

ビーフ・マリネード BEEF MARINADE

作 り 方

サラダ油……………カップ½
 酢……………カップ¼
 切った玉ねぎ……………カップ¼
 塩……………小匙1
 こしょう……………ひとつまみ
 ウスターソース……………小匙2
 2センチ
 さいの目切り肉…800グラム

- 肉以外の材料をよく混ぜる。
これに肉をつけて3時間お
いておく。
- 串に肉をさし6～8分間火
であぶる。

チャイニーズ・マリネード CHINESE MARINADE

作 り 方

おろした生姜……………小匙1
 辛 子……………小匙1
 味の素……………小匙1
 砂 糖……………大匙1
 醬 油……………カップ½
 サラダ油……………カップ¼
 刻んだんにんく……………3 片

- 全部の材料をガラスまたは、
ほうろうびきの容器に入れ
24時間おいておく。
- 900～1,200グラム位の肉の
ためのマリネードとなる。

マリネード・フォー・ブロイリング・テンダー・カット MARINADE FOR BROILING TENDER CUTS

作 り 方

切った玉ねぎ	カップ 1/2
レモンジュース	カップ 1/2
サラダ油	カップ 1/4
塩	小匙 1/2
セロリソルト	小匙 1/2
こしょう	小匙 1/2
タイム	小匙 1/2
オリガノ	小匙 1/2
ローズマリー	小匙 1/2
みじん切りにんにく	1 片
2センチ厚さの肉	900グラム

- 肉以外の材料を全部一緒にして、この中に肉を4～5時間つけておく。
- この肉をブロイルする時、時々マリネードをぬること。

マリネード・フォー・ロースト MARINADE FOR ROAST

作 り 方

酢	カップ 2 1/2
水	カップ 2 1/2
切った玉ねぎ	3 個
切ったレモン	1 個
クローブ	12 個
ベイリーフ	2～3枚
ブラックペパー(粒)	6 個
塩	大匙 1 1/2

- 全部の材料を一緒にして室温のままで2～3時間おいておく。
- 肉をこのソースにつけ24時間冷蔵庫に入れておいておく。焼く前に冷蔵庫から出して4時間おいておく。肉をマリネードから取り出してオーブンで焼く。
- 残りのマリネードはビンに入れて冷蔵庫に保存しておくことができる。

アーモンド・クリーム・ソース

ALMOND CREAM SAUCE

作 り 方

砂糖	カップ 1/2
塩	小匙 1/2
コンスターチ	大匙 2
ミルク	カップ 2
軽く泡立てた卵黄	2 個
バター	小匙 2
ヴァニラエッセンス	小匙 1
アーモンドエッセンス	小匙 1/2
泡立てた生クリーム	カップ 1

- 砂糖、塩、コンスターチを一緒にしてまぜ、ミルクを少しずつ続けて加えてまぜる。これを中火にかけて、まぜながら沸騰するまで煮る。続けて1分間沸騰させる。
- 火からおろし、その半分を卵黄の中に入れてまぜ、これをもとにもどしてよくまぜる。
- 再び火にかけ、たえずかきまぜながら1分間続けて沸騰させる。
- 火からおろし、バター、ヴァニラ、アーモンドエッセンスを入れてまぜ冷やす。泡立てた生クリームを入れてかき上げる。
- ブレッド・プディング、ショートケーキにかけて供する。

バナナ・ソース

BANANA SAUCE

作 り 方

- さいの目切りバナナカップ 2/3, メイプルシロップカップ 1/2 を一緒にして冷やす。アイスクリームの上にかき切ったマルチノチエリーで飾る。

ブランディ・ソース

BRANDY SAUCE

作 り 方

砂糖	カップ 1
塩	ひとつまみ
コンスターチ	大匙 2
沸騰した湯	カップ 1 1/2
バター	大匙 1
ブランディ	カップ 1/4 ~ 1/2

- 砂糖、塩、コンスターチをよくまぜ湯を加えてなめらかにする。
- 中火にかけて3分間または透明になるまでたえずまぜながら煮る。火からおろしてブランディを加え熱いうちにブレッド・プディングまたはフルーツ・プディングにかけて供する。

バタースコッチ・ソース BUTTERSCOTCH SAUCE

作 り 方

砂糖カップ $\frac{3}{4}$
コーンシロップカップ $\frac{1}{2}$
塩小匙 $\frac{1}{4}$
バターカップ $\frac{1}{4}$
クリームカップ 1
ヴァニラエッセンス小匙 $\frac{1}{2}$

- 砂糖, コーンシロップ, 塩, バター, クリームカップ $\frac{1}{2}$ を一緒にして弱火にかけ, たえずかきまぜ112度C (234度F) になるまで煮る。これにクリームカップ $\frac{1}{2}$ を加えてクリーム状になるまでたえずかきまぜながら109度C (228度F) になるまで続けて煮る。
- 火からおろしてヴァニラを入れる。熱いうちまたは冷やしてアイスクリーム, ブレッド・プディング, カスタードの上にかけてもよい。

バタースコッチ・ソース BUTTERSCOTCH SAUCE

作 り 方

赤砂糖カップ 1
塩ひとつまみ
コーンシロップカップ $\frac{1}{2}$
水大匙 2
バター大匙 1
ヴァニラエッセンス小匙 $\frac{1}{2}$
クリームカップ $\frac{1}{4}$

- 赤砂糖, 塩, コーンシロップ, 水, バターを一緒にまぜ113度C (236度F) になるまで火にかける (まぜないようにする)。火からおろしてヴァニラを加えて冷やす。クリームを少しずつ加えながらまぜる。
- アップル・ダンプリング (258ページ) またはアイス・クリーム, ブレッド・プディング (275ページ) の上にかけて供する。

チョコレート・ソース CHOCOLATE SAUCE



クリーム・デザート・トップ・ウイズ・チョコレート・ソース

作り方

無糖練乳	カップ 1 1/2
砂糖	カップ 1
甘味のない 純チョコレート	56グラム
塩	小匙 1/2

- 全部の材料を一緒にして弱火にかけクリーム状になるまで煮る。
- 火からおろして小匙1のヴァニラを加えて冷やす。アイスクリームの上にかけて供する。

ココア・ソース COCOA SAUCE

作り方

砂糖	カップ 1
ココア	カップ 1/2
塩	小匙 1/2
ぬるま湯	カップ 1
卵	1 個
溶かしたバター	大匙 2
ヴァニラエッセンス	小匙 1/2

- 砂糖、ココア、塩を一緒にまぜ少しづつ湯を加えてなめらかにする。これに卵と溶かしたバターのまぜたものを加え、二重鍋に入れてクリーム状になるまで時々まぜながら煮る。火からおろしてヴァニラを加える。
- アイスクリームまたはブレッド・プディングにかけて供する。

コーヒー・ソース COFFEE SAUCE

作 り 方

インスタントコーヒー	大匙 2～3
水	カップ ½
赤砂糖	カップ ¼
コーンシロップ	カップ ¾
バター	カップ ¼
砂糖	カップ 1
塩	小匙 ½
無糖練乳	カップ ½
ヴァニラエッセンス	小匙 ½

- 練乳、ヴァニラ以外の材料を鍋に入れ、中火で砂糖が溶けるまでたえずかきまぜながら煮る。砂糖が溶けてから113度C（236度F）になるまでまぜないで煮る。
- 火からおろして少し冷やして練乳とヴァニラを入れる。
- アイス・クリーム、スパニッシュ・クリーム、ブレッド・プディング等にかけて供する。

クリーミィ・ソース CREAMY SAUCE

作 り 方

泡立てた卵	1 個
溶かしたバター	カップ ½
ふるった粉砂糖	カップ 1 ½
ヴァニラエッセンス	小匙 1
泡立てた生クリーム	カップ 1

- 卵、バター、粉砂糖、ヴァニラを一緒にしてまぜ、生クリームを加えてかき上げる。

ハード・ソース

HARD SAUCE

作り方

バター	カップ 1/2
塩	小匙 1/4
肉桂	小匙 1/4
にくづく	小匙 1/4
ふるった粉砂糖	カップ 2
クリーム	大匙 1

- 全部の材料をクリーム状になるまでまぜる。
- 15センチ四方の焼鍋に入れ広げて冷やす。
- よく冷えてから四角に切り熱いアップル・ダンプリングの上にのせてすぐに供する。

ハード・ソース

HARD SAUCE

作り方

バター	カップ 1/2
粉砂糖	カップ 1
卵白	1 個
ヴァニラエッセンス	小匙 1/4
にくづく	少々

- バターと粉砂糖と一緒にクリーム状になるまでまぜる。これに泡立てない卵白を加えてよくまぜる。ヴァニラ、にくづくを加える。皿に入れて1時間冷蔵庫で冷やす。
- スチームド・プディングまたは天火から出した熱いケーキにぬる。

レモン・ソース LEMON SAUCE

作り方

砂糖	カップ ½
コンスターチ	大匙 1
塩	ひとつまみ
にくづく	ひとつまみ
沸騰湯	カップ 1
バター	大匙 2
レモンジュース	大匙 1 ½

- 砂糖，コンスターチ，塩，にくづくを一緒にまぜる。そこに沸騰した湯を少しずつ入れてまぜる。これを弱火にかけてたえずかきまぜながら煮る。
- 濃く透明になってきたら，バターとレモンジュースを入れよくまぜる。

レモン・ソース LEMON SAUCE

作り方

バター	カップ ½
砂糖	カップ 1
水	カップ ½
泡立てた卵黄	1 個
レモンジュース	大匙 3 (1 個分)
おろしたレモンの皮	1 個分

- 全部の材料を一緒にして中火にかけ，沸騰するまでたえずかきまぜる。
- ブレッド・プディング等に使うとよい。

オレンジ・ソース ORANGE SAUCE

作 り 方

砂糖	カップ 1
塩	小匙 1/4
コンスターチ	大匙 2
オレンジジュース	カップ 1
レモンジュース	カップ 1/4
熱 湯	カップ 1/4
バター	大匙 1
おろしたレモンの皮	小匙 1
おろしたオレンジの皮	小匙 1

○砂糖、塩、コンスターチを一緒にして、これにオレンジジュース、レモンジュース、熱湯を加えてまぜ火にかけて、たえずかきまぜながら1分間沸騰させる。

○火からおろしてバター、おろしたレモンの皮、オレンジの皮を加えてまぜ、熱いうちにブレッド・プディングまたはケーキの温かいうちにかけて供する。

オレンジ・パイナップル・ソース ORANGE-PINEAPPLE SAUCE

作 り 方

凍らせた オレンジジュース	カップ 3/4
刻んだパイナップル	カップ 1/4
アイスクリーム	適 量

○オレンジジュースと刻んだパイナップルを一緒にまぜる。

○高いグラスに、このまぜたものとアイスクリームを交互に入れて一番上に生クリームを置き、6等分したパイナップルとミントリーフで飾る。

パイナップル・ミント・ソース PINEAPPLE MINT SAUCE

作 り 方

切ったパイナップル	カップ 1
ライトコーンシロップ	カップ ½
ミントエッセンス	小匙 ¼
緑色の色粉	少々

- 全部の材料を一緒にしてまぜ冷やす。
- アイスクリームの上にかけて供する。

サーテン・ソース SATIN SAUCE

作 り 方

卵	1 個
水	大匙 1
砂糖	カップ ¾
塩	小匙 ¼
レモンジュース	大匙 2
ヴァニラエッセンス	小匙 1

- 卵と水と一緒にしてよく泡立てる。これに砂糖と塩を加えてまぜ、たえずかきまぜながら弱火で1分間煮る。
- 火からおろし、レモンジュースとヴァニラを入れる。
- ブレッド・プディング、スチームド・プディングまたはフロスティングのぬってないケーキ等にかけて供する。

スノー・ソース SNOW SAUCE

作 り 方

砂糖	カップ ½
湯	カップ ½
マシュマロ	110グラム
卵白	1 個

- 砂糖と湯と一緒にして砂糖を溶かす。マシュマロを細かく切って入れ、溶けるまでよくまぜる。これに卵白をゆっくり泡立てながら入れる。
- 泡立てて固くする。