

クラシック ビーフ テンダーロイン
CLASSIC BEEF TENDERLOIN

ルビー コンソメ
Ruby Consomme

スタッフド ビーフ テンダーロイン
Stuffed Beef Tenderloin

ポテイトース パーマッサン
Potatoes Parmesan

グレイズド キャロット グリーン ビーズアンド オニオンズ
Glazed Carrots Green Peas and Onions

スピニッチ アップル トス
Spinach-Apple Toss

レモン ゴールド シュフォン ケーキ コーヒー
Lemon Gold Chiffon Cake Coffee

全員がテーブルに着きますと、ホストが肉を切ってサーブし、ホステスが野菜のサーブを始めます。

デザートのカークキはそのままテーブルに運びテーブルの上でカットしサーブした方が、もとの美しさを皆んなに見せる事ができます。

このメニューは先ず ルビーコンソメとクリスピースナックスを一緒に応接間に運びこんで、ホステスの代わりにホストがサーブします。

スープをサーブしている間にホステスは、サラダをテーブルにセットします。

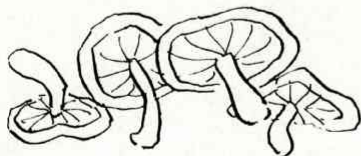
ルビー コンソメ
RUBY CONSOMME

スタッフド ビーフ テンダーロイン
STUFFED BEEF TENDERLOIN

ビーフコンソメ	1 缶
トマトジュース	カップ $\frac{1}{2}$
水	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

ビーフコンソメ、トマトジュース、水と一緒にして熱くなるまで火にかける。熱いうちに又は冷やして氷の上にかけて供する。



牛のヒレ肉	1350g
バター	大匙 2
塩	茶匙 1
こしょう	茶匙 $\frac{1}{2}$
パイの皮	粉 カップ 2
	塩 茶匙 1
	バター カップ $\frac{3}{4}$ + 大匙 2
	水 カップ $\frac{1}{2}$
マッシュルーム フィリング (46 ページ)	
卵	
水	
ブラウンソース	(46 ページ)

作り方

オープン を 218 度 C (425 度 F) の熱さにしておく。

牛のヒレ肉を 3~4 カ所紐で結ぶ。

浅い焼鍋に網を敷き、その上に紐で結んだヒレ肉を置いておく (ジュースをきるため)。

ヒレ肉の上と側面に大匙2のバターをぬる。
塩、こしょうをふりかける。

20分間オープンで焼く。オープンから出してさめるまで30分間位おいておく。

紐を取り、紙のタオルで肉の表面をふく。

パイの皮を作る、

粉と塩を一緒にふるい バターを加える。

ペイストリーブレンダーを使って又は2本のナイフで切る様にしてバターと粉を混ぜる(グリーンピースの大きさ位になるまで)。

水を大匙で1杯ずつ加え、フォークで全体が湿るまで軽くすくう様にして混ぜる。これを手で1つのボールの形にする。(この時こねすぎると、でき上った時かたくなるから注意すること)

このパイの皮のこねたものを、アルミホイルの上に60×45cmの大きさに、完全な長方形にのばし、60cm側の端に肉をのせ、パイの皮の両端から2.5cmはいった所に全体にマッシュルーム、フィリングをぬり、巻ずしの様に巻き、両端のパイの皮に水をつけフィリングや肉が出ない様にとめる。

残りのパイの皮で好みの形(花、星等)を作り、肉を巻いたパイの皮の上にはりつけてもよい。

卵と水の混ぜたものを表面にぬる(つやを出すため)。

アルミホイルから焼鍋にうつし、204度C

(400度F)のオープンで30分間焼く。

ブラウンソースをかけて供する。

マッシュルーム フィーリング MUSHROOM FILLING

みじん切り生マッシュルーム	450g
みじん切り玉ねぎ	カップ $\frac{1}{2}$
ドライシユリー	カップ $\frac{1}{2}$
バター	カップ $\frac{1}{2}$
みじん切りパセリ	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

全部の材料をフライパンに入れ、玉ねぎが柔らかくなり、ジュースがなくなるまで煮る。

ブラウン ソース BROWN SAUCE

ビーフブイヨン	カップ2
ドライシユリー	カップ $\frac{1}{2}$
みじん切り玉ねぎ	大匙3
みじん切り人参	大匙3
みじん切りセロリ	大匙1
パセリ	2本
つぶしたベイリフ	1枚
つぶしたタイムリーフ	茶匙 $\frac{1}{2}$
ドライシユリー	大匙3
バター	大匙2

作り方

ドライシユリー(大匙3)バター以外の材料を鍋に入れて火にかけ沸騰させない様に30分間煮る。

布巾でこし、ジュースをとる。残ったものは捨てる。

大匙3のドライシユリーをソースに加え5分間弱火で煮る。

大匙2のバターを少しずつ加えて混ぜる。熱いうちにテンドーロインの上にかけて供する。

ポティトース パーメッソン POTATOES PARMESAN

小さい新じゃがいも	450g
溶かしたバター	カップ $\frac{1}{2}$
おろしたパーメッソンチーズ	大匙2

作り方

じゃがいもを茹でて皮をむく。土鍋に入れ溶かしたバターをかけて少し混ぜ、チーズをふりかける。

204度C(400度F)のオープンで30分間ふたをしないで焼く。

みじん切りのパセリで飾ってもよい。

グレイズド キャロット
GLAZED CARROTS

人参	300g
バター	大匙2
赤砂糖	大匙6

作り方

人参を4cm位の大きさに切り面とりをして茹でる。
バターと赤砂糖をフライパンに入れて溶かす。
フライパンに人参を入れてバターと赤砂糖の溶けたものがつくまでゆっくり煮る。

グリーンピース アンド オニオンズ
GREEN PEAS AND ONIONS
イン バター ソース
IN BUTTER SAUCE

作り方

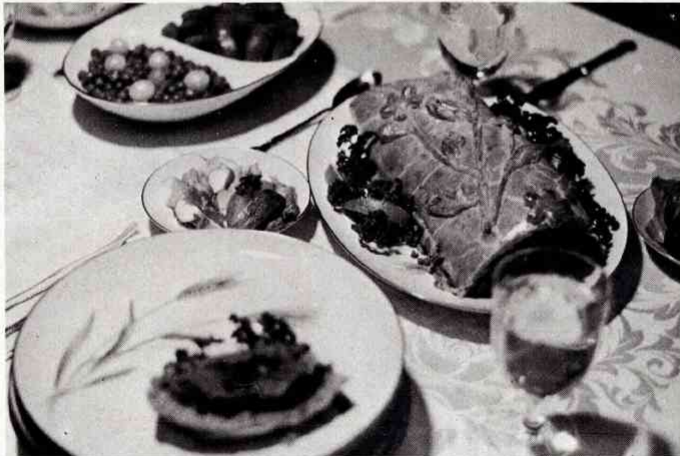
グリーンピース130g、生らっきょう130gを茹でて湯をきり、溶かしたバター大匙2、塩、こしょうで味をつける。
熱いうちに供する。

スピニッチ アップル トス
SPINACH-APPLE TOSS

ほうれん草	250g
切った赤いりんご	1個
パリパリに炒めてつぶしたベーコン	4枚
サラダドレッシング又はマヨネーズカップ	き
オレンジジュース	大匙2 + 茶匙2

作り方

ほうれん草を水洗いし、よく水分を拭きとり、口にはいる位の大きさに手でちぎる。
ほうれん草、りんご、ベーコンを一緒にする。
サラダドレッシング又はマヨネーズとオレンジジュースを一緒にしてほうれん草とりんごの混ぜたものの上にかけて軽くかきあげる。



ザ ニュー ブライデス ディナー
THE NEW BRIDE'S DINNER

クリーム オフ ピー アンド キャロット スープ
Cream of Pea and Carrot Soup

フルーティッド チキンイン クリーム
Fruited Chicken in Cream

フラフフィー ライス グリーン ビーンズ アーモンドイン
Fluffy Rice Green Beans Almondine

ビブ レタス サラダ クラシック フレンチ ドレッシング
Bibb Lettuce Salad Classic French Dressing

ブリオチェス バター
Brioches Butter

シルエット パフェイトパイ コーヒー
Silhouette Parfait Pie Coffee

ハズバンドの両親を小さなアパートメントに招待しての初めてのディナーに 又はそれが50回目のディナーであっても、何か特別なものを準備して両親を喜ばせてあげたいものです。





ヴィッシソイズ
VICHYSOISE

おろした玉ねぎ	小1個
チキンブイヨンキューブ	3個
水	カップ1
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$
ミルク	カップ $\frac{1}{2}$
インスタントポテト	カップ1 $\frac{1}{4}$
ミルク	カップ1 $\frac{1}{2}$
ライトクリーム	カップ1
切ったチャイブス	

作り方

玉ねぎ、ブイヨンキューブ、水、塩を一緒に鍋に入れて沸騰するまで煮て沸騰してからふたをして10分間弱火で煮る。
火から降ろしてミルクカップ $\frac{1}{2}$ を加えて混ぜる。
インスタントポテトを入れ軽くなるまで泡立てる。
少しずつカップ1 $\frac{1}{2}$ のミルクを加え沸騰するまで火にかける。
ふたをして完全に冷やす。
供する前にクリームを加えよく混ぜるまでフォークで泡立てる。
スープボール又はカップに入れ切ったチャイブスをふりかけて供する。

クリーム オブ ピー アンド キャロット スープ
CREAM OF PEA AND CARROT SOUP

冷凍グリーンピース	140g
冷凍にんじん	70g
きざんだ玉ねぎ	1個
沸騰湯	カップ1
チキンスープ	カップ1
ライトクリーム	カップ1
ドライシエリー	カップ $\frac{1}{4}$
塩	
こしょう	
クルトン	
パプリカ	

作り方

グリーンピース、人参、玉ねぎ、沸騰湯と一緒に鍋に入れ、ふたをして15分間野菜が柔らかくなるまで煮る。
裏ごしをして、チキンスープ、ライトクリーム、シエリーを加え熱くなるまで弱火にかける。
塩、こしょうで味をつける。
スープボールに入れ、クルトンとパプリカを浮かす。

クリーム オブ オニオン スープ
CREAM OF ONION SOUP

ドライホワイトテーブルワイン	カップ1
水	カップ1
チキンブイヨンキューブス	3個
薄く切った中位の大きさの玉ねぎ	6個
バター	大匙3
粉	大匙3
ミルク	カップ2
クリーム	カップ1
おろしたパーメッソンチーズ	大匙2
みじん切りパセリ	大匙2
塩	
こしょう	
パプリカ	

作り方

ホワイトワイン、水、ブイヨンキューブスと一緒にして火にかけ、沸騰してブイヨンキューブが溶けるまで混ぜる。
玉ねぎを入れ、ふたをして弱火で玉ねぎが柔らかくなるまで30分間位煮て裏ごしをする。
バターを溶かし粉を入れて混ぜ、ミルク、クリームを加えてなめらかに濃くなるまで絶えずかき混ぜながら煮る。
このソースに玉ねぎの混ぜたもの、チーズパセリを入れ、塩、こしょうで味をつけ、完全に熱くなるまで火にかけて混ぜる。
スープボールに入れ、パプリカをふりかけて熱いうちに供する。

フルーテッド チキン イン クリーム
FRUITED CHICKEN IN CREAM

バター	大匙2
サラダ油	大匙2
チキンの胸肉 (大)	6枚 (900~1kg)
クリームオブチキンスープ	1缶
ライトクリーム	カップ $\frac{1}{2}$
ドライシユリー	カップ $\frac{1}{2}$
缶詰の切ったパイナップル	カップ1 $\frac{1}{2}$
種なしのグリーングレイプス	カップ $\frac{1}{2}$
切ったマッシュルーム	カップ $\frac{3}{4}$

作り方

焼鍋にバターと油を溶かしチキンの皮を上にして並べ、177度C(350度F)のオーブンで1時間焼く。
スープ、クリーム、シユリーを一緒に鍋に入れ火にかけて絶えずかき混ぜながら煮る。パイナップルのジュースをきり、これとグレイプスとマッシュルームを加える。
チキンをオーブンから出し、チキンから出した油をよくきりスープと果物を混ぜたものを上に注ぎ、焼鍋にアルミホイルでふたをしてオーブンで15~20分間続けて焼く。
グリーングレイプスの房で飾ってもよい。

ライス
RICE

作り方

水をたっぷり入れて軽くかきまわし、上水を流し又水を入れて軽くかきまわす。これを3~4回繰り返して米を洗う。
米の重量の1.5倍又は米の容積の1.2倍の割合で水を加え、電気釜、ガス釜あるいは普通の鍋で炊く。

グリーン ビーンズ アーモンディーン
GREEN BEANS ALMONDINE

三度豆	450g
薄く切ったアーモンド	カップ $\frac{1}{4}$
バター	カップ $\frac{1}{4}$

作り方

三度豆を細長く斜めに切って茹で、湯をきる。

アーモンドは熱湯をかけ皮をむき薄く切る。アーモンドをバターできつね色になるまでいためる。これを熱い三度豆に入れてかきあげる。

熱いうちに供する。

ビブ レタス サラダ
BIBB LETTUCE SALAD

作り方

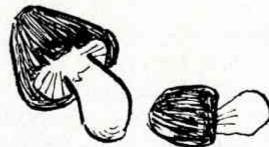
ビブレタスの葉を1枚1枚洗って水気を拭きとり、もとのレタスの形にする。
この時、その間に切ったラディッシュ(赤かぶ)をとところどころに入れる。
クラシックフレンチドレッシング(43ページ)をかけて供する。

クラシック フレンチ ドレッシング
CLASSIC FRENCH DRESSING

サラダ油又はオリーブ油	カップ $\frac{1}{4}$
ワイン又はテラゴンヴィネガー	大匙2
塩	茶匙 $\frac{3}{4}$
つぶしたんにく	1片
新しくひいたこしょう	茶匙 $\frac{1}{2}$ ~ $\frac{1}{4}$
味の素	茶匙 $\frac{1}{2}$ ~ $\frac{1}{4}$

作り方

全部の材料を一緒にしてミキサーでまぜる又はびんに入れふたをしてよくふる。
びんに入れ密閉して冷蔵庫で保存できる。
供する前によくふる。



ブリオチェス
BRIOCHEs

ドライイースト	大匙1
又は生イースト 3cm四方1cmの厚さのもの	
生ぬるい湯	カップ $\frac{3}{4}$
砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
塩	茶匙 $\frac{3}{4}$
卵	3個
卵黄	1個
バター	カップ $\frac{3}{4}$
粉	カップ $\frac{3}{4}$
軽く泡立てた卵白	1個
砂糖	大匙1

作り方

ボールに生ぬるい湯を入れ、イーストを溶かす。

砂糖、塩、卵、卵黄、バターと粉の半分の量を加えて電気ミキサーなら中位のスピードで又は手で10分間混ぜる。ボールのまわりについたものも度々とり、一緒に混ぜる様にする。

残りの粉を加えてスプーンでよく混ぜる。ボールのまわりについたものも全部とり、こねたものを1つにまとめてふたをして暖かい所に1時間おいておく。

2倍の大きさになってから全部の空気を出す様に25回スプーンでよく混ぜる。

完全密閉にして冷蔵庫に1晩おいておく。冷蔵庫から出し、空気抜きをし、半分は軽く粉をふったテーブルの上に置き、後の半分は冷蔵庫に入れておく。

長さ20cmの棒状にし16等分に切る。

12個は丸くして油をひいたカップケーキの焼鍋に入れる。

(こねたものが柔らかいから手に少しの粉をつけ、手ばやく丸める)

焼鍋に入れてから、まん中を指でへこませます。この所に残りの4個を3等分にして、丸めたものをのせる。

暖かい場所に2倍の大きさになるまで(40分間位)おいておく。

2倍の大きさになってから軽く泡立てた卵白と砂糖の混ぜたものをぬり、191度C(375度F)のオーブンで15~20分間焼く。

ポポーバース
POPOVERS

軽く泡立てた卵	4個
ミルク	カップ2
粉	カップ2
塩	茶匙1

作り方

オーブンを232度C(450度下)にしておく。

カップケーキの焼鍋又はカスタードカップ12個に油をひいておく。

全部の材料をボールに入れ、なめらかになるまでフォークで混ぜる(混ぜすぎない様に)。

カスタードカップの場合は $\frac{3}{4}$ の高さまで、カップケーキの焼鍋は $\frac{3}{4}$ の高さまでに上のものを入れる。

オーブンで25分間焼く。

オーブンの温度を177度C(350度F)に下げ、15分~20分間きつね色になるまで続けて焼く。

すぐに焼鍋からとり出し熱いうちに供する。



ザ キングス ディナー
THE KING'S DINNER

クリーム オブ アーモンド スープ
Cream of Almond Soup

ロースト ビーフ ウィズ ヨークシャー プディング
Roast Beef with Yorkshire Pudding

ハースラディッシュ ソース アスパラガス ウィズ オリーブ
Horseradish Sauce Asparagus with Olives

フルーツ プレーツ
Fruit Plates

オレンジ ケーキ
Orange Cake

ティ コーヒー
Tea Coffee

もしあなたの主人がテーブルで上手に肉を切ってサーブできるなら、ここにあげたメニューで客を招待してみてください、彼をもっと尊大にみせるよい機会となるでしょう。

簡単であり費用のかからないがしかし感動

的なロースト、ヨークシャーピングの材料費の安さは1つの話の種になることでしよう。又ひとつかみのアーモンドを入れたクリームスープは食通を良くするに違いないでしょう。

クリーム オブ アーモンド スープ
CREAM OF ALMOND SOUP

バター	大匙1
粉	大匙1
塩	茶匙 $\frac{3}{4}$
こしょう	茶匙 $\frac{3}{4}$
チキンの骨のだし汁	カップ1 $\frac{1}{2}$
又はチキンブイヨン	
みじん切り	カップ $\frac{1}{2}$
トースティッドアーモンド	
ライトクリーム	カップ2
おろしたレモンの皮	茶匙2
パプリカ	

作り方

弱火でバターを溶かす。

粉、塩、こしょうを加えて絶えずかき混ぜながら全体になめらかになるまで弱火で続けて煮る。

火からおろしてチキンブイヨンとアーモンドを入れて火にかけ、沸騰してから続けて

1分間絶えずかき混ぜながら煮る。

クリームを加えて熱くなるまで絶えずかき混ぜながら続けて煮る。(沸騰させない様に) スープボールに入れてからレモンの皮とパプリカをふりかけて飾る。

ロースト ビーフ ウィズ ヨークシャー プディング
ROAST BEEF WITH YORKSHIRE PUDDING

ロースト	1 (1600~2000g)
ヨークシャーピング	
粉	カップ1
塩	茶匙 $\frac{3}{4}$
ミルク	カップ1
卵	2個

作り方

オーブンは163度C (325度F) の熱さにしておく。

ローストは紙のタオル又は布巾でふいてもよいが洗ってはいけなない。

塩とこしょうをふりかけ味をつける。

浅い焼鍋に網を敷き、その上に置いておく
(ジュースをきるため)

もし肉の温度計があれば一番太い場所に骨
にふれない様に中心までつきさす。

水を使わない、ふたなしの焼鍋で表(ペ
ージ)を参考に脂肪の部分が上に来る様に
して焼く。

ローストができ上がる15分前にヨークシャ
ープディングを作る。

ヨークシャープディングはプディングの材
料を全部一緒にしてミキサーでなめらかに
なるまで混ぜる(混ぜすぎない様に)。

22cm四方の焼鍋をオープンに入れてあたた
める。

オープンからローストを出し肉から出た肉
汁をカップ $\frac{1}{2}$ 取り出す。ローストはオープ
ンの温度を218度C(425度F)にしてもう
一度入れる。

熱い肉汁カップ $\frac{1}{2}$ をあたためた22cm四方の
焼鍋に入れ、その上にヨークシャープディ
ングの混ぜたものを流し込み、オープンで
15分間焼く。

15分後ローストを出す、プディングは続け
て後20分間焼く。

オープンから出したプディングは $\frac{1}{2}$ に切り
ローストの焼鍋に残ったジュースの脂肪の
部分をとり去り、もう一度熱くしてロース
トとプディングの上にかけて供する。

(このプディングは焼く途中大きくふくれ
上がるが でき上がった時ふくれ上がった
ものはへこみ、焼鍋のふちは少しかたくな
る)

ハースラディッシュ ソース
HORSE RADISH SAUCE

生クリーム	カップ $\frac{1}{2}$
おろしたわさび	大匙3
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$

作り方

わさびをおろし、ジュースをよくきる。
生クリームを泡立てわさびと塩を入れてか
きあげる。

ローストビーフ又はローストビーフウイズ
ヨークシャープディングと一緒に供する。

牛肉の各部位と重量と調理時間の関係
TIMETABLE FOR ROASTING MEATS

各部位	重量	内部温度	163度C(325度F)のオーブンの平均調理時間
リブ	1800g	レヤー 60度C(140度F)	2時間15分
		ミディアム 71度C(160度F)	2時間30分
		ウェルダン 77度C(170度F)	3時間
	2700g	レヤー ミディアム ウェルダン	2時間30分 3時間 3時間40分
	3600g	レヤー ミディアム ウェルダン	3時間 3時間30分 5時間
ロール リブ (骨をとり)	1800g	レヤー ミディアム ウェルダン	2時間 2時間30分 3時間
		レヤー ミディアム ウェルダン	3時間 3時間15分 4時間
ロールに して紐で 結ぶ)	2700g	レヤー ミディアム ウェルダン	3時間 3時間15分 4時間
ロール ラムブ	2250g	レヤー ミディアム ウェルダン	2時間15分 3時間 3時間15分
		レヤー ミディアム ウェルダン	1時間30分 2時間 2時間15分
サーロ イン	1350g	レヤー ミディアム ウェルダン	1時間30分 2時間 2時間15分

アスパラガス ウィズ オリーブス
ASPARAGUS WITH OLIVES

冷凍又は生のアスパラガス	500g
バター	カップ $\frac{1}{4}$
切った熟したオリーブ	カップ $\frac{1}{4}$

作り方

アスパラガスを茹で湯をきり、バターとオ
リーブを加えてバターが溶けるまで軽く混
ぜる。

フルーツプレート
FRUIT PLATES

柔らかいクリームチーズ	75g
切ったセロリ	カップ $\frac{1}{4}$
2等分にした桃	4個
エンダイブ	
皮をむいたオレンジ	2個

作り方

クリームチーズを柔らかくふっくらとするまで混ぜる。
セロリを加えて混ぜる。
サラダプレートの上に水気をよくふきとったエンダイブを並べ、その上に桃を並べる。
クリームチーズとセロリの混ぜたものを桃のまん中にのせて桃のまわりをオレンジで飾る。

オレンジ フラフ フロスティング
ORANGE FLUFF FROSTING

バター	大匙6
おろしたオレンジの皮	茶匙2
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$
ふるった粉砂糖	カップ4
オレンジジュース	カップ $\frac{1}{2}$
レモンジュース	大匙1

作り方

バターをクリーム状になるまで混ぜる。
オレンジの皮と塩を加えて混ぜる。

粉砂糖とオレンジ、レモンのジュースの混ぜたものを交互に加え、軽くなるまで混ぜケーキにぬる。

オレンジ ケーキ
ORANGE CAKE

ふるった薄カ粉	カップ2 $\frac{1}{4}$
ふくらし粉	茶匙1 $\frac{1}{2}$
重曹	茶匙 $\frac{1}{2}$
塩	茶匙1
サラダ油	カップ $\frac{3}{4}$
ミルク	カップ $\frac{1}{2}$
オレンジジュース	カップ $\frac{1}{2}$
おろしたオレンジの皮	大匙2
卵	3個
砂糖	カップ1 $\frac{1}{2}$

作り方

粉、ふくらし粉、重曹、塩と一緒にふるう。
サラダ油、ミルク、オレンジジュースを加え滑らかになるまで混ぜる。
オレンジの皮を加えて混ぜる。
卵を濃くなるまで泡立て砂糖を少しずつ加えて濃くなるまで泡立てる。
上のものに加えて混ぜるまで軽くかき上げる。
直径22cmの油紙を敷いた焼鍋2つに入れ、177度C (350度F) のオーブンで25~30分間焼く。
冷やしてからオレンジフラフフロスティング (50ページ) をぬる。

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

シャーフィングディッシュ バッフェ
CHAFING DISH BUFFET

シュリンプ ニューバーグ
Shrimp Newburg

ドーストリングス トースト カップス
Toast Rings or Toast Cups

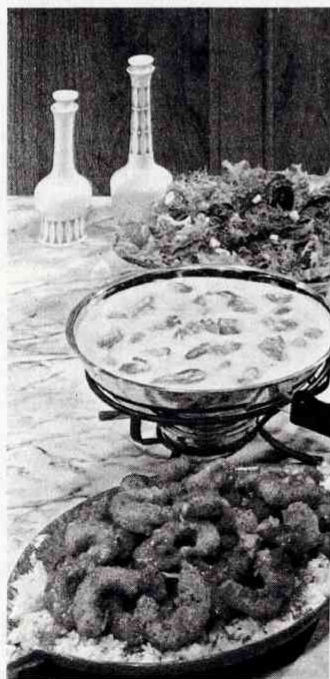
キュウカンバー トース ガーリックドレッシング
Cucumber Toss Garlic Dressing

ウォールナツメイプル ターツ
Walnut Maple Tarts

コーヒー
Coffee

シュリンプ ニューバーグ
SHRIMP NEWBURG

| | |
|----------------|-------------------|
| バター又はマーガリン | カップ $\frac{3}{4}$ |
| 粉 | 大匙2 |
| ライトクリーム | カップ2 |
| 軽く泡立てた卵黄 | 4個 |
| 茹でて殻、背わたを取ったえび | カップ2 |
| 塩 | 茶匙 $\frac{1}{2}$ |



シェリー酒
 レモンジュース

カップ $\frac{3}{4}$
 茶匙2

作り方

シャーフィングディッシュでカップ $\frac{3}{4}$ のバター又はマーガリンを溶かし、大匙2の粉を入れて混ぜる。

絶えずかき混ぜながらライトクリームを徐々に続けて加え、ゆっくり煮ながらクリーム状になるまでかき混ぜる。これを二重鍋式(湯せん)にする。

上のクリーム状のものを泡立てた卵黄の中に少量入れてまぜ、これを全部もとのシャーフィングディッシュにもどし絶えずかきまぜながら1分間煮る。

えびと塩を加えて充分熱くし、シェリー酒とレモンジュースを加えて煮る。

パプリカをふりかけトーストリングス(53ページ)やトーストカップス(53ページ)の上にかけて供する。

シュリンプイン チーズ ソース
SHRIMP IN CHEESE SAUCE

| | |
|-------------------------|-------------------|
| バター又はマーガリン | 大匙2 |
| 粉 | 大匙2 |
| ミルク | カップ1 |
| 塩 | 茶匙 $\frac{1}{2}$ |
| こしょう | ひとつまみ |
| ウォーチェスターシャーソース | 茶匙1 |
| おろしたチーズ | カップ $\frac{3}{4}$ |
| 茹でて殻、背わたを取ったえび | カップ2 |
| 冷凍のグリーンピース
(茹でて水をきる) | カップ1 |
| レモンジュース | 茶匙1 |
| トーストカップス | 6個 |

作り方

シャーフィングディッシュにバター又はマーガリンを溶かし粉を入れ混ぜる。

カップ1のミルクを徐々に続けて加え、クリーム状になるまで絶えずかき混ぜながら煮る。

塩、こしょう、ウォーチェスターシャーソ

ースを加える。
 チーズを加え、溶けるまでかき混ぜる。
 えび、グリーンピース、レモンジュースを
 加え、完全に熱くなるまで煮る。
 トーストカップス (53ページ) の上につけて
 供する。



クリームド オイスターズ オン トースト
CREAMED OYSTERS ON TOAST

| | |
|-------------|-------|
| かき | カップ 2 |
| バター | 大匙 1 |
| 粉 | 大匙 1 |
| 缶詰の肉汁又はブイヨン | カップ 1 |
| ライトクリーム | カップ 1 |
| 泡立てた卵黄 | 4 個 |
| レモンジュース | 茶匙 2 |
| 細かく刻んだパセリ | 大匙 2 |
| トースtringス | 6 個 |

作り方

かきを 8~10 分間水を加えないでかきかふくれあがり、まわりがカールしてくるまでとろ火で煮て水をきる。

シャーフィングディッシュにバターを溶かし、粉を入れて混ぜる。

肉汁を加え、濃くなるまで絶えずかき混ぜながら煮る。

ライトクリームを加え、熱くなるまで続けて煮る。

これを二重鍋式にする。

このソース状のものを少量泡立てた卵黄の中に入れて混ぜ、これを全部もとのシャーフィングディッシュに戻し、濃くなるまで絶えずかき混ぜながら煮る。

かきを加えて熱くし、更にレモンジュースを加えて混ぜる。

細かく刻んだパセリをふりかけトースtringス (53ページ) の上につけて供する。

トースト リングス
TOAST RINGS

作り方

食パンをビスケット型とドーナツ型 (ビスケット型よりも小さいもの) で抜く。

溶かしたバター又はマーガリンをビスケット型で抜いたパンの表面にぬり、その上にドーナツ型で抜いたパンを重ねる。

更にドーナツ型のパンにも溶かしたバター又はマーガリンをぬり、191度C (375度F) のオーブンで10~12分間適度にトーストする。

トースト カップス
TOAST CUPS

作り方

薄くスライスした1日前の食パンを準備し、回りを切りおとす。

マッフィンの焼鍋にパンの中央を注意深くぐつと押し入れる。

溶かしたバター又はマーガリンをパンに充分ぬる (これは色をつけ味をよくするためである)。

191度C (375度F) のオーブンで約12分間適度にトーストする。

ガーリック ドレッシング
 GARLIC DRESSING

 キューカンバー トス
 CUCUMBER TOSS

| | |
|---------------|------------|
| レタス | 1 かぶ |
| ローメイン (たちぢしゃ) | 1 かぶ |
| 薄く切ったきゅうり | 2 本 |
| 薄く切ったグリーンオニオン | 大匙 2 |
| 薄く切った赤かぶ | カップ 1 |
| サラダ油 | 大匙 3 |
| ガーリックドレッシング | (54 ページ) |

作り方

レタスとローメインは水洗いをしてよく水気を拭きとり、口にはいる位の大きさに手でちぎる。

きゅうり、グリーンオニオン、赤かぶ、サラダ油を加えて全体にサラダ油がつくまでかきあげる。

ガーリックドレッシングをかけ、軽くかきあげる。

| | |
|-----------|----------|
| テラゴンヴィネガー | 大匙 2 |
| 塩 | 茶匙 1 1/2 |
| つぶしたんにく | 1 片 |
| こしょう | ひとつまみ |
| 味の素 | ひとつまみ |

作り方

全部の材料を一緒にしてよく混ぜる。

 ウォールナツ メープル ターツ
 WALNUT MAPLE TARTS

| | |
|-------------|-----------|
| バター | カップ 1/2 |
| 赤砂糖 | カップ 1/2 |
| メープルシロップ | カップ 1/2 |
| 卵 | 3 個 |
| 生クリーム | カップ 1/2 |
| 切ったくるみ | カップ 1 1/2 |
| ヴァニラエッセンス | 茶匙 1/2 |
| 焼いてないターツシェル | 8 個 |
| 生クリーム | |
| きのくるみ | 8 個 |

作り方

パイの皮二段のもの (123 ページ) の材料で 8 個のターツシェルを作る。

鍋にバターを溶かし、赤砂糖 (計量カップに詰めて計る) とシロップを入れて混ぜ、沸騰するまで火にかける。

卵を軽く泡立てクリームカップ 1/2、切ったくるみ、ヴァニラエッセンスを加えて混ぜる。

これに赤砂糖とシロップの熱いものを注ぎながら混ぜる。

焼いてないターツシェルに入れ 191 度 C (375 度 F) のオープンで 20 分間薄いきつね色になり中身がかたくなるまで焼く。

冷やしてから生クリームで飾り、その上にくるみをのせる。

イタリアン バッフェ
ITALIAN BUFFET

ベイクド ラサガン
Baked Lasagne

カボット アンティパスト サラダ ガーリック トースト
Kabobed Antipasto Salad Garlic Toast

アンブロジャ パイ エスプレッソ
Ambrosia Pie Espresso

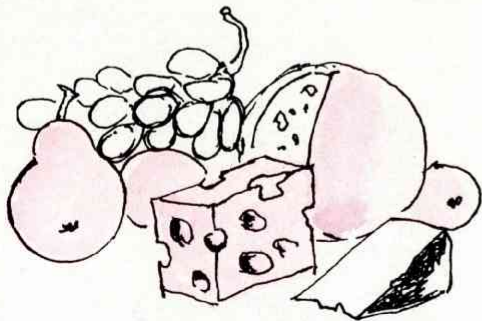
| | |
|-----------------|----------|
| つぶしたベイゾーリーブス | 茶匙 1/2 |
| カティジチーズ | カップ 2 |
| おろしたパーメッソンチーズ | カップ 1/2 |
| パセリフレイクス | 茶匙 1 1/2 |
| 塩 | 茶匙 1/2 |
| つぶしたオリガノリーブス | 茶匙 1/2 |
| 茹で湯をきったラサガンヌードル | 150g |
| おろしたマーザラチーズ | 150g |
| おろしたパーメッソンチーズ | カップ 1/2 |

食べるにもサーブするにも簡単なバフェ式のサパーには家にある椅子の数だけの客を招待する事ができます。テーブルがなくとも皿又はお盆をひざの上に乗せて皆さんと話しながら食べ楽しむ事ができます。

カラフルなサラダをセンターピースにしてテーブルセットをします。メインコースが終れば皿をテーブル又はカートの上に置き、パイとエスプレッソ（コーヒー）を自分の席に運んで来て供する方法です。

ベイクド ラサガン
BAKED LASAGNE

| | |
|----------|-----------|
| 牛肉のミンチ | 300g |
| 豚肉のミンチ | 115g |
| 切った玉ねぎ | カップ 1/2 |
| つぶしたにんにく | 1片 |
| トマト | カップ 1 1/2 |
| トマトソース | カップ 1/2 |
| パセリフレイクス | 茶匙 2 |
| 砂糖 | 茶匙 2 |
| 塩 | 茶匙 1/2 |



作り方

厚いフライパンで牛、豚肉のミンチ、玉ねぎ、にんにくを玉ねぎが柔らかくなるまでミンチがきつね色になるまで炒める。

ミンチからでた脂肪分はよくきっておく。トマトを加え、フォークでトマトを小さくする。

トマトソース、パセリフレイクスを茶匙 2、砂糖、塩、ベイゾーを加え、ふたをしないで1時間弱火で煮る。

カティジチーズ、パーメッソンチーズカップ 1/2、パセリフレイクス、塩、オリガノリーブスを一緒にする。

細長い焼鍋にヌードル、上のミンチのソース、マーザラチーズとカティジチーズの混ぜたものと、この順に2回繰返して並べる。

ミンチのソースは最後に少し残しておき、一番上にうすくぬる。

最後にパーメッソンチーズをふりかけて 177度C (350度F)のオープンで45~55分間焼く。

オープンから出して15分間置いておく、長方形に切ってサーブする。

カボット アンティパスト サラダ
KABOBED ANTIPASTO SALAD

| | |
|-----------------|----------|
| セロリー（葉をつけたまま） | |
| テーブルオニオン | |
| さいの目に切ったチェダーチーズ | |
| 切ったペパロニ | |
| アンチョビー | 1 缶 |
| ガーリックオリーブス | (56 ページ) |
| なす | 大 1 個 |

レタス
切った全熟卵

4 個

作り方

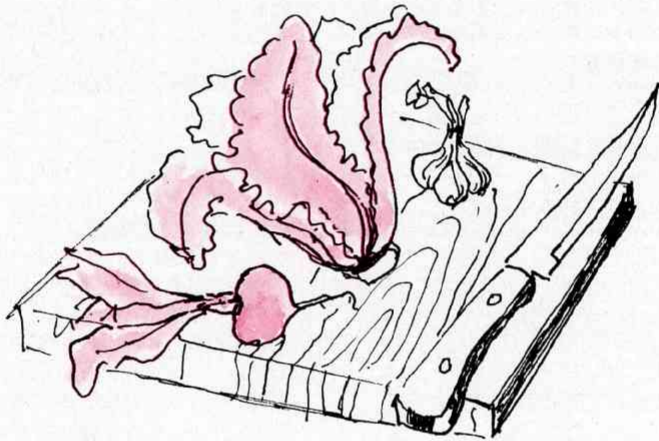
なす、レタス、卵以外のものを全部楊枝に交互にさしておく。

なすを立ててこれに上の楊枝を全部つきさす。

大きい皿にレタスを並べ、中央になすを置きまわりに切った全熟卵を並べる。

ガーリック トースト
GARLIC TOAST

| | |
|----------|---------|
| バター | カップ 1/2 |
| みじん切りパセリ | カップ 1/2 |
| ガーリックソルト | 茶匙 1/2 |
| フレンチパン | 1 個 |



ガーリック オリーブス
GARLIC OLIVES

| | |
|-----------|---------|
| ライブオリーブ | 225g |
| グリーンオリーブ | 200g |
| 酢 | カップ 1/2 |
| オリーブ油 | カップ 1/2 |
| サラダ油 | カップ 1/2 |
| 切った小さい玉ねぎ | 1 個 |
| 切ったんにく | 1 片 |

作り方

オリーブを全部少しだけ割り（味を出すために）全部の材料を瓶に入れふたをしてよくふる。

2～3時間又は1晩冷蔵庫に入れる。

作り方

フレンチパンを2cm位の厚さに斜めに切る。バター、パセリ、ガーリックソルトの混ぜたものをパンにぬり、もう一度もとのフレンチパンの形にして、油をひかない焼鍋にのせ177度C（350度F）のオーブンで30分間焼く。

オニオン チーズ ローフ
ONION CHEESE LOAF

作り方

フレンチパンに2.5cmの巾で切り目を入れる（下まで切り落さないように）。バターカップ 1/2とフレンチマスタード大匙 3を混ぜパンの切り目両面にぬる。チーズと薄く切った玉ねぎを間にはさみ、アルミホイルに包み177度C（350度F）のオーブンで15分間熱くなるまで焼く。

アンブロージャ パイ
AMBROSIA PIE

| | |
|-----------------|-------------------|
| ゼラチン | 大匙 1 |
| マスカテル又はスイートシェリー | カップ $\frac{1}{2}$ |
| オレンジジュース | カップ $\frac{1}{2}$ |
| レモンジュース | 大匙 1 |
| おろしたオレンジの皮 | 茶匙 1 |
| おろしたレモンの皮 | 茶匙 1 |
| 砂糖 | カップ 1 |
| 塩 | ひとつまみ |
| 卵 | 4 個 |
| ココナツ | カップ 1 |
| 焼いたパイの皮 | 1 段のもの |
| 生クリーム | カップ $\frac{1}{2}$ |
| オレンジセクション | |

作り方

ゼラチンをぶどう酒につけ柔らかくする。オレンジジュース、レモンジュース、オレンジの皮、レモンの皮、砂糖カップ $\frac{1}{2}$ 、塩、卵黄 4 個を二重鍋に入れ、湯せんして 5～10 分間濃くなるまで絶えずかき混ぜる。柔らかくなったゼラチンを加えて溶けるまで混ぜる。

卵白をかたくなるまで泡立て少しづつ残りのカップ $\frac{1}{2}$ の砂糖を加え、続けてかたくなるまで泡立てる。

これを火からおろした熱いオレンジのミックスしたものに加えてかきあげる。

ココナツカップ $\frac{1}{2}$ を加えてかきあげる。焼いたパイの皮 (123 ページ) に入れ、かたくなるまで冷蔵庫で冷やす。

供する前に生クリームを泡立て、パイの上にもぬり、残りのココナツをふりかけてオレンジセクションで飾る。

モチャ エスプレッソ
MOCHA ESPRESSO

作り方

デミタスカップ 1 個ずつのミルクの中にインスタントココア大匙 1 とインスタントエスプレッソコーヒー茶匙 2 を入れる。好みにより肉桂をふりかけて供する。

ホール ハム バッフェ
FALL HAM BUFFET

ハースラデッシュ グレイズドバッフェハム
Horse radish-Glazed Buffet Ham

パースリードニュー ポティトワズ
Parsleyed New Potatoes

バタード フレッシュアスパラガス
Buttered Fresh Asparagus

ガーデンフレッシュサラダ ホール チャイヴドレッシング
Garden-Fresh Salad Bowl Chive Dressing

イージーリフリチレイターロールズバター
Easy Refrigerator Rolls Butters

アップル パイ シナモン アイス クリーム
Apple Pie Cinnamon Ice Cream

コーヒー
Coffee

ハースラデッシュ グレイズド バフエットハム
HORSE RADISH-GLAZED BUFFET HAM

| | |
|--------------------|-------------------|
| 5 mm位の厚さに切ったボンレスハム | 1200g |
| 赤砂糖 | カップ $\frac{1}{2}$ |
| おろしたわさび | 大匙 2 + 茶匙 2 |
| レモンジュース | 大匙 2 |



作り方

ハムを全部一緒にまとめて紐でくくり、ばらばらにならない様にする。

163度C (325度F) のオーブンで網を敷いた焼鍋にハムをのせて1時間焼く。

好みにより、ハムの間にホールクローブスを入れてもよい。

赤砂糖、わさび、レモンジュースを一緒にして沸騰するまで火にかける。

ハムを1時間焼いた後、オーブンの温度を204度C (400度F) にし、赤砂糖の混ぜたものをハムの上にかけて15分間焼く。

時々下にたまったグレイズをハムにかける。好みによりオレンジスライス (デイジィの花の様な形) で飾ってもよい。

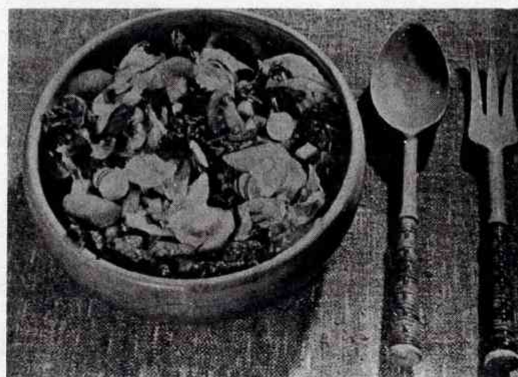
パースリード ニュー ポティトワズ
PARSLEYED NEW POTATOES

| | |
|-----------|-------------------|
| 小さい新じゃがいも | 1 kg |
| 溶かしたバター | カップ $\frac{1}{2}$ |
| みじん切りパセリ | 大匙1 |

作り方

じゃがいもをよく洗って、じゃがいもの中央を1 cm位の巾にひと皮むき柔らかくなるまで (約30分間) 茹でる。

湯をきり溶かしたバターをつけてパセリをふりかけて供する。



バター フレッシュ アスパラガス
BUTTERED FRESH ASPARAGUS

| | |
|----------|------|
| 生のアスパラガス | 600g |
| バター | 大匙2 |
| 塩 | |
| こしょう | |

作り方

生のアスパラガスを束にして紐で結び小さい深い鍋でアスパラガスを立てて、10~20分間柔らかくなるまで塩茹でにする。

湯をよく切り、紐を取り皿に1束ずつ横に倒して盛りつけ、バター、塩、こしょうをふりかけて味をつける。

ガーデン フレッシュ サラダ ボール
GARDEN-FRESH SALAD BOWL

| | |
|-------------|-------------------|
| リーフレタス | 1 束 |
| ローメイン | 1 かぶ |
| エンダイブ | 1 束 |
| 薄く切ったラディッシュ | カップ $\frac{1}{2}$ |
| 切ったグリーンオニオン | 6 本 |
| チャイブドレッシング | (59 ページ) |

作り方

リーフレタス、ローメイン、エンダイブはよく洗って水気をふきとり口にはいる位の

大きさに手でちぎる。

ラディッシュ、グリーンオニオンを加え、
チヤイブドレッシングをかけて軽くかきあ
げる。

チヤイブドレッシング
CHIVE DRESSING

| | |
|-------------------------|-------------------|
| サラダ油 | カップ $\frac{1}{2}$ |
| 酢 | カップ $\frac{1}{4}$ |
| みじん切りチヤイブス
(あさつき的一种) | 大匙 2 |
| みじん切りピーマン | 大匙 1 |
| 砂糖 | 茶匙 1 |
| からし粉 | 茶匙 1 |
| 塩 | 茶匙 $\frac{1}{2}$ |
| 味の素 | 茶匙 $\frac{1}{2}$ |
| とうがらし | 茶匙 $\frac{1}{2}$ |

作り方

全部の材料を瓶に入れふたをしてよくふる。
完全密閉にして冷蔵庫に入れて保存するこ
とができる。

供する前によくふる

イージー リフリジレーター ロールズ
EASY REFRIGERATOR ROLLS

| | |
|---------|---------------------|
| ドライイースト | 大匙 2 |
| 又は生イースト | 3 cm四方 2 cmの厚さ |
| 生ぬるい湯 | カップ 2 |
| 砂糖 | カップ $\frac{1}{2}$ |
| バター | カップ $\frac{1}{4}$ |
| 卵 | 1 個 |
| 塩 | 茶匙 2 |
| 粉 | カップ 6 $\frac{1}{2}$ |

作り方

生ぬるい湯カップ 2 でイーストを溶かす。
砂糖、バター、卵、塩と粉カップ 6 $\frac{1}{2}$ の半
分の量を加えてなめらかになるまで混ぜる。
残りの粉を加えてよく混ぜる。

こねたものを油をひいたボールに入れ、1
度ひっくり返して全体に油がつく様にする。
サランラップ又はアルミホイルでふたをし
て完全に2時間冷蔵庫に入れる。

大きくふくれたこねたものの空気をぬき、
必要な量だけとり出して焼くが、残ったも
のは3~4日間冷蔵庫に保存しておくこと
ができる。

冷蔵庫から出したこねたものは好みの形に
して油をひいた焼鍋に並べ2倍の大きさに
なるまでおいておく。(約2時間)。

2倍の大きになれば204度C (400度F)
のオーブンで12~15分間焼く。

こねたものはドーナツ又はコーヒーカー
キのためにも使うことができる。

アップルパイア ラモード
APPLE PIE A LA MODE

| | |
|-------------|-------------------|
| パイの皮 | (一段のもの) |
| りんご | 4~6 個 |
| 砂糖 | カップ $\frac{1}{2}$ |
| 肉桂 | 茶匙 1 |
| 砂糖 | カップ $\frac{1}{2}$ |
| 粉 | カップ $\frac{1}{2}$ |
| バター | カップ $\frac{1}{2}$ |
| シナモンアイスクリーム | (60 ページ) |

作り方

パイの皮1段のもの(123 ページ)を作る。
りんごを洗い皮をむいて $\frac{1}{2}$ 位に切って芯を
取る。

パイの皮にりんごを並べる。
カップきの砂糖と肉桂を一緒にしてりんごの上にふりかける。

カップきの砂糖と粉とを一緒にふるい、バターを入れて2本のナイフで切る様に又はペイストリーブレンダーを使ってグリーンピースの大きさになる程度まで混ぜ、りんごの上にふりかける。

204度C (400度F) のオーブンで40~50分間焼く。

熱いうちに又はさめていれば供する前に177度C (350度F) のオーブンを準備しオーブンの火を消してから15分間パイを入れてあたためる。

パイの上にシナモンアイスクリーム (60ページ) をひとすくいのせて供する。

シナモン アイスクリーム
CINNAMON ICE CREAM

| | |
|-------------|------|
| ヴァニラアイスクリーム | カップ4 |
| 肉桂 | 茶匙2 |

作り方

アイスクリームを少し柔らかくしてから肉桂を加えて混ぜる。

フリーザーに入れ、もとの様にかたくする。



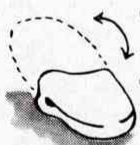
ハット・ロールの色々な形

ディナー・ロール



○こねたものを紡すい形にまるめ焼鍋に並べる。

パーカー・ハウスロール



○こねたものを厚さ0.8センチ位いのばしビスケット型でぬく。

○表面にバターをぬり上を少しかさなりめに半分に折り、折目の両端をおさえる。油をひいた焼鍋に並べる。

オールド・ファッション・ビスケット



○出来上りの大きさのきの球状にまるめ、油をひいた焼鍋に並べる。

クローバー・リーフ・ロール



○直径2.5センチの球状にまるめ、油をひいたカップケーキの焼鍋に入れ、はさみで4等分に切る。

クイック・フォー・リーフ・クローバー・ロール



○直径5センチの球状にまるめ、油をひいたカップケーキの焼鍋に入れ、はさみで4等分に切る。

フェギャー・エイツ



○長さ15センチ、巾1.2センチのこねたものを8の字に曲げる。

○両端をくっつけて焼鍋に並べる。

ツウイスト



○フェギャー・エイツと同じ。但しもう一度ねじって焼鍋に並べる。

カタツムリ



○長さ15センチ、巾1.2センチのこねたものを渦巻にする