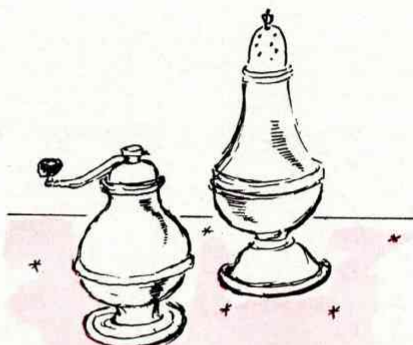


# COMPANY FAVORITES FOR DINNERS PARTIES



オイスター ステュー  
OYSTER STEW



スプリット ピー スープ  
SPLIT PEA SOUP

かき	24個
バター	カップ $\frac{1}{2}$
ウォーチェスターシャーソース	大匙 1
セロリーソルト	茶匙 1
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{2}$
パプリカ	茶匙 $\frac{1}{2}$
ミルク	カップ 4

### 作り方

バターを溶かす。かきとかきのジュース、ウォーチェスターシャーソース、セロリーソルト、塩、こしょう、パプリカを加えて、かきの先端がカールするまで炒める。

ミルクを加えて速く熱くなる様にする（沸騰させない様に）。

サービングボールに入れ、パプリカをふりかけ、バターを少しのせ、クラッカーと一緒に供する。

乾燥させて半分に割った グリーンピース	カップ 1
さいの目に切ったベーコン	4 枚
薄く切った人参	1 本
薄く切った玉ねぎ	大 1 個
薄く切ったセロリー	2 本
こしょうの実	6 個
ベイリーフ	1 枚
沸騰湯	カップ 4
ドライシェリー	カップ $\frac{1}{2}$
クリーム	カップ $\frac{1}{2}$
塩	
こしょう	
タイム	

### 作り方

グリーンピースを洗い水につけて1晩おいておく。

水をきりこのグリーンピースとベーコン、

人参、玉ねぎ、セロリー、こしょうの実、ベイリーフ、沸騰湯を一緒にしてふたをし弱火にかけて1～2時間豆が柔らかくなるまで時々かき混ぜながら煮る。

裏ごしをし、シェリー、クリームを加え、塩、こしょう、タイムで味をつけ熱くなるまで火にかけてすぐに供する。

刻んだパセリ	大匙 1
刻んでジュースをきったケイパー	大匙 1
つぶしたにんにく	1片
おろした玉ねぎ	茶匙 1
塩	
こしょう	
みじん切りセロリー	カップ 2
パプリカ	

パーティ オイスターズ  
PARTY OYSTERS

食パン	
かき	カップ 2
かきのジュース	カップ 1
ミルク	カップ 1
バター	大匙 1
みじん切り玉ねぎ	大匙 1
セロリーソルト	茶匙 1
カレー粉	茶匙 1
クリームオブチキンスープ	1 缶

作り方

食パンの端を切り落とす。

食パンをマффインの焼鍋に入れ（トーストカップになる様にする）。

191度C（375度F）のオーブンで12～20分間きつね色になるまで焼く。

かき、かきのジュース、ミルク、バター、玉ねぎを一緒にしてかきの先端がカールするまで火にかける。

塩、カレー粉、スープを一緒にしてかきに加え、熱くなるまで煮る。

トーストカップに入れて供する。

作り方

えびが大きい場合は小さく切り、この上にワインを入れ2～3時間度々混ぜながらふたをして冷やす。

マヨネーズ、マスタード、レモンジュースパセリ、ケイパー、にんにく、玉ねぎを、一緒にして塩、こしょうで味をつける。

えびはワインから取り出しペーパータオルでよく拭き、これとセロリーをマヨネーズのミックスしたもののの中に入れてかきあげる。レタスカップに入れ、パプリカをふりかけて供する。

伊勢えび、かに等も使うことができる。

シュリンプ ソテー  
SHRIMP SAUTE

バター	カップ 1
みじん切りのにんにく	1片
生えび…殻のままの場合	900g
…殻を取ったものなら	675g
クッキングシェリー酒	カップ 1
みじん切りパセリ	大匙 2
ハットライス	

作り方

シャーフィングディッシュ又はフォンデュ鍋でバターを溶かし、にんにくを加えて少し煮る。

えびを加え柔らかく桃色になるまで（5分間位）炒める。

クッキングシェリー酒を加えて混ぜ、みじん切りのパセリをふりかける。

ハットライスと一緒に供する。

シュリンプ オリズ  
SHRIMP ORLEANS

ドライホワイトテーブルワイン	カップ 1
茹でたえび	カップ 2
マヨネーズ	カップ 1
フレンチマスタード	大匙 1
レモンジュース	茶匙 1

ツナ アラキング  
TUNA A LA KING

切ったピーマン	カップ $\frac{1}{2}$
みじん切り玉ねぎ	茶匙1
バター	大匙2
粉	カップ $\frac{1}{2}$
ミルク	カップ1 $\frac{1}{2}$
ツナ	カップ1
切ったマッシュルーム (ジュースをきる)	カップ $\frac{3}{4}$
切ったピメント	カップ $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
パプリカ	茶匙 $\frac{1}{2}$

作り方

シャーフィングディッシュ又はフォンデュ鍋でピーマンと玉ねぎを柔らかくなるまでバターで炒める。

粉を加えて混ぜる。

混ぜながらミルクを少しずつ続けて加え、濃くなるまでかき混ぜる。

ツナは缶から出しジュースをきり、そのまま細かくしないで加える。

マッシュルーム、ピメント、塩、パプリカを加え、あたたかくして供する。

バター	大匙3
粉	大匙4
ミルク	カップ $\frac{3}{4}$
ドライ又はミディアムシェリー	カップ $\frac{1}{2}$
おろしたチェダーチーズ	カップ1
ウォーチェスターシャーソース	茶匙 $\frac{1}{2}$
フレンチマスタード	茶匙 $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
卵	3個
酒石英(クリームオブターター)	茶匙 $\frac{1}{2}$

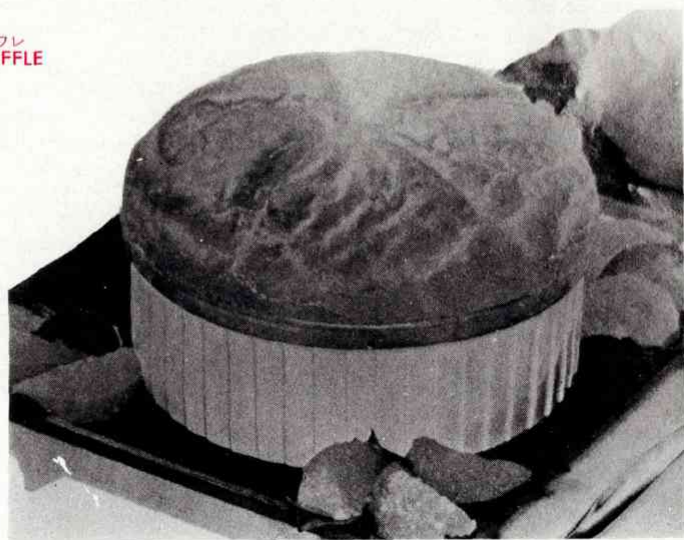
作り方

バターを溶かし粉を入れて混ぜ、ミルクを加えて充分濃くなるまで絶えずかき混ぜて煮る。

ぶどう酒とチーズを加え、チーズが溶けるまで絶えずかき混ぜながら弱火にかける。ウォーチェスターシャーソース、マスタード、塩を加えてよく混ぜる。

火からおろし少し冷やし、卵黄を1個ずつ加える。その都度よく混ぜる。

チーズ スフレ  
CHEESE SOUFFLE



卵白を泡立てる。泡が沢山できたら酒石英を入れ続けてかたくなるまで泡立てる。これにチーズのミックスしたものを注ぎ、軽く卵白がみえなくなるまでかきあげる。油をひかない、上と底が同じサイズの土鍋（カップ6の容積）に入れて177度C（350度F）のオーブンで45分間きつね色になるまで又は表面の中央をさわってかたくなるまで焼く。  
好みによっては4個の小さい土鍋で1人分

ずつ焼いてもよい。この場合は30分間焼く。熱いうちにすぐ供する。  
クリームドマッシュルーム、クリームドチキン、クリームドクラブ、クリームドシュリンプ等と共に供する。  
又はクリームソースを作り、その中にデヴィルドハム、とフレンチマスタードを加えたものをかけて供してもよい。このどちらの場合にもシェリーを少し加えるとよい。



ライスリング ウィズ クリームド チキン  
RICE RING WITH CREAMED CHICKEN

## 〔ライスリング〕

米	カップ1
おろしたチェダーチーズ	カップ1½
みじん切りパセリ	カップ½
おろした玉ねぎ	茶匙2
つぶしたんにく	½片
ミルク	カップ1¼
ドライ又はミディアムシェリー	カップ¼
溶かしたバター	カップ¼
又はサラダ油	
軽く泡立てた卵	3個
ウォーチェスターシャーソース	茶匙½
塩	
こしょう	

## 作り方

御飯を作り、これに材料を上から順に軽く混ぜながら加えていく。塩とこしょうで味をつける。

油をひいたカップ6の容積のリング型に入れ、浅い鍋に湯を入れ、湯せんにして177度C(350度F)のオーブンで45分間かたくなるまで焼く。

オーブンから出して、そのまま5分間置いておく。

大きい皿の上にリング型から出してのせ、中央の所にクリームドチキンを入れる。パセリで飾る。

## 〔クリームドチキン〕

バター	カップ¼
粉	カップ¼
ミルク	カップ½
ライトクリーム	カップ½
チキンスープ	カップ½
ドライ又はミディアムシェリー	カップ¼
ウォーチェスターシャーソース	茶匙¼
塩	
セロリソルト	
こしょう	
さいの目に切った茹でチキン	カップ2
切ったブロイルドマッシュルーム	カップ½

## 作り方

バターを溶かし、粉を加えて混ぜる。ミルク、クリーム、チキンスープをだんだんに加え、濃くなるまで絶えずかき混ぜながら煮る。

シェリー、ウォーチェスターシャーソースを加えて塩、セロリソルト、こしょうで味をつけチキンとマッシュルームを加える。完全に熱くなるまで火にかけ、熱いうちに供する。

ハンバーガー ステイクス  
HAMBURGER STEAKS

牛肉のミンチ	450g
塩	茶匙1
あらくひいたこしょう	茶匙¼
ドライレッドテーブルワイン	カップ¼
おろした玉ねぎ	大匙1~2
バター	大匙3
ドライレッドテーブルワイン	大匙2
ウォーチェスターシャーソース	茶匙2
みじん切りパセリ	大匙1~2

## 作り方

ミンチ、塩、こしょう、テーブルワインカップ¼、玉ねぎを一緒に軽くフォークで混ぜる。

2~3個の厚いステーキの形にしてプロイルする。

ステーキを焼く間残りの材料を全部一緒にして熱くし、ステーキの上にバターワインソースをかける。

ヘイクド スタッフド スイート ポテトウス  
BAKED STUFFED SWEET POTATOES

さつまいも	4個
バター	カップ¼
赤砂糖	カップ¼
ミディアムシェリー	カップ¼
切ったピカン	カップ¼
ナツメグ	カップ¼

塩

茶匙 $\frac{1}{2}$ 

## 作り方

さつまいもを洗って218度C (425度F) のオープンで柔らかくなるまで30分間位焼く。さつまいもがうまくすわる様にし、上の方を薄く切り中身をとり出す。この中身のさつまいもをつぶし全部の材料を加えてふわふわになるまで泡立て、塩で味をつけ、軽くもとのポテトの中に入れて、232度C (450度F) のオープンで10分間焼く。

 クリームド ピース アンド ニュー ポテイトウズ  
 CREAMED PEAS AND NEW POTATOES

小さい新じゃがいも	15個
生のグリーンピース	445g
薄く切ったグリーンオニオン	大匙3
バター	茶匙4
粉	茶匙4
塩	ひとつまみ
ミルク	カップ1

## 作り方

1個ずつのポテトを中央に1cm位の幅で1皮むく。沸騰した湯で15~20分間茹でる。グリーンピース、グリーンオニオンをじゃがいもの中に入れて8~15分間茹でる。バターを溶かし粉を入れて混ぜ、塩とミルクを加え濃くなるまで絶えずかき混ぜながら煮る。ポテトとグリーンピースの湯を切り、その上にソースをかけ熱いうちに供する。

 ベイクド ビーンズ  
 BAKED BEANS

ベーコン	3枚
みじん切り玉ねぎ	カップ $\frac{1}{2}$
ポークアンドビーンズ	1缶
マスタード	茶匙 $\frac{1}{2}$
チリソース	大匙2

## 作り方

ベーコンをさいの目に切ってベーコンと玉ねぎを一緒にベーコンがぱりぱりになるまで炒める。全部の材料を一緒に土鍋に入れ177度C (350度F) のオープンで45分間ビーンズが熱くなるまで焼く。

 ソーシー オニオンズ  
 SAUCY ONIONS

バター	大匙3
粉	大匙3
コンソメ	1缶
ドライ又はミディアムシェリー	カップ $\frac{1}{2}$
おろしたパーメッソンチーズ	カップ $\frac{1}{2}$
刻んだパセリ	大匙2
塩	
こしょう	
スモールホワイトオニオン	800g
細かいパン粉	カップ $\frac{1}{2}$
溶かしたバター	大匙2

## 作り方

オニオンを茹で湯をきる。バターを溶かし粉を入れて混ぜる。コンソメ、シェリーを入れて沸騰し、ソースが濃くなるまで絶えずかき混ぜながら煮る。チーズ、パセリを加え塩、こしょうで味をつけ、このソースとオニオンと一緒に油をひいた土鍋に入れ、パン粉とバターの混ぜたものをふりかけ、191度C (350度F) のオープンで25分間焼く。野菜やハム等と一緒に供する

 ゴールデン スクオーシュ  
 GOLDEN SQUASH

スクオーシュ	カップ6
(とおなす、かぼちゃ)	
バター	大匙2
サワークリーム	カップ1

みじん切り玉ねぎ	カップ $\frac{1}{2}$
塩	茶匙1
こしょう	茶匙 $\frac{1}{4}$
ミルク	カップ $\frac{1}{4}$

## 作り方

沸騰した少量の、塩湯の中に皮をむきさいの目に切ったスクオーシュを入れ、ふたをして15分間柔らかくなるまで茹でる。

湯をきり、残りの材料を一緒にしてつぶす。土鍋に入れて204度C（400度F）のオーブンで20～30分間焼く。

ハランダイス ソース  
HOLLANDAISE SAUCE

卵黄	2個
レモンジュース	大匙3
かたいバター	カップ $\frac{1}{4}$
バター	カップ $\frac{1}{4}$

## 作り方

卵黄とレモンジュースを木のさじで混ぜる。これにかたいバターを加えて極く弱火にかけバターが溶けるまで混ぜる。次に残ったバターを入れて、バターが溶けてクリーム状になるまで煮る。

キューカンバー ハランダイス  
CUCUMBER HOLLANDAISE

ハランダイズソース（67 ページ）と同じ。

但し、水気をよくきったきゅうりカップ1を加える。

切ったトマト、ピーフロースト、ブラウンポテトと共に供する。

ロージー ハランダイス  
ROSY HOLLANDAISE

ハランダイズソース（67 ページ）と同じ。

但し、大匙3のトマトソース、大匙1のみじん切りパセリ、ひとつまみの唐辛子を加える。ハムまたはソーセージの上にかけて供する。

カリフォルニア ハランダイス  
CALIFORNIA HOLLANDAISE

ハランダイズソース（67 ページ）と同じ。

但し、オレンジジュース大匙2、おろしたオレンジの皮茶匙1を加える、アスパラガスまたはブロッコリーの上にかけて供する。

ベーシック クリーム ソース  
BASIC CREAM SAUCE

バター	大匙2
粉	大匙2
ミルク	カップ $\frac{1}{2}$
ライトクリーム	カップ $\frac{1}{2}$
ドライ又はミディアムシェリー	大匙1～2
塩	
こしょう	
(他の調味料)	

## 作り方

バターを溶かし粉を入れて混ぜる。

ミルク、クリームを徐々に加え沸騰してかたくなるまで絶えずかき混ぜながら弱火で煮る。続けて1～2分間煮、シェリーを加えて塩、こしょうで味をつける。

カップ1のソースができる。

他の調味料としておろしたレモンの皮、チキンブイヨンキューブ、ナツメグ、メイス等を使ってもよい。

クリームドシーフードのため、マヨネーズ大匙1をソースに加える。

ベーシック ブラウン ソース  
BASIC BROWN SAUCE

みじん切りの玉ねぎ	大匙 1
ベイリーフ	1枚
溶かしたバター又は肉汁 (肉を焼いた時に出来る)	大匙 2
粉	大匙 2 1/2
ビーフブイヨン	1 缶
ドライ又はメディアムシェリー	大匙 2
ウォーチェスターシャーソース	茶匙 1/2
タイム	ひとつまみ
塩	
こしょう	

作り方

玉ねぎとベイリーフをバターがきつね色になるまで炒める。

粉を加えて混ぜる。

ブイヨンを徐々に加え絶えずかき混ぜ、沸騰し濃くなるまで弱火でゆっくり煮る。更に2～3分間続けて弱火で煮る。

これをこしてシェリーとウォーチェスターシャーソースとタイムを加え塩、こしょうで味をつける。

ミートの上にかける熱いうちに供する。

マッシュルーム ブラウン ソース  
MUSHROOM BROWN SAUCE

ベーシックブラウンソース (68 ページ)	
切ったマッシュルーム	カップ 1
バター	大匙 2

作り方

マッシュルームをバターで5分間炒める。ベーシックブラウンソースに入れる。

マッシュルーム ステイク ソース  
MUSHROOM STEAK SAUCE

みじん切り玉ねぎ	大匙 2
----------	------

バター	カップ 1/4
粉	大匙 2
ドライレッドテーブルワイン	カップ 1
コンソメ	1 缶
タイム	ひとつまみ
マジョラン	ひとつまみ
パプリカ	ひとつまみ
塩	
こしょう	
香りに切ったんにく	1 片
切ったマッシュルーム (ジュースをきる)	カップ 1 1/2

作り方

玉ねぎをバターがきつね色になるまで炒める。

粉を加えて茶色になるまで絶えずかき混ぜながら炒める。

ぶどう酒とコンソメを入れて沸騰するまで絶えずかき混ぜて煮る。

残りの材料を加えてふたをしないで15～20分間ソースが充分濃くなるまでよく混ぜて弱火で煮る。

んにくを出して、ステーキの上にこのソースをかけるか又は別に出してもよい。

熱いうちに供する。

ローマンノーフ ソース  
ROMANOFF SAUCE

ベーシックブラウンソース (68 ページ)	
サワークリーム	カップ 1/2
トマトペースト	大匙 2

作り方

ベーシックブラウンソースにサワークリームとトマトペーストを入れる。

必要なら塩、こしょうをもう少し入れる。

ハンバーガーやミートローフのためによい。

クラシック ウォルドーフ サラダ  
CLASSIC WALDORF SALAD



さいの目に切ったりんご	カップ 2
砂糖	大匙 1
レモンジュース	茶匙 1/2
塩	ひとつまみ
2.5 cmの長さに細く切った セロリ	カップ 1
切ったくるみ	カップ 1/2
マヨネーズ	カップ 1/2
生クリーム	カップ 1/2
レタス	6枚

#### 作り方

りんごの上に砂糖、レモンジュース、塩をふりかける。

セロリとくるみを加えて混ぜる。

生クリームを泡立てマヨネーズに加えてかきあげる。これをりんごに加えかき上げて冷やす。

レタスの上に盛りつけ供する。

#### スペシャル シーフード プレート SPECIAL SEAFOOD PLATE

#### 作り方

レタスをひいた皿の中央にルーイスドレッシング (174 ページ) 又はカクテルソース (169 ページ) を入れた小さいカップを置く。

このまわりに色々のシーフード (えび、かに、かき、ツナ、サーモン等) を並べ、カクテルフォークをつけておく。

#### トリオ フルーツ プレート TRIO FRUIT PLATE

#### 作り方

缶詰のエイプリカットにクリームチーズとみじん切りの塩つきアーモンドの混ぜたものを種のかわりにつめる。——3個。

グレープフルーツセクション (皮をとったもの)。

さいの目に切ったセロリと種なしぶどうのミックスしたもの。

上の3種のを1つずつのレタスカップの中に入れ、みじん切りのパセリをふりかけ、ロガーホートドレッシングと一緒に供する。

#### ロシアン ドレッシング RUSSIAN DRESSING

#### ルーイスドレッシング (174 ページ)

ジュースを切ったスイートピクル

レディッシュ 大匙 2

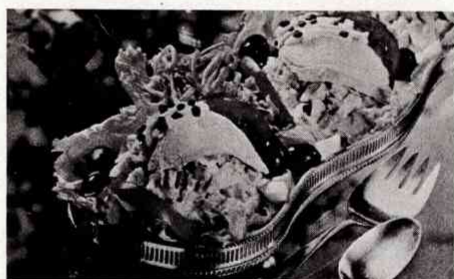
きざんだピーマン 大匙 2

きざんだピメント 大匙 2

#### 作り方

全部の材料を一緒にして味がよくまわる様に冷やす。

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



ルースドレッシング	(174 ページ)
みじん切り全熟卵	2個
ケイパー	大匙2
刻んだピメントスタッフドオリーブス	大匙2
刻んだピーマン	大匙2
刻んだピメント	大匙2

## 作り方

全部の材料を一緒にして味がよくまわる様に冷やす。

マッシュルーム ドレッシング  
MUSHROOM DRESSING

切ったマッシュルーム	カップ $\frac{1}{2}$
厚く切った玉ねぎ	1切
パセリ (おさえて量る)	カップ $\frac{1}{4}$
んにく	$\frac{1}{2}$ 片
ワインフレンチドレッシング (151 ページ)	
(んにくを入れらない)	

## 作り方

マッシュルーム、玉ねぎ、パセリ、んにくを一緒にしてみじん切りにする。  
ワインフレンチドレッシングと一緒に瓶に入れ、ふたをしてよくふり、2～3時間冷やす。  
カップ2出来る。  
ミックスグリーン又は野菜サラダと共に供する。

ロガーホート ドレッシング  
ROQUEFORT DRESSING

ロガーホート又はブルーチーズ	112g
生クリーム	カップ $\frac{1}{2}$
マヨネーズ	カップ $\frac{1}{2}$
サラダ油	カップ $\frac{1}{2}$
レッドワインヴィネガー	カップ $\frac{1}{4}$
ドライレッドテーブルワイン	大匙2
つぶしたんにく	1片
ウォーチェスターシャーソース	茶匙 $\frac{1}{2}$

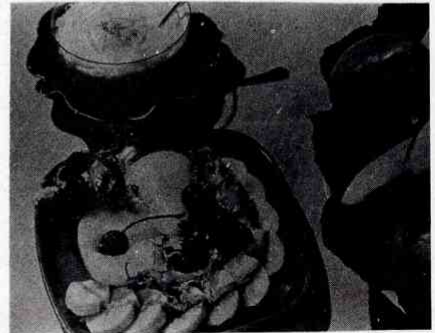
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$
あらくおろしたこしょう	茶匙 $\frac{1}{4}$

## 作り方

チーズは室の温度にして小さいボールに入れフォークでつぶす。  
生クリームを少しずつ加えながら泡立てる。  
泡立てながら、マヨネーズ、サラダ油、酢、ぶどう酒を加える。  
残りの材料を全部加えてよく混ぜる。  
ふたをして2～3時間味がまわる様に冷蔵庫に入れておく。  
カップ1 $\frac{1}{2}$ できる。  
切ったトマト又はトスサラダと共に供する。  
又はディップのためにもつかえる。

クリーミー フルーツ サラダ ドレッシング  
CREAMY FRUIT SALAD DRESSING

卵	2個
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
粉	大匙2
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
マスカッテル又はスイートシェリー	カップ $\frac{1}{2}$
パイナップルジュース	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2
マヨネーズ	カップ $\frac{1}{2}$
生クリーム	カップ $\frac{1}{2}$
塩	



作り方

二重鍋に卵を入れてよく泡立てる。  
 砂糖、粉、を一緒にして卵に加えて混ぜる。  
 オレンジとレモンの皮、マスカッテル又は  
 スイートシェリー、パイナップルジュース、  
 オレンジジュース、レモンジュースを入れて  
 混ぜる。  
 湯せんにしてかたくなるまで絶えずかき混  
 ぜながら煮る。冷やす。  
 生クリームを泡立てこれとマヨネースを加  
 えてかきあげる。  
 塩で味をつける。  
 フルーツサラダと一緒に供する。  
 カップ 2 $\frac{1}{2}$ できる。

アフターディナー コーヒーズ  
**AFTER-DINNER COFFEES**

デミタス  
**DEMITASSE**



作り方

カップ1の水のためには大匙3~4のコー  
 ヒーを使う。  
 熱いうちに小さいカップで出す。  
 普通一般にはブラックで供する。砂糖はま  
 わす。

インスタントコーヒーを使う時はカップ2  
 の湯に対して大匙3のコーヒーを使うと普  
 通のカップの $\frac{1}{3}$ のデミタスカップなら6人  
 分ができる。



ベルギー コーヒー  
BELGIAN COFFEE

卵白	1個
砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
生クリーム	カップ $\frac{1}{4}$
沸騰した湯	カップ4
インスタントコーヒー	大匙2 + 茶匙2

作り方

卵白をかたくなるまで泡立てる。  
砂糖を少しずつ加えながら続けて泡立てる。  
生クリームを泡立て、これに泡立てた卵白を加えてかきあげる。  
沸騰した湯をコーヒーの上にかけて溶けるまで混ぜる。  
各デミタスの中に大匙2ずつの卵と生クリームの混ぜたものを入れ、その上にコーヒーを注いで供する。

カフェ ディ チョコレータ  
CAFÉ DI CIOCCOLATA

インスタントエスプレッソ	カップ $\frac{1}{4}$
インスタントココア	カップ $\frac{1}{4}$
沸騰湯	カップ2

泡立てた生クリーム

あらくおろしたオレンジの皮又は肉桂

作り方

コーヒーとココアを一緒にし、沸騰湯を加えて溶けるまで混ぜる。  
デミタスカップに入れ泡立てた生クリームをスプーンで一杯浮かせ、オレンジの皮又は肉桂をふりかける。

カプチノ  
CAPPUCCINO

インスタントエスプレッソ	カップ $\frac{1}{4}$
沸騰湯	カップ2
生クリーム	カップ $\frac{1}{2}$

肉桂又はナツメグ

又はおろしたオレンジの皮

作り方

沸騰湯でコーヒーを溶かす。  
生クリームを泡立てる。  
カップに $\frac{1}{2}$ の所までコーヒーを入れる。  
砂糖が欲しい人のためには、ここで砂糖を入れる。  
泡立てた生クリームを大きいスプーンで一杯入れる。  
肉桂又はナツメグ又はオレンジの皮を軽くふりかける。  
スプーンで生クリームがフロスティーになるまでかきあげて供する。

チョコレート コーヒー  
CHOCOLATE COFFEE

インスタントコーヒー	大匙2
砂糖	カップ $\frac{1}{4}$
塩	ひとつまみ
甘味のないチョコレート	56g
水	カップ1
ミルク	カップ3
泡立てた生クリーム	

作り方

小さい鍋にコーヒー、砂糖、塩、チョコレート、水を一緒にし、弱火で絶えずかき混ぜながら煮る。  
チョコレートが溶けてから続けて4分間沸騰しない様に絶えずかき混ぜながら煮る。  
少しずつミルクを加え熱くなるまで続けて絶えずかき混ぜる。  
火からおろし泡立器でフロスティーになるまで泡立てる。  
カップに入れ生クリームを浮かす。

フロスティー モチャ  
FROSTY MOCHA

冷やした濃いコーヒー	カップ $2\frac{1}{2}$
------------	--------------------

柔らかいアイスクリーム	カップ2
チョコレートシロップ	カップ1
エロマテックヴィタース	茶匙1

作り方

全部の材料を一緒にしてなめらかになるまで混ぜる。

小さいグラスに入れて供する。

ゴールド コースト コーヒー  
GOLD COAST COFFEE

インスタントココアミックス	カップ1
インスタントコーヒー	カップ1
沸騰湯	カップ4
泡立てた生クリーム	

作り方

ココアミックスとインスタントコーヒーを一緒にし、少しずつ沸騰湯を加えて溶けるまで混ぜる。

カップに入れ生クリームを浮かせて供する。

インターナショナル コーヒー  
INTERNATIONAL COFFEE

インスタントココア	カップ1
インスタントコーヒー	カップ1
沸騰湯	カップ4
砂糖を入れ泡立てた生クリーム	

作り方

インスタントココアとインスタントコーヒーを一緒にし沸騰湯をかけ、溶けるまで混ぜる。

デミタスのカップに入れ泡立てた生クリームをかけて供する。

スパイスド コーヒー  
SPICED COFFEE

水	カップ2
赤砂糖	大匙1
シナモンスティック (棒状の肉桂)	2本



7mm厚さの細長く切った オレンジの皮	1本
オールスパイス (粉ではない)	茶匙 $\frac{1}{4}$
インスタントコーヒー	大匙1

**作り方**  
 コーヒー以外の材料を全部一緒にして沸騰するまで火にかける。  
 こして熱いうちにコーヒーの上にかけて溶けるまで混ぜる。  
 デミタス又は小さいカップに入れて供する。

ヴィエノーズ スパイスド コーヒー  
**VIENNESE SPICED COFFEE**

インスタントコーヒー	カップ $\frac{3}{4}$
砂糖	大匙3
ホールクローブス	8個
シナモンスティック	7cm
水	カップ3
生クリーム	
肉桂	

**作り方**  
 コーヒー、砂糖、調味料、水を一緒にし、ふたをして沸騰するまで火にかける。  
 火から降ろして5分間位ふたをしたままで味がよく出る様においておいてこす。  
 温かいカップに入れて泡立てたクリームスプーンで1杯入れ、その上に肉桂をふりかける。

ウエスト インディーズ コーヒー  
**WEST INDIES COFFEE**

ミルク	カップ $3\frac{1}{2}$
インスタントコーヒー	カップ $\frac{1}{4}$
赤砂糖	カップ $\frac{1}{4}$
塩	ひとつまみ

**作り方**  
 ミルクは沸騰寸前まで火にかける。

コーヒー、赤砂糖、塩を加えて溶けるまで混ぜる。  
 厚いカップに入れて供する。

アイスド コーヒー  
**ICED COFFEE**

**作り方**  
 カップ1の湯に対してコーヒー大匙4を使う (普通の倍の濃さ)。  
 グラスに1杯の氷を入れ、コーヒーを注ぐ。  
 インスタントコーヒーを使う時は、ハットコーヒーの倍の分量を使ってグラスの半分位の水で溶き、氷を入れて1杯にする。