

## サ ン ド イ ッ チ SANDWICHES

エッグ・アンド・チーズ・サンドイッチ	EGG AND CHEESE SANDWICHES	513
ミート・アンド・フィッシュ・サンドイッチ	MEAT AND FISH SANDWICHES	513
ナヴァリティ・サンドイッチ・フィリング	NOVELTY SANDWICH FILLINGS	514
サジェスティド・フィリング・フォー・パーティ・サンドイッチ	SUGGESTED FILLINGS FOR PARTY SANDWICHES	514
チーズ・フィリング	CHEESE FILLING	516
ロールド・サンドイッチ	ROLLED SANDWICH	516
リボン・サンドイッチ	RIBBON SANDWICH	516
フラワーポット	FLOWERPOTS	517
ジグソー・サンドイッチ	JIGSAW SANDWICHES	518
リトル・リボン・トライアングル	LITTLE RIBBON TRIANGLES	517
ペパー・ピンウィール	PEPPER PINWHEELS	519
プルーン・ナッツ・ウィール	PRUNE-NUT WHEELS	519
サンドイッチ・バー	SANDWICH BARS	519
フロステッド・サンドイッチ・スクウェア	FROSTED SANDWICH SQUARES	520
フルーツ・アンド・ナッツ・サンドイッチ	FRUIT AND NUT SANDWICH	520
バリエーション・オブ・フルーツ・アンド・ナッツ・サンドイッチ	VARIATIONS OF FRUIT AND NUT SANDWICH	521
ピーナッツ・バター・アンド・オリーブ・サンドイッチ	PEANUT-BUTTER AND OLIVE SANDWICH	521
ピーナッツ・バター・アンド・キャロット・チーズ・サンドイッチ	PEANUT-BUTTER AND CARROT-CHEESE SANDWICH	522
ピーナッツ・バター・アンド・ジャム・サンドイッチ	PEANUT-BUTTER AND JAM SANDWICH	522
ピーナッツ・バター・アンド・オレンジ・サンドイッチ	PEANUT-BUTTER AND ORANGE SANDWICH	522
ピーナッツ・バター・アンド・レリッシュ・サンドイッチ	PEANUT-BUTTER AND RELISH SANDWICH	522
ハム・サラダ・オン・ライ	HAM SALAD ON RYE	523
クラブ・サンドイッチ	CLUB SANDWICH	523
チーズ・クラブ・サンドイッチ	CHEESE CLUB SANDWICH	524
フレンチ・トースト・サンドイッチ	FRENCH TOAST SANDWICHES	525
ハット・フレンチ・トースト・サンドイッチ	HOT FRENCH TOASTED SANDWICH	525
スーフレッド・チーズ・サンドイッチ	SOUFFLED CHEESE SANDWICH	526
ベーコン・チーズ・サンドイッチ	BACON-CHEESE SANDWICH	526

ビーンウィッチ	BEANWICHES.....	527
ビーフ・エッグ・スクランブル	BEEF-EGG SCRAMBLE .....	527
フライディ・バーガー	FRIDAY BURGERS .....	528
ツナ・バーガー	TUNA BURGERS .....	528
ツナ・チーズ・パン	TUNA-CHEESE BUNS.....	529
チキン・チーズ・パン	CHICKEN-CHEESE BUNS .....	529
サーモン・チーズ・パン	SALMON-CHEESE BUNS .....	529
サーディン・チーズ・パン	SARDINE-CHEESE BUNS .....	530
コニー・アイランド	CONEY ISLANDS .....	530
ダグウッド・タワー	DAGWOOD TOWERS.....	531
ベイクド・ミート・サンドイッチ	BAKED MEAT SANDWICH .....	531



## エッグ・アンド・チーズ・サンドイッチ

### EGG AND CHEESE SANDWICHES

#### 作 り 方

- カテージチーズ、刻んだピーマン、玉ねぎ、塩、パプリカを一緒にする。
- 柔らかいクリームチーズ、刻んだ熟したオリーブを一緒にする。
- チーズ、いためたハム、辛子を一緒にする。
- 刻んだ玉ねぎ、ピーマン、細かく切ったハム、泡立てた卵をフライパンでかきまぜながらいためる。
- 刻んだ全熟卵、刻んだ熟したオリーブをサラダドレッシングであえ、パンの上にレタスをひき、その上にサラダをのせる。
- クリームチーズ、オレンジママレードまたは刻んだパイナップルを一緒にする。

## ミート・アンド・フィッシュ・サンドイッチ

### MEAT AND FISH SANDWICHES

#### 作 り 方

- ハム（ミンチ）、刻んだピクルス、刻んだセロリ、刻んだ全熟卵をマヨネーズであえる。
- 刻んだまぐろ（缶詰）、刻んだセロリをマヨネーズであえる。
- サーディン（缶詰のいわし）と刻んだ全熟卵をまぜレモンジュースをふりかける。
- 茹でたかしわと切ったくるみを2、刻んだパイナップルを1の割合でまぜ、サラダドレッシングであえる。
- チーズ、ベーコン、トマトをトーストの上にのせる。
- ソーセージ、レタス、切ったトマトをパンにのせる。
- 刻んでいためたベーコン、ピーナツバター、マヨネーズを一緒にする。
- 茹でたかしわ、刻んだセロリ、刻んだピクルスをマヨネーズであえる。

## ナヴァリティ・サンドイッチ・フィリング NOVELTY SANDWICH FILLINGS

### 作 り 方

- ピーナツバターとサワージェリーをまぜたもの。
- ピーナツバターとマヨネーズをまぜたものに生人参をおろしてふりかけたもの。
- 刻んだ全熟卵3個と刻んだピーマンカップ $\frac{1}{4}$ と刻んだ玉ねぎ大匙1, 刻んだきゅうりカップ $\frac{1}{2}$ , 塩小匙 $\frac{1}{2}$ , サラダドレッシングまたはマヨネーズカップ $\frac{1}{4}$ をまぜたもの。

## サジェスティド・フィリング・フォー・パーティ・サンドウイッチ SUGGESTED FILLINGS FOR PARTY SANDWICHES

### 作 り 方

次の材料のうちから1つを選び、それとa, b, c……のうちの1つを選んでまぜる。

#### ○バター

- a. 細かく切ったパセリまたはからしとレモンジュース
- b. おろしたオレンジの皮, オレンジジュース, 少しの砂糖
- c. 干しエィプリコット(細かく切る), おろしたオレンジの皮
- d. 汁を切ったピメント, 刻んだパセリ, レモンジュース

#### ○クリームチーズ

- a. 汁気を切りおろすかまたは細かく切ったミント, 細かく切ったミントリーフ, おろしたレモンの皮
- b. 細かく切ったマルチノチェリー, 少量の砂糖, アーモンドエッセンス
- c. 細かく切ったオリーブ
- d. 細かく切ったくるみ
- e. アンチョビーペースト



パーティ・サンドイッチ

○おろしたチーズ

- a. 細かく切ったピクルス
- b. 汁気を切ったビメント、刻んだパセリ、レモンジュース
- c. 細かく切ったベーコン（パリパリにしたもの）……トーストサンドイッチ用
- d. チリソース
- e. 刻んだくるみ、刻んだデイツ

○茹でたみじん切りのかしわ

- a. マヨネーズ、細かく切ったセロリとピクルス
- b. マヨネーズ、ケイパー、刻んだオリーブ
- c. マヨネーズ、細かく切ったビメント

○ツナ（まぐろ）またはえびまたはかに

- a. 細かく切ったセロリ、マヨネーズ、レモンジュース
- b. チリソースと細かく切ったピクルス
- c. 細かく切ったセロリ、かたくゆで切った卵、レモンジュース

○みじん切りハム

- a. 刻んだパイナップル、マヨネーズ
- b. 細かく切ったセロリ、マヨネーズ、スイートピクルス
- c. かたく茹でた卵、細かく切ったセロリ、マヨネーズ

## チーズ・フィリング CHEESE FILLING

### 作 り 方

○全部の材料を一緒にまぜる。

---

---

おろしたチーズ……………カップ 1  
ウスターソース……………小匙 $\frac{1}{2}$   
塩……………小匙 $\frac{1}{4}$   
ミルク……………大匙 2

---

---

## ロールド・サンドイッチ ROLLED SANDWICH

### 作 り 方

- 食パン 3 斤 (3 つの山) を横に 0.5 センチの厚さに切る。パンの端を切りおとす。
- パンに柔らかいバターをぬり、サンドイッチ・フィリング (513 ~ 516 ページ) をその上にぬり、巻寿司のように巻いて油紙で包み、30 分間冷やす。
- 冷えたら、紙をとり 1 センチの厚さに切る。(パンが破れた時は少しぬれた布の上のせておく)

## リボン・サンドイッチ RIBBON SANDWICH

### 作 り 方

- パンの端を切りおとし、3 枚にバターとサンドイッチ・フィリング (513 ~ 516 ページ) をぬり、それを重ね、上にもう 1 枚のパンをのせ、油紙で包み冷やす。
- 供する前に 1 センチの巾に切る。
- 中身を 3 種類作ってはさんだり、また白パンと黒パンを使って交互にはさむと、とてもよい。

## フ ラ ワ ー ポ ッ ト FLOWERPOTS

### 作 り 方

---



---

食パン	1 斤
かに (缶詰)	カップ 1
細かく切ったセロリ	カップ 1/2
ピーマン	カップ 1/4
塩	小匙 1/4
こしょう	ひとつまみ
レモンジュース	大匙 1
マヨネーズまたはサラダド レッシング	カップ 1/2

---



---

- パンを2.5センチの厚さに切り、凍らせる。
- 次にパンを直径2.5センチの丸型に切りぬく。  
この同じ中心点から半径0.5センチの円をかき、その円をナイフかハサミで切りぬく。
- かに、セロリ、ピーマン、塩、こしょうを一緒にまぜ、更にレモンジュースとマヨネーズを加えてまぜ冷やす。
- これを先のパンの穴の中に軽く入れ、各々の上にパセリをふりかけて飾る。

## リトル・リボン・トライアングル LITTLE RIBBON TRIANGLES

### 作 り 方

---



---

ミンチハム	カップ 1
刻んだセロリ	カップ 1/2
ピクルレリッシュ	大匙 2
おろしたわさび	小匙 1/2
マヨネーズ	大匙 3
刻んだ茹卵	3 個
種を取ったオリーブ	大匙 3
みじん切りパセリ	大匙 3
刻んだターブルオニオン	大匙 1
フレンチマスタード	小匙 1
マヨネーズ	カップ 1/4
黒パン	6 枚
白パン	6 枚
バター	少々
えぞねぎのはいったクリーム チーズ	カップ 1/2
柔らかいクリームチーズ	225 グラム
ミルク	カップ 1/4

---



---

- ハム、セロリ、ピクルレリッシュ、おろしたわさび、マヨネーズを一緒にまぜる。
- 茹卵、オリーブ、パセリ、オニオン、マスタード、マヨネーズを一緒にまぜる。
- パンの端を切って1枚ずつバターをぬる。
- 白パンの3枚にハムのまぜたものをぬり、先ずこの白パン1枚の上にバターをぬった黒パンでふたをし、この上にえぞねぎのはいったクリームチーズをぬり、その上に白パンをのせ、その上に卵のまぜたものをぬり、黒パンでふたをする。(3組作る)これを銀紙(アルミホイル)で包み2~3時間冷やす。
- クリームチーズを柔らかくなるまでまぜ、これにミルクを少しずつ入れてふわっとさせる。これをパンの上と周囲にぬる。
- サンドイッチを三角に切りオリーブで飾る。



# ジグソー・サンドイッチ JIGSAW SANDWICHES



ジグソー・サンドイッチ

## 作 り 方

---



---

クリームチーズ.....	1 個
ミルク.....	大匙1
ウオーチェスタージャー・ ソース.....	小匙1
ベーコン.....	4～5枚
白パン.....	適 量
黒パン.....	適 量

---



---

- クリームチーズを柔らかくなるまでまぜ、ミルクとソースを加えてよくまぜる。
- ベーコンをバリバリになるまで揚げ、これを細かくつぶしてクリームチーズの中に加える。
- 直径5センチの丸のクッキー型でパンをぬく（クッキー型がなければ缶のふたでもよい）  
全部のパンの半分にチーズのまぜたものをぬる。残りのパンを黒、白それぞれ3つのグループに分け、以下次のようにする。
- I 丸型のパンの中央をドーナツの穴の型でぬき、白パンの穴の中には黒パンを、黒パンの穴の中には白パンを入れる。
- II 丸型を3等分に切り、白と黒を交互にする。
- III 丸型を $\frac{1}{4}$ に切り、白パンと黒パンを交互に入れる。

## ペパー・ピンウィール PEPPER PINWHEELS

### 作 り 方

---

---

食パン……………1 斤  
ビメントクリームチーズ……1びん  
巾0.3センチ切りのピーマン  
……………1個分

---

---

- 食パンの端を切りとり、横に細長く0.6センチの厚さに切る。
- 1枚ずつの細長い食パンにチーズをぬり、2.5センチ間隔にピーマンをおく。これを巻寿司のように巻いて、油紙またはアルミホイルで包んで冷やす。
- 十分に冷えたなら0.6センチ位の厚さに切って供する。

## プルーン・ナッツ・ウィール PRUNE-NUT WHEELS

### 作 り 方

---

---

刻んだ干しプルーン……………カップ $\frac{1}{2}$   
刻んだナッツ……………カップ $\frac{1}{2}$   
ジャム……………大匙3  
レモンジュース……………大匙1

---

---

- 材料を全部一緒にまぜる。
- サンドイッチ用のパンの端を取り、薄くバターをぬり、その上にまぜたもの(プルーン・ナッツ・フィリング)をぬる。これを巻寿司のように巻き、油紙で包んでしばらくおいておく
- 1.5センチ位の厚さに切って供する。

## サンドイッチ・バー SANDWICH BARS

### 作 り 方

---

---

おろした人参……………カップ1  
刻んだセロリ……………カップ $\frac{1}{4}$   
刻んだオリーブ……………カップ $\frac{1}{2}$   
刻んだ玉ねぎ……………大匙1 $\frac{1}{2}$   
塩……………小匙 $\frac{1}{4}$   
マヨネーズまたはサラダド  
レッシング……………カップ $\frac{1}{4}$   
白パン……………5 切  
黒パン……………5 切

---

---

- パン以外の6つの材料を全部一緒にまぜて冷やす。これを白パンにぬり黒パンをのせて端を切り落とす。
- それを更に縦に3等分に切り、各々のパンの上にオリーブをのせ、扇のように飾る。またはチェリーで飾る。

## フロステッド・サンドイッチ・スクウェア FROSTED SANDWICH SQUARES

### 作 り 方

#### 卵サラダ

切った全熟卵……………4個  
マヨネーズ……………大匙3  
フレンチマスタード……………小匙2  
おろした玉ねぎ……………小匙1  
塩……………小匙1/2  
こしょう……………少々

#### ハムサラダ

ミンチにしたハム……………カップ1  
みじん切りのビメント……………大匙2  
マヨネーズ……………大匙2

#### チキンサラダ

みじん切りの茹かしわ……………カップ1/2  
刻んだセロリ……………カップ1/2  
マヨネーズ……………カップ1/2  
ピクルレリッシュ……………大匙2

- 各サラダは材料を一緒にまぜて作る。
- 16枚のパンの端を取り、片側だけにバターをぬる。
- 4枚のパンには卵サラダ、他の4枚にはハムサラダ、他の4枚にはチキンサラダをぬる。これらのパンを順に積み、一番上にはバターをぬったパンを裏返しにして積み重ねる。
- これをアルミホイルで包み2～3時間冷やす。
- 供する前に三角形に2等分し、大匙6のミルクと柔らかいクリームチーズカップ1または400グラムをクリーム状になるまでよくまぜたものをサンドイッチ全体にぬる。
- ピーマンとオリーブで上を飾る。

## フルーツ・アンド・ナッツ・サンドイッチ FRUIT AND NUT SANDWICH

### 作 り 方

ドライエィプリコット……………カップ3/4  
デイツ……………カップ3/4  
くるみ……………カップ1/4+大匙2  
塩……………少々  
オレンジジュース……………カップ1/4  
レタス……………6枚  
バター……………カップ1/4  
パン……………12枚

- ドライエィプリコット、デイツ、くるみを細かく刻む。
- 塩、オレンジジュースを加えてまぜる。
- レタスを洗ってふき細長く切る。バターをクリーム状になるまでまぜる。
- 6枚のパンにバターをぬり、細長く切ったレタスをふりかける。
- 他の6枚のパンに果物のまぜたものをぬり、バターをぬったパンと合わせる。

# バリエーション・オブ・フルーツ・アンド・ナッツ・サンドイッチ

## VARIATIONS OF FRUIT AND NUT SANDWICH

### 作 り 方

- 
1. 刻んだパイナップル……大匙6  
ピカンまたはくるみ……大匙6  
クリームチーズ……カップ $\frac{3}{4}$   
マヨネーズ……カップ $\frac{1}{4}$
  2. みじん切りアーモンド……大匙6  
みじん切りの茹かしわ  
……カップ1+大匙2  
マヨネーズ……カップ $\frac{1}{4}$
  3. 刻んだカシューナッツ……大匙6  
おろしたチーズ  
……カップ1+大匙2  
マヨネーズ……カップ $\frac{1}{4}$
- 

- フルーツ・アンド・ナッツ・サンドイッチ(520ページ)と同様。
- 但し、ドライエプリコット、デイツ、くるみ、オレンジジュースの代りに(1), (2)または(3)を使ってサンドイッチを作る。

# ピーナッツ・バター・アンド・オリーブ・サンドイッチ

## PEANUT-BUTTER AND OLIVE SANDWICH

### 作 り 方

- 
- ピーナッツバター……カップ $\frac{3}{4}$   
マヨネーズまたはサラダド  
レッシング……カップ $\frac{1}{4}$   
切ったオリーブ……カップ $\frac{1}{8}$   
レタス……6枚  
バター……カップ $\frac{1}{4}$   
パン……12枚
- 

- ピーナッツバターとサラダドレッシングを一緒にし、切ったオリーブを加える。
- レタスを洗ってふき、細長く切る。バターをクリーム状になるまでまぜる。
- 6枚のパンにバターをぬり、細長く切ったレタスをふりかける。
- 他の6枚のパンにはピーナッツバターのまぜたものをぬり、2枚のパンを合わせる。

**ピーナッツ・バター・アンド・キャロット・チーズ・サンドイッチ**  
PEANUT-BUTTER AND CARROT-CHEESE SANDWICH

**作 り 方**

- ピーナッツ・バター・アンド・オリーブ・サンドイッチ (521ページ)と同じ。  
但し、オリーブの代りにおろした生の人参カップ $\frac{3}{4}$ とクリームチーズ大匙6  
を加えてまぜる。

**ピーナッツ・バター・アンド・ジャム・サンドイッチ**  
PEANUT-BUTTER AND JAM SANDWICH

**作 り 方**

- ピーナッツ・バター・アンド・オリーブ・サンドイッチ (521ページ)と同じ。  
但し、オリーブの代りにジャムまたはオレンジマーマレード大匙6を加え  
る。

**ピーナッツ・バター・アンド・オレンジ・サンドイッチ**  
PEANUT-BUTTER AND ORANGE SANDWICH

**作 り 方**

- ピーナッツ・バター・アンド・オリーブ・サンドイッチ (521ページ)と同じ。  
但し、オリーブの代りに小匙1 $\frac{1}{2}$ のおろしたオレンジの皮とカップ $\frac{3}{4}$ のオレ  
ンジジュースを入れる。

**ピーナッツ・バター・アンド・レリッシュ・サンドイッチ**  
PEANUT-BUTTER AND RELISH SANDWICH

**作 り 方**

- ピーナッツ・バター・アンド・オリーブ・サンドイッチ (521ページ)と同じ。  
但し、オリーブの代りに刻んだピクルレリッシュを入れる。



## ハム・サラダ・オン・ライ HAM SALAD ON RYE

### 作 り 方

---



---

ミンチしたハム……………	カップ 1
細かく切ったセロリ……………	カップ ½
ビックルレリッシュ……………	カップ ½
マヨネーズ……………	カップ ½
おろしたわさび……………	小匙 1
バターをぬったライパン……………	10 枚
チーズ……………	5 枚
トマト……………	5 切

---



---

- はじめの 5 つの材料を一  
緒にまぜて冷やす。
- 冷えてからバターをぬっ  
た 5 枚のパンの上にぬる。
- その上にチーズとトマト  
を 1 枚ずつのせる。
- 塩をふりかけ、その上に  
パンをのせてサンドイッ  
チにする。

## クラブ・サンドイッチ CLUB SANDWICH

### 作 り 方

- 3 枚のパンをうすく焼く。
- そのうちの 1 枚にバターまたはマヨネーズをぬり、かしわをの  
せる。
- その上に両面にバターをぬったトーストをのせる。その上にレ  
タス、切ったトマト、パリパリに焼いたベーコン 2 枚をのせる。
- その上に片側だけにバターをぬったトーストをのせる。
- 四すみにようじをさして好みに切るとよい。

チーズ・クラブ・サンドイッチ  
CHEESE CLUB SANDWICH



チーズ・クラブ・サンドイッチ

作 り 方

---

トースト	.....12 枚
トマト	.....2 個
マヨネーズ	.....適 量
レタス	.....4 枚
ベーコン	.....4～8枚
チーズソース	.....カップ1½

---

- トーストの端を切り、マヨネーズをぬる。
- トマトは皮をむき、0.7センチ位の厚さの輪切りにしてトーストの上にのせる。
- 更にトマトの上にトーストをのせ、その上にレタスとベーコンを置き、更にもう1枚のトーストをのせる。
- この3段のサンドイッチを三角に切り、その上にチーズ・ソース（540ページ）をかけ、パセリと赤かぶらで飾る。

## フレンチ・トースト・サンドイッチ FRENCH TOAST SANDWICH

### 作 り 方

---

---

油でいためた肉……………カップ 2  
(かしわ、ハム、ミンチ肉等でよい)  
濃いホワイトソース……………カップ 1  
マッシュルーム……………カップ ½  
(または生椎茸)  
食パン……………8枚～10枚

フレンチ・トースト・  
ミクスチャー

泡立てた卵……………1 個  
ミルク……………カップ ½  
塩、こしょう……………少 々

---

---

○ミンチ肉と濃いホワイト・ソース (535ページ), マッシュルームをまぜ, これを食パンにぬってサンドイッチを作る。

○このサンドイッチをフレンチ・トースト・ミクスチャーにひたし, バターをひいたフライパンで焼く。

○フレンチ・トースト・ミクスチャーは材料全部をよくまぜ塩, こしょうで味をつける。

## ハット・フレンチ・トースト・サンドイッチ HOT FRENCH TOASTED SANDWICH

### 作 り 方

○チーズ, まぐろまたは, チキンまたは, まぐろのサラダを入れたサンドイッチを作る。

○これを泡立てた卵 1 個とカップ ½ のミルクをまぜたものに浸し両側をフライパンできつね色になるまで焼く。この時フライパンに小匙 1 のバターをひいて焼くとよい。

○熱いうちに供する。

## スーフレッド・チーズ・サンドイッチ

### SOUFFLED CHEESE SANDWICH

#### 作 り 方

---



---

パン	6 枚
チーズ (パンと同じ大きさ)	6 片
塩	小匙 $\frac{1}{4}$
卵 黄	3 個
卵 白	3 個
マヨネーズまたはサラダ ドレッシング	カップ $\frac{1}{4}$

---



---

- パンの片面だけを焼く。焼いてない側にチーズをのせる。
- 卵白を塩と一緒にかたくなるまで泡立てる。
- 卵黄もマヨネーズまたは、サラダドレッシングと一緒に軽くなるまで泡立てる。
- これを泡立てた卵白の中へ入れて、軽にかき上げる。これをチーズの上にのせ、177度C (350度F) のオーブンできつね色になるまで焼き、すぐ供する。
- また、パンの上にハム、チーズをのせ、その上にこの卵のまぜたものをかけてもよい。

## ベーコン・チーズ・サンドイッチ

### BACON-CHEESE SANDWICH

#### 作 り 方

---



---

ベーコン	8 切
泡立てた卵	1 個
おろしたチーズ	カップ $\frac{3}{4}$
パプリカ	小匙 $\frac{1}{4}$
ウスターソース	小匙 $\frac{1}{2}$
片面だけトーストしたパン	4 枚
トマト	2 個

---



---

- ベーコンをバリバリになるまでいためる。
- 卵、チーズ、パプリカ、ソースと一緒にまぜる。このまぜたものを4枚のパンの焼いてない面にぬってチーズが溶けるまでブロイルする。
- 次に2枚ずつベーコンをのせトマトで飾る。

## ビーンウィッチ BEANWICHES

### 作り方

---

---

ベーコン……………6 枚  
 ベイクドビーンズ……………カップ2  
 トマトケチャップ……………カップ½  
 細切りセロリ……………カップ½  
 切った青ねぎ……………カップ¼  
 わさび……………小匙1½  
 サンドイッチ用の丸いパン…6 個  
 溶かしたバター……………少 量  
 デイルピクルス……………12 切

---

---

- ベーコンをバリバリになるまでいためる。
- 油を切ってベイクドビーンズ、トマトケチャップ、セロリ、青ねぎ、わさびを一緒にまぜる。
- 丸いパンの横½のところを離れないように切り、この中に溶かしたバターをぬって少し温める。
- まぜたものを詰め、この上に切ったピクルスを2切のせて供する。

## ビーフ・エッグ・スクランブル BEEF-EGG SCRAMBLE

### 作り方

---

---

油……………大匙1  
 ミンチ……………100グラム  
 刻んだ玉ねぎ……………カップ¼  
 刻んだピーマン……………大匙2  
 こしょう……………少 々  
 塩……………少 々  
 軽く泡立てた卵……………3 個  
 水……………大匙1½  
 サンドイッチ用の丸いパン…4 個

---

---

- 油でミンチ、玉ねぎ、ピーマンをいためる。こしょう、塩で味をつける。
- 卵と水と一緒にして軽く泡立て前のものに注ぐ。弱火で卵がかたまるまで焼く。
- パンの横½のところを切ってトーストしバターをぬって焼いたものをこの中にはさみ熱いうちに供する。
- 好みによりトマトケチャップをかけてもよい。



## フライディ・バーガー FRIDAY BURGERS

### 作 り 方

---

---

おろしたチーズ……………カップ 1  
 茹 卵……………3 個  
 まぐろ……………カップ 1  
 刻んだピーマン……………大匙 2  
 刻んだ玉ねぎ……………大匙 2  
 切ったスタッフドオリーブ…大匙 2  
 切ったスイートピクルス…大匙 2  
 マヨネーズ……………カップ ½  
 サンドイッチ用の丸いパン…8 個  
 輪切りピーマン……………8 枚  
 おろしたチーズ……………大匙 2

---

---

- 最後から3つの材料を除いた全部の材料を一緒にまぜる。
- 丸パンの上部を横に薄く切りパンの中身を取り出す。この時縁を約1.5センチ残すこと。
- この中にサラダを入れ、輪切りのピーマンをサラダの周囲に置く。
- これを火から15センチ離して約3分間ブロイルする。
- 大匙2のおろしたチーズをふりかけチーズの溶けるまで約2分間ブロイルしてすぐに供する。

## ツナ・バーガー TUNA BURGERS

### 作 り 方

---

---

ツ ナ……………1 缶  
 刻んだセロリ……………カップ 1  
 みじん切りの玉ねぎ……………カップ ½  
 さいの目切りのチーズ……………カップ ½  
 切ったライブオリーブ……………カップ ½  
 マヨネーズ……………カップ ½  
 こしょう……………少 々  
 塩……………少 々  
 サンドイッチ用の丸いパン…6 個

---

---

- パン以外の材料を全部一緒にする。
- 丸パンの横½のところに切り目を入れ、その中にバターをぬり、前にまぜたものを詰める。
- これを紙袋に入れ、口を2～3回おってクリップでとめる。
- 177度C（350度F）のオーブンで15～20分間温める。

## ツナ・チーズ・パン TUNA-CHEESE BUNS

### 作 り 方

---

---

おろしたチーズ ……………100グラム  
 切った茹卵……………3 個  
 ツ ナ……………カップ1  
 刻んだピーマン……………大匙1  
 刻んだ玉ねぎ……………大匙2  
 刻んだオリーブ……………大匙3  
 ビックルスジュース……………大匙2  
 マヨネーズ……………カップ½  
 サンドイッチ用の丸いパン… 6 個

---

---

- パン以外の材料を全部まぜる。
- パンの横½のところを切ってバターをぬり、まぜたものをはさんで1個ずつを銀紙（アルミホイル）で包み冷蔵庫に入れる。
- 供する15分前に冷蔵庫から出し177度C（350度F）のオーブンで銀紙のまま温かくなるまで焼く。
- 供する日に作る時は材料を冷蔵庫に入れなくてもよい。

## チキン・チーズ・パン CHICKEN-CHEESE BUNS

### 作 り 方

- ツナ・チーズ・パン（529ページ）と同じ。
- 但しツナの代りに茹でたかしわカップ1を使う。

## サーモン・チーズ・パン SALMON-CHEESE BUNS

### 作 り 方

- ツナ・チーズ・パン（529ページ）と同じ。
- 但し、ツナの代りにカップ1のさけの缶詰を使う。

## サーディン・チーズ・パン SARDINE-CHEESE BUNS

### 作 り 方

- ツナ・チーズ・パン (529ページ) と同じ。
- 但し、ツナの代りにカップ $\frac{1}{2}$ のサーディンと卵を5個使う。

## コニー・アイランド CONEY ISLANDS

### 作 り 方

---

茹でたウインナーソーセージ	12本
温かくした細長いパン	12 個
マスタード	少 量
切った玉ねぎ	適 量
コニー・ソース	1 回分

---

- パンの中央に切り目を入れソーセージをはさむ。
- マスタードをぬり、切った玉ねぎをふりかけ次に記す熱いコニー・ソースをかける。
- 熱いうちに供する。

## コ ニ ー ・ ソ ー ス

### 作 り 方

---

ミンチ	225グラム
水	カップ $\frac{1}{4}$
切った玉ねぎ	カップ $\frac{1}{4}$
みじん切りのにんにく	1 片
味付トマトソース	カップ1
テリ粉	小匙 $\frac{1}{2}$
味の素	小匙 $\frac{1}{2}$
塩	小匙 $\frac{1}{2}$

---

- ミンチをきつね色になるまでゆっくりいため、これに残りの材料を全部加えて10分間ふたをしないで煮る。
- コニー・アイランドの上にこのソースをかける。

## ダグウッド・タワー DAGWOOD TOWERS

### 作 り 方

---



---

サンドイッチ用の丸いパン	4	個
バター	少	々
レタス	8	枚
ハム	8	枚
ポテト・サラダ	(478ページ)	
うす切りトマト	12	片
オリーブ	少	々

---



---

- パンを横に半分に切り、バターをぬる。
- 各々の上にレタスと1枚のハム、更にポテト・サラダをのせる。薄く切った輪切りのトマトを更に半分に切り、これを3枚使ってそれぞれのパンを飾り、サラダの中央にオリーブをおく(8人分)。

## ベイクド・ミート・サンドイッチ BAKED MEAT SANDWICH

### 作 り 方

---



---

ビスケット・スプリーム	(89ページ)
豚肉のミンチ(または牛肉)	400グラム
みじん切り玉ねぎ	カップ 1/2
パルメザンチーズ	カップ 1/4
おろしたクリームチーズ	カップ 1/2 (またはスイスチーズ)
泡立てた卵	1 個
タバスコソース	小匙 1/4
塩	小匙 1 1/2
刻んだパセリ	大匙 2
マヨネーズ	カップ 1/4

---



---

- ミンチと玉ねぎをゆっくりいためる。茶色にならないように注意していためること。少し冷やして、チーズ、クリームチーズ、卵(卵黄を少し残しておく)ソース、塩、パセリを入れてまぜる。
- ビスケット・スプリームを作り、マヨネーズを入れてよくまぜる。油をひいた四角の焼鍋にビスケット・スプリームの1/2量を入れてフォークでひろげ、その上にミンチとチーズのまぜたものをぬり、更にその上にビスケット・スプリームの残りをひろげる(表面を平らにすること)。
- 表面に残しておいた卵黄をぬり、232度C(400度F)のオーブンで25~30分間焼く。適当な大きさに切って供する。