ	75 グラム
うす切りピーマン	適 量

---



---

- 梨を缶から出して汁をきっておく。梨のジュースをカップ ¾ とっておく。ゼラチンを湯で溶かす。
- これに梨のジュースとレモンジュースとでカップ ¾ として、これに生姜、塩を加えてまぜ、少し冷やす。
- クリームチーズとくるみをよくまぜ、小さいボールの形にまるめ、梨の芯の部分に 1 個ずつ入れるリングモールドの中に梨を縦に並べる (切り口をリングの内側に向けること)。
- 梨と梨の間にうす切りのピーマンを入れ、ゼラチンを流しこんで冷やす。充分に冷えてかたくなったら型から出す。
- さいの目に切ったピメント と カテージチーズ を まぜ、グラスに入れ、このグラスをゼラチンサラダの中央に置いて皿に盛り、周囲をいろいろな果物で飾る。

## パイナップル・トップ・レアー PINEAPPLE TOP LAYERS

### 作 り 方

#### (上) パイナップルメロンレアー

---

---

メロンの香料入りゼラチン	1 箱
湯	.....カップ $\frac{1}{4}$
パイナップルジュース	.....カップ $\frac{3}{4}$
うす切りパイナップル	.....カップ 1
レモンジュース	.....大匙 2

---

---

- ゼラチンを湯で溶かし、レモンジュースとパイナップルジュースを加える。
- パイナップルの汁をよくきり、輪切りパイナップルを3等分にし、それをS字型にパンの焼鍋に並べ、上から少し冷えたゼラチンのまぜたものを入れて冷やす。

### 作 り 方

#### (中) パイナップルチーズレアー

---

---

パイナップルの香料入りゼラチン	1 箱
湯	.....カップ $\frac{3}{4}$
クリームチーズ	.....75グラム
マヨネーズ	.....カップ $\frac{1}{4}$

---

---

- ゼラチンを湯で溶かし、少し冷やしてかため、これを軽くなるまで泡立てる。
- クリームチーズとマヨネーズをよくまぜ前によく泡立てたものに加えてかきあげる。
- これをパイナップルメロンレアーの上に注いで冷やす。

### 作 り 方

#### (下) ストロベリーバナナレアー

---

---

いちごの香料入りゼラチン	1 箱
湯	.....カップ $1\frac{1}{4}$
切ったバナナ	.....2 本

---

---

- ゼラチンを湯で溶かし少し冷やす。
- 切ったバナナをパイナップルチーズレアーの上に並べ、その上から溶かしたゼラチンを注いでかたくなるまで冷やす。



## サマー・ガーデン・モールド SUMMER GARDEN MOLDS

### 作 り 方

---



---

パイナップルまたはレモンの 香料入りゼラチン	1 箱
湯	カップ 1
塩	小匙 1
レモンジュース	大匙 3
酢	大匙 2
さいの目切りセロリ	カップ 1
さいの目切りきゅうり	カップ 1½
細長く切ったピーマン	カップ ¼
さいの目切り人参	大匙 2
刻んだテーブルオニオン	大匙 1

---



---

- ゼラチンを湯に入れて溶かす、その中へ塩、レモンジュース、酢を入れ冷やす。
- 少しかたくなった時（約半分程度かたくなった時）野菜を入れてかきまぜ6～8つの容器または大きい流箱に入れて冷やす。充分にかたまったらレタスの上にのせて供する。

## サンシャイン・サラダ SUNSHINE SALAD

---



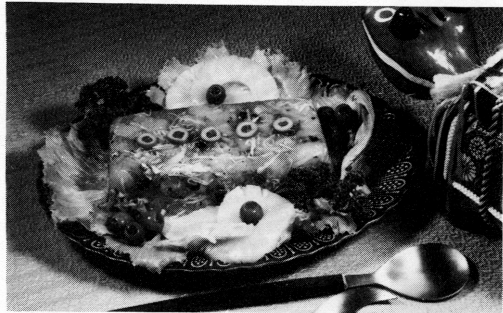
---

レモン又はパイナップルの香料入り ゼラチン	1 箱
熱 湯	カップ ¾
パイナップルジュース	カップ ¾
酢	大匙 1
塩	小匙 ½
おろした人参	カップ 1
汁気を切り刻んだパイナップル	カップ 2 ½
切ったくるみ	カップ ¾

---



---



サンシャイン・サラダ

### 作 り 方

- ゼラチンを熱湯で溶かし、パイナップルジュース、酢、塩を加えてまぜて冷やす。
- 少しかたまったら人参、パイナップル、くるみを加えて軽くかき上げる。これを型に入れてかたくなるまで冷やす。
- レタスの上にのせ、マヨネーズで飾る。

## ソーティド・パイナップル SAUTEED PINEAPPLE

### 作 り 方

---

サラダ油	小匙 1
汁気をとったパイナップル	1 切

---

- フライパンに油を入れて熱し、パイナップルを入れて、きつね色になるまでいためる。

## マ ヨ ネ ー ズ MAYONNAISE

### 作 り 方

---

塩	小匙 1
辛 子	小匙 $\frac{1}{2}$
パプリカ	小匙 $\frac{1}{4}$
唐辛子	ひとつまみ
卵 黄	2 個
酢	大匙 2
サラダ油	カップ 2
レモンジュース	大匙 2

---

- 塩、辛子、パプリカ、唐辛子をまぜる。
- これに卵黄を入れてまぜ、さらに酢を加えてまぜる。
- これにサラダ油をカップ  $\frac{1}{4}$  まで小匙 1 ずつ入れてよく泡立てる(ミキサーを使うとよい)。
- 残りのサラダ油を小匙 2 ずつ入れて泡立て最後にカップ  $\frac{1}{2}$  のサラダ油とレモンジュースとを交互に入れて泡立てる。
- 一番最後に大匙 1 の湯を入れて泡立てる。
- 出来上りカップ 2。

## フレンチ・マヨネーズ FRENCH MAYONNAISE

### 作 り 方

- 小さいボールに、んにくをすりつぶしておく。
- これにカップ  $\frac{2}{3}$  のクレアー・フレンチ・ドレッシング (502ページ) と、カップ  $\frac{1}{3}$  のマヨネーズを一緒にゆっくり入れながら泡立てる。出来上りカップ 1。

## ハニー・マヨネーズ HONEY MAYONNAISE

### 作 り 方

---



---

マヨネーズ	.....	カップ $\frac{1}{2}$
蜂 蜜	.....	カップ $\frac{1}{4}$
セロリの種	.....	小匙 $\frac{1}{2}$
パプリカ	.....	小匙 $\frac{1}{4}$
レモンジュース	.....	大匙 1

---



---

- 材料を全部一緒によくまぜる。
- 出来上りカップ  $\frac{3}{4}$ 。

## クックド・ドレッシング COOKED DRESSING

### 作 り 方

---



---

粉	.....	大匙 2
砂 糖	.....	大匙 2
塩	.....	小匙 1
辛 子	.....	小匙 1
こしょう	.....	ひとつまみ
軽く泡立てた卵黄	.....	2 個
(または卵)	.....	1 個)
ミルク	.....	カップ $\frac{3}{4}$
酢	.....	カップ $\frac{1}{4}$
バター	.....	小匙 1 $\frac{1}{2}$

---



---

- 粉, 砂糖, 塩, 辛子, こしょうをまぜ, 更に卵黄, ミルクを加えてまぜ, 二重鍋に入れ, たえずかきまぜながらかたくなるまで火にかける(この時, 二重鍋の外鍋に入れた湯が沸騰してはいけない)。
- 火からおろして酢, バターを入れて冷やす。
- 出来上りカップ 1。

## サラダ・ドレッシング SALAD DRESSING

### 作 り 方

---



---

砂糖	.....	カップ1/4
塩	.....	小匙2
粉	.....	カップ1/4
かわいた辛子	.....	小匙2
こしょう	.....	ひとつまみ
軽く泡立てた卵黄	.....	4 個
(または卵	.....	2 個)
ミルク	.....	カップ1 1/2
酢	.....	カップ1/2
バター	.....	大匙1

---



---

- 砂糖、塩、粉、辛子、こしょうを一緒にする。
- これに卵黄とミルクを加え、たえずかきまぜながら、かたくなるまで煮る。
- 火からおろして次に酢とバターを加えてよくかきまぜ冷やす。

## サウザンド・アイランド・ドレッシング THOUSAND ISLAND DRESSING



サウザンド・アイランド・ドレッシングとフレッシュ・ヴェジタブル

---



---

マヨネーズ	.....	カップ1
チリソース	.....	カップ1/2
刻んだ全熟卵	.....	3 個
刻んだピクルス	.....	1 1/2 本
刻んだセロリ	.....	カップ1/2
刻んだピーマン	.....	1 個
刻んだ玉ねぎ(小)	.....	1 個

---



---

### 作 り 方

- 全部の材料を入れてよくまぜ冷やす。
- 出来上りカップ2。



## サウザンド・アイランド・ドレッシング (フレンチ・スタイル) THOUSAND ISLAND DRESSING (FRENCH STYLE)

### 作 り 方

---

---

サラダ油	.....	カップ ½
濃縮ミルク	.....	カップ ½
酢	.....	カップ ¼
チリソース	.....	カップ ¼
(またはトマトケチャップ)		
刻んだ全熟卵	.....	2 個
みじん切りピーマン	.....	カップ ¼
みじん切り玉ねぎ	.....	大匙 2
にんにく (小)	.....	2 片
塩	.....	小匙 ½
こしょう	.....	ひとつまみ

---

---

- 材料を全部瓶に入れ、ふたをしてよくふり冷やす。
- 使う前に、にんにくを取りだす。
- サラダのために使う。
- 出来上りカップ 1 ¼。

## ロシアン・ドレッシング RUSSIAN DRESSING

### 作 り 方

---

---

砂糖	.....	カップ ¼
水	.....	大匙 3
セロリの種	.....	小匙 1 ½
塩	.....	小匙 ½
パプリカ	.....	小匙 ½
レモンジュース	.....	大匙 2 ½
ソース	.....	大匙 1
酢	.....	大匙 1
サラダ油	.....	カップ 1
ケチャップ	.....	カップ ½
おろした玉ねぎ	.....	カップ ¼

---

---

- 砂糖と水を一緒にし、糸をひくまで111度C (232度F) の温度で煮て冷やす。
- 残りの材料を全部一緒にしてかきまぜ、冷やしておいたシロップを加え、よく泡立て冷やす。
- サラダのために使用する。
- 出来上りカップ 2。

## イタリアン・ドレッシング ITALIAN DRESSING

### 作り方

---

塩	.....	小匙 1
白いこしょう	.....	小匙 1/2
セロリソルト	.....	小匙 1/2
唐辛子粉	.....	小匙 1/4
辛子	.....	小匙 1/4
ワインヴィネガー	.....	カップ 1/4
サラダ油	.....	カップ 1
みじん切りのにんにく	.....	1 片
タバスコソース	.....	少々

---

- 材料を全部一緒にびんに  
入れてよくふる。
- サラダの上にかけて供す  
る。

## ブルー・チーズ・チェフス・ドレッシング BLUE CHEESE CHEF'S DRESSING

### 作り方

---

おろしたブルーチーズ	.....	カップ 3/4
酢	.....	大匙 2
アンチョービペースト	.....	小匙 1
スティックソース	.....	数滴
レモンジュース	.....	大匙 1
オリーブ油	.....	カップ 1/2
こまかく切ったにんにく	.....	1/2 片
塩	.....	少々
こしょう	.....	少々

---

- 材料全部を一緒にまぜる。
- グリーン・サラダに使う  
とよい。
- 出来上りカップ 1。

## ガーリック・ドレッシング GARLIC DRESSING

### 作り方

---

塩	.....	小匙 1 1/2
砂糖	.....	小匙 1
辛子	.....	小匙 1/2
酢	.....	カップ 1/2
サラダ油	.....	カップ 1 1/2
みじん切りのにんにく	.....	5 片

---

- 材料全部一緒にびんに入れ  
てよくふる。
- 使う前に2～3日間おいて  
おく。
- サラダの上にかけて供する。

## ペパー・ガーリック・ドレッシング PEPPER-GARLIC DRESSING

### 作 り 方

- ガーリック・ドレッシング（500ページ）にレモンジュース大匙2と新鮮なこしょうを少し加える。
- 好みに合わせてつぶしたとうがらし小匙 $\frac{1}{4}$ を加えてもよい。

## フレンチ・ドレッシング FRENCH DRESSING

### 作 り 方

---



---

サラダ油	.....	カップ $\frac{3}{4}$
酢	.....	カップ $\frac{3}{4}$
水	.....	カップ $\frac{1}{8}$
刻んだえぞねぎ	.....	大匙2
(またはテーブルオニオン)		
砂糖	.....	小匙2
パプリカ	.....	小匙1
ソース	.....	小匙2
塩	.....	小匙 $\frac{1}{2}$
セロリソルト	.....	小匙 $\frac{1}{2}$
辛子	.....	小匙 $\frac{1}{4}$
こしょう	.....	ひとつまみ

---



---

- 材料を全部瓶に入れ、ふたをしてよくふる。
- サラダの上にふりかける。
- 出来上りカップ1 $\frac{1}{4}$ 。

## フレンチ・ドレッシング FRENCH DRESSING

### 作 り 方

---



---

砂糖	.....	小匙1
塩	.....	小匙 $\frac{1}{2}$
かわいた辛子	.....	小匙 $\frac{1}{2}$
パプリカ	.....	小匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	.....	ひとつまみ
レモンジュース	.....	大匙2
酢	.....	大匙2
サラダ油	.....	カップ $\frac{1}{2}$

---



---

- 材料を全部瓶に入れよくふる。
- 出来上りカップ $\frac{3}{4}$ 。
- サラダの上にかけて供する。

## クレアー・フレンチ・ドレッシング

### CLEAR FRENCH DRESSING

#### 作 り 方

---

---

サラダ油	.....	カップ $\frac{1}{2}$
酢	.....	大匙 2
レモンジュース	.....	大匙 2
砂糖	.....	小匙 1
塩	.....	小匙 $\frac{1}{2}$
辛 子	.....	小匙 $\frac{1}{2}$
パプリカ	.....	小匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	.....	ひとつまみ

---

---

- 全部の材料をびんに入れ、ふたをしよくふる。
- また供する前によくふる。

## クリーミー・フレンチ・ドレッシング

### CREAMY FRENCH DRESSING

#### 作 り 方

---

---

砂糖	.....	小匙 1
パプリカ	.....	大匙 1
塩	.....	小匙 1
こしょう	.....	ひとつまみ
酢	.....	カップ $\frac{1}{2}$
卵	.....	1 個
サラダ油	.....	カップ 1

---

---

- 砂糖、パプリカ、塩、こしょうをまぜ、これに酢と卵を入れてよく泡立てる。
- サラダ油をカップ  $\frac{1}{4}$  まで小匙 1 ずつ入れてよく泡立てる。残りの油を少しずつ入れてよく泡立てる。
- 出来上りカップ 1  $\frac{2}{3}$ 。



## ハット・フレンチ・ドレッシング HOT FRENCH DRESSING

### 作 り 方

---

---

サラダ油	……………	カップ $\frac{1}{2}$
酢	……………	大匙 2
トマトケチャップ	……………	大匙 2
おろした玉ねぎ	……………	小匙 2
フレンチマスタード	……………	小匙 1
タバスコソース	……………	2 滴
塩	……………	小匙 1
チリ粉	……………	小匙 $\frac{1}{2}$
砂糖	……………	小匙 $\frac{1}{2}$
辛子	……………	小匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	……………	ひとつまみ
パプリカ	……………	ひとつまみ

---

---

- 材料を全部瓶に入れ、ふたをしてふる。
- 肉のサラダに使う。
- 出来上りカップ  $\frac{3}{4}$ 。

## タンジー・フレンチ・ドレッシング TANGY FRENCH DRESSING

### 作 り 方

---

---

にんにく(切った)	……………	1 片
塩	……………	小匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	……………	ひとつまみ
酢	……………	大匙 3
ウスターソース	……………	小匙 $\frac{1}{2}$
タバスコソース	……………	2 滴
おろしたわさび	……………	大匙 1
サラダ油	……………	カップ $\frac{1}{2}$

---

---

- 材料を全部びんに入れてよくふってまぜる。

レモン・オレンジ・フレンチ・ドレッシング  
LEMON-ORANGE FRENCH DRESSING

作 り 方

---

---

砂糖	.....	カップ 1/4
塩	.....	小匙 1
パプリカ	.....	小匙 1
オレンジジュース	.....	カップ 1/4
レモンジュース	.....	大匙 2 1/2
酢	.....	大匙 1
おろした玉ねぎ	.....	小匙 1
サラダ油	.....	カップ 1

---

---

- 材料の全部をびんに入れ  
ふたをしてよくふる。
- フルーツ・サラダに使う。
- 出来上りカップ 1 3/4。

エメラルド・ドレッシング  
EMERALD DRESSING

作 り 方

---

---

サラダ油	.....	カップ 1
酢	.....	カップ 1/4
刻んだ玉ねぎ	.....	カップ 1/4
刻んだパセリ	.....	カップ 1/4
刻んだピーマン	.....	大匙 2
粉砂糖	.....	小匙 2
塩	.....	小匙 1 1/2
辛 子	.....	小匙 2
唐がらし	.....	ひとつまみ〜小匙 1/2

---

---

- 材料を全部一緒にミキサーでよくまぜる。
- これにふたをし1時間そのままにしておき、そのあと5分間ふる。
- グリーン・サラダまたはシーフード、カテージチーズの上かけるとよい。
- 出来上りカップ 1 1/2。

## ハニー・オレンジ・ドレッシング HONEY-ORANGE DRESSING

### 作 り 方

---

クレーア・フレンチ・ドレッシング	
.....	カップ $\frac{3}{4}$
	(502ページ)
蜂 蜜.....	大匙 2
オレンジジュース.....	大匙 2
パプリカ.....	小匙 $\frac{3}{4}$

---

- 材料全部をびんに入れ、ふたをし、よくふり冷やす。
- 使用する前には、よくふること、フルーツ・サラダに使うとよい。
- 出来上りカップ 1。

## ビネグレット・ドレッシング VINAIGRETTE DRESSING

### 作 り 方

---

クレーア・フレンチ・ドレッシング	
.....	カップ 1
	(502ページ)
切ったスタッフドグリーンオリーブ	
.....	大匙 2
刻んだピメント.....	大匙 1
刻んだえぞねぎ.....	大匙 1
切った全熟卵.....	1 個

---

- 材料全部を瓶に入れふたをしてふる。
- 切った全熟卵、ほうれん草または他のサラダに使う。
- 出来上りカップ  $1\frac{1}{4}$ 。

## クリーミィ・フルーツ・ドレッシング CREAMY FRUIT DRESSING

### 作 り 方

---

---

砂 糖	.....	カップ½
オレンジジュース	.....	カップ½
パイナップルジュース	.....	カップ½
レモンジュース	.....	大匙2
コンスターチ	.....	大匙2
卵	.....	1 個

---

---

- 砂糖、卵、コンスターチを一緒にまぜ、フルーツジュースを加えてゆっくり煮て冷やす。

## フルーツ・ドレッシング FRUIT DRESSING

### 作 り 方

---

---

マヨネーズ	.....	カップ½
サワークリーム	.....	カップ½
レモンジュース	.....	大匙1
オレンジジュース	.....	大匙1
砂 糖	.....	小匙2

---

---

- マヨネーズとクリームをまぜる。  
○レモンジュース、オレンジジュースと砂糖をマヨネーズに加え、なめらかになるまでまぜる。  
出来上りカップ1。



## フルーツ・ドレッシング FRUIT DRESSING

### 作 り 方

---



---

砂糖	……………	カップ ½
粉	……………	小匙 1
卵 黄	……………	1 個
レモンジュース	……………	大匙 2 ½
甘味のないパイナップルジュース	……………	……………
	……………	カップ ½
泡立てた生クリーム	……………	カップ 1

---



---

- 砂糖, 粉, 卵黄を一緒にまぜる。
- これにフルーツジュースを加え, 二重鍋に入れ, 濃くなるまで煮て冷やす。
- 生クリームを泡立て, 冷やしておいたものに入れてかきあげる。

## パイナップル・ドレッシング PINEAPPLE DRESSING

### 作 り 方

---



---

砂糖	……………	カップ ½
コンスターチ	……………	小匙 4
塩	……………	小匙 ¼
パイナップルジュース (砂糖なし)	……………	……………
	……………	カップ 1
オレンジジュース	……………	カップ ¼
レモンジュース	……………	大匙 3
泡立てた卵	……………	2 個
クリームチーズ	……………	170グラム

---



---

- 砂糖, コンスターチ, 塩を鍋に入れまぜる。
- これにフルーツジュース全部を加えて, 弱火にかけてまぜる。透明になるまで5～8分間煮る (たえずかきまぜること)。
- この半量をたえずかきまぜながら卵の中に入れる。
- これをもとの鍋に全部入れ, 弱火で3～5分間たえずまぜながら煮る。少しかたくなって来たら火からおろして5分間冷やす。
- クリームチーズを柔らかくなるまでまぜ, これを冷やしたものの 中に入れて 泡立て 冷やす。
- 出来上りカップ 2。

## フルーツ・サラダ・トッパー FRUIT SALAD TOPPER

### 作 り 方

---

---

砂糖	.....	カップ 1/2
パプリカ	.....	大匙 1
粉	.....	小匙 1 1/2
辛子	.....	小匙 1
酢	.....	カップ 1/2
レモンジュース	.....	大匙 1
サラダ油	.....	カップ 1
玉ねぎ汁	.....	大匙 1
セロリの種	.....	大匙 1

---

---

- 砂糖，パプリカ，粉，辛子を一緒にふるう。
- これに酢を加えて弱火にかけ，たえずかきまぜながらクリーム状になるまで煮る。
- レモンジュースを加えて，室温で冷やす。
- 冷えたらサラダ油を少しずつ入れながらミキサーでまぜる。
- 次に玉ねぎ汁を入れて泡立て，セロリの種を加える。
- 使用する前によくまぜる。
- 出来上りカップ 1 1/2。

## フラッフイ・フルーツ・ディップ(サラダ・ドレッシング) FLUFFY FRUIT DIP (SALAD DRESSING)

### 作 り 方

---

---

砂糖	.....	カップ 1
シロップ	.....	カップ 2/3
熱湯	.....	カップ 1/2
泡立てた卵白	.....	2 個
塩	.....	小匙 1/2
ヴァニラエッセンス	.....	小匙 1/4
マヨネーズ	.....	カップ 1/4
細長く切ったオレンジの皮	.....	大匙 1

---

---

- 砂糖，シロップ，湯を一緒にして砂糖が溶けるまでゆっくり煮る。
- 120度C（248度F）になるまで煮ること。
- これを卵白の中に泡立てながら少しずつ入れる。塩，ヴァニラを加えて冷やす。
- 更にマヨネーズとオレンジの皮を入れてかき上げる。
- 切ったパイナップルまたはフルーツ・サラダまたはいちごにつけて供する。

## ブルー・チーズ・シェイク・アップ

### BLUE CHEESE SHAKE-UP

#### 作 り 方

---

おろしたブルーチーズ……	カップ 1/4
塩 ……………	小匙 1/2
からし……………	小匙 1/2
パプリカ……………	小匙 1/2
こしょう……………	ひとつまみ
サラダ油……………	カップ 1/2
酢 ……………	大匙 3

---

- 材料全部をびんに入れ、ふたをしてよくふる。

## シェイク・アップ・ドレッシング

### SHAKE-UP DRESSING

#### 作 り 方

---

サラダ油……………	カップ 1/2
無糖練乳……………	カップ 1/2
酢 ……………	カップ 1/4
にんにく……………	2 片
塩 ……………	小匙 1/2
こしょう……………	ひとつまみ
チリソースまたはトマト ケチャップ……………	カップ 1/4
切った全熟卵……………	2 個
刻んだピーマン……………	カップ 1/4
刻んだ玉ねぎ……………	大匙 2

---

- 材料全部をびんに入れ、ふたをして1分間ふり冷やす。
- 使用する前に、にんにくを取り出す。
- レタスを1/4に切りその上にこのドレッシングをかけて供する。