

BRIGHT LITTLE BRUNCHES AND LUNCHES



真昼のパーティは夜会とは全く違った雰囲気を作り出すものです。ブランチ又はランチはフォーマルな晩餐会の魅力とは全く異なった魅力を持っています。

ブランチというのはその名前が意味する様に朝食と昼食の組合せであつて10時又は10時30分から午後1時までの間であればいつでも催すことができます。

ウィークデイのブランチはミーティングをする前に又は女性の仕事を始める前に又は買物に出かける前に催すことができます。しかしおそらく一番皆さんに親しまれ人気のあるブランチは日曜日の朝遅く催されるものでしょう。

立派なレストランがする様に客が到着すれば到着と同時に先ずコーヒーをサーブしましょう。

サーブの形式は英国式のスタイルを使い、サイドボードには、さめない様にハットトレイの上ののせられた皿、シャーフィングディッシュに入れられた食物をセルフサービスで客のもてなしをします。

食後の少しだらけ気味の時にエンターテイメントを準備しておく必要があるかもしれません。

更に日曜日の新聞を3部か4部買って客が手軽に読める様にしておきましょう。

大きいジグソーパズルの準備をしておくのもよいでしょう。

レコードを聞きたい人、散歩をしたい人又クロスワードパズルをしたい人とそれぞれの人によって異なると思いますので、客がそれぞれに好きな事をする様に進めましょう。

ウィークデイのランチは結婚する人のため(ウェディングシャワー)、母親になろうとする人のため(ベビーシャワー)に最適でしょう。又近所の人達を招待したり、トランプ遊びをする前に楽しい前奏曲に代るものとして催すことができます。

メニューは軽い目にしますが、人の心をとらえるちょっとした工夫や心づかいが大切です。例えばラディッシュをバラの花の様にし

たり、カールさせたバターを使ったり、花びらを浮かせたフィンガーボールを出したり、又テーブルセンターの花を、それぞれの場所には1りんごしのカーネーションをと準備します。

少々大担過ぎてもいいから何か新しいこと

を試みる様にしましょう。

エキゾチックな皿、メインコースにはレモンやライムのつまをつける、デザートの上には2~3の砂糖漬けのすみれをふりかける等でサーブしてみましょう。

キャセロール ブランチ
CASSEROLE BRUNCH

トマト ジュース
Tomato Juice

コンチネンタル チーズ ベイク
Continental Cheese Bake

スタッフド ピーチ サラダ ベーコン カールス
Stuffed Peach Salad Bacon Curls

コーヒー ケーキ スープクリーム
Coffee Cake Supreme

コーヒー
Coffee

トマト スターター コールド
TOMATO STARTER--COLD

トマトジュース	カップ2 1/4
レモンジュース	大匙3
砂糖	茶匙1
セロリソルト	茶匙1/4
ウォーチェスターシャーソース	茶匙1

作り方

全部の材料を一緒にして冷やす。

サーブをする前に一度混ぜ、グラスに入れて供する。

ウォーチェスターシャーソース 茶匙1/4
レモンスライス
ホールクローブス

作り方

トマトジュース、コンソメ、玉ねぎ、わさび、こしょう、ウォーチェスターシャーソースを一緒にし、火にかけ沸騰するまで煮る。

カップに入れ中央にレモンスライス、その上にホールクローブスをのせ熱いうちに供する。

コンチネンタル チーズ ベイク
CONTINENTAL CHEESE BAKE

トマト スターター ハット
TOMATO STARTER--HOT

トマトジュース	カップ3
コンソメ	カップ1/2
おろした玉ねぎ	茶匙1
おろしたわさび	茶匙1/4
こしょう	ひとつまみ

切った玉ねぎ	カップ1
バター	大匙1
切った全熟卵	8個
おろしたスイスチーズ	カップ2 (225g)
クリームオブマッシュルームスープ	1缶
ミルク	カップ1/2
マスタード	茶匙1

味塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
ディルウィード	茶匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{4}$
バターをつけたライパン	6枚

作り方

玉ねぎをバターで柔らかくなるまで炒める。28×18cmの土鍋に玉ねぎを入れてひろげる。切った全熟卵を玉ねぎの上に並べ、チーズをふりかける。

ライパン以外の残りの材料をよく混ぜ、チーズの上にかける。

ライパンは三角になる様に四等分し少しずつ山を重ねて土鍋の一番上に並べる。

177度C (350度F) のオーブンで30～35分間全体に熱くなるまで焼く。

オーブンの温度をブロイルにあわせて上の焼けたものを火から10cm位離して1分間パンがトーストされるまでブロイルする。

ベーコン カールズ
BACON CURLS

作り方

オーブンはブロイルの温度にし、18枚のベーコンを半分に切り、1枚ずつカールしてつま楊子でとめ、火から10～12cm離して2分間ブロイルし、ひっくり返してもう2分間ベーコンがぱりぱりになるまでブロイルする。つま楊子をとる。36のベーコンカールができる。

スタッフド ピーチ サラダ
STUFFED PEACH SALAD

作り方

缶詰の桃のジュースをきり、又はフレッシュの桃を $\frac{1}{2}$ に切って、切り口を上にして、1つには味をつけたカティジチーズをのせ、もう1つには好みのベリー（ストロベリー、ブルーベリー、ブラックベリー等）と種なしぶどうの混ぜたものをのせる。レタスをしいた皿の上に上の2種のものを形よく並べる。

クリーミーフルーツサラダドレッシング

(70ページ)と共に供する。

コーヒー ケーキ スーパークリーム
COFFEE CAKE SUPREME

柔らかいバター	カップ $\frac{3}{4}$
砂糖	カップ1 $\frac{1}{2}$
卵	3個
ヴァニラエッセンス	茶匙1 $\frac{1}{2}$
粉	カップ3
ふくらし粉	茶匙1 $\frac{1}{2}$
重曹	茶匙 $\frac{1}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$
サワークリーム	カップ1 $\frac{1}{2}$
シナモンナッツフィリング	77ページ

作り方

チューブパン (直径25cm 深さ10cm) 又はローフパン (22.5×12.5×7.5cm) なら2個油をひく。

バターと砂糖をクリーム状になるまで混ぜ、卵とヴァニラエッセンスを加えて混ぜる。粉、ふくらし粉、重曹、塩と一緒にふるい、これとサワークリームを交互に粉、クリーム、粉、クリーム、粉と最初と最後が粉になる様にして、バターと砂糖の混ぜたものに加えて混ぜる。

チューブパンの場合はこねたもの $\frac{1}{2}$ (カップ2位) を焼鍋に入れ、次にシナモンナッツフィリングの $\frac{1}{2}$ (大匙6位) をふりかける。これを後2度繰り返す。

ローフパンの場合はこねたもの $\frac{1}{2}$ (カップ1 $\frac{1}{2}$ 位) ずつを2つの焼鍋に入れ、その上にシナモンナッツフィリングの $\frac{1}{2}$ (大匙5位) ずつをふりかける。これをもう一度繰り返す。

177度C (350度F) のオーブンで50～60分間焼く。少し冷やしてから焼鍋から出す。

シナモン ナッツ フィリング
CINNAMON-NUT FILLING

赤砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
切ったくるみ	カップ $\frac{1}{2}$
肉桂	茶匙1 $\frac{1}{2}$

作り方

全部の材料を一緒に混ぜる。

ブランチ ウィズ ア フレンチ フレアア-
BRUNCH WITH A FRENCH FLAIR

フルーツ プレート キャロソ-
Fruit Plate Carrousel

パフィーオムレツツイズ チーズ ソース
Puffy Omelet with Cheese Sauce

フリヅルド ハム スライスイズ ソテード マッシュルームス
Frizzled Ham Slices Sautéed Mushrooms

ブリオチェス オァー フレンチパフス バター
Brioches or French Puffs Butter

カフェ アウライト
Cafe au Lait

このメニューであたかもフランスで食事をしているかの様なイメージを客に与えましょう。

ブランチ又はランチのどちらでも、最初のコースの食物でセンターピースを思わせる様華々しく客をもてなす事から始めましょう。

先ず最初のコースの果物は季節に応じたものを集め、回転する盆の上に色彩豊かにアレンジし、回転木馬の様なセンターピースに作ります。例えばパイナップルを中央に立てそのまわりに他の果物とそれにつけるソースとを交互に並べます。

この様なものを最初のコースに出しておけば、ホステスがメインコースのサーブの準備をする時間が稼げるということになります。

このアベタイザーの驚きが静まった頃によくはえる大きいオムレツ、マッシュルーム、皿に盛つけたハム等を選び出せば、幸せに満ちあふれたゲストの感歎の声をきくことができます。

準備にあたっての計画

パーティの前日

1. ソースを作り冷やしておく。
2. 果物を洗い完全密閉して冷やしておく。
3. マッシュルームを洗ってスライスする。
4. ブリオチェドウの準備 (もしブリオチェをメニューに入れるなら)

パーティの日

1. テーブルセットをする。
2. ブリオチェのドウを形作り、よく吟味して焼く。又はフレンチパフスを焼く。さめない様にしておく。
3. コーヒーを作る。
4. 果物を盆に盛りつける。
5. 水をサーブする。
6. チーズソースとオムレツを作り、ハムを油でいため、マッシュルームを軽く揚げる。

フルーツ プレート キャラソル
FRUIT PLATE CARROUSEL

作り方

フルーツプレートのアレンジメントのために回転盆と小さいボールを準備する。

次に記すパイナップルタワーをお盆の中央に立てる。

まわりの小さいボールの数によって下のフルーツとソースを選び交互にアレンジする。

パイナップル タワー
PINEAPPLE TOWER

作り方

果物の芯取りでパイナップルがつま楊枝でつきさして取れる様に中央の芯の所まで深くくり抜いておく (パイナップルのブロックごとに交互にくり抜く)。

つま楊枝で取り出し、粉砂糖又はサワークリームソースをつけて供する。

フルーツ サゼクション
FRUIT SUGGESTIONS

季節に合った美味しい果物を選び充分冷やす。

莖のつきたいちご

オレンジセクションとブルーベリーのミックスしたもの

2〜3個ずつついたぶどう

スイカとメロンボール

グレープフルーツセクション

切ったバナナにレモンジュースをつける。

切ったりんごにレモンジュースをつける。

ソース サジェクションズ
SAUCE SUGGESTIONS

サワー クリーム ソース
SOUR CREAM SAUCE

サワークリーム	カップ1
赤砂糖	大匙2

作り方

クリームと赤砂糖を混ぜる。

小さいボールに入れて赤砂糖を上から少しふりかける。

クリアー オレンジ ソース
CLEAR ORANGE SAUCE

砂糖	カップ1
コーンスターチ	大匙2
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$
水	カップ $\frac{3}{4}$
オレンジジュース	カップ1
レモンジュース	カップ $\frac{1}{4}$
おろしたオレンジの皮	茶匙 $\frac{1}{2}$
おろしたレモンの皮	茶匙 $\frac{1}{2}$

作り方

小さい鍋に砂糖、コーンスターチ、塩を入れよく混ぜる。

水、オレンジジュース、レモンジュースを加えて混ぜる。

絶えずかき混ぜながら濃くなり沸騰するまで火にかける。沸騰後も続けて1分間沸騰させる。

オレンジとレモンの皮を加えて混ぜる。

熱いまま、又は冷やしてサーブする。

ラズベリー ソース
RASPBERRY SAUCE

砂糖	大匙1
コーンスターチ	茶匙 $\frac{1}{2}$
オレンジジュース	大匙2
フロズンラズベリー	280 g
おろしたオレンジの皮	茶匙1

作り方

小さい鍋に、砂糖とコーンスターチを入れて混ぜる。

オレンジジュースを加えて混ぜる。

ラズベリーを加え絶えずかき混ぜながら、濃くなり沸騰するまで火にかけて煮る。沸騰後も1分間続けて沸騰させる。

オレンジの皮を加えて混ぜ、冷やす。

パフィ オムレツ
PUFFY OMELET

卵	8個
ミルク又はライトクリーム	カップ $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{4}$
バター又はショートニング	カップ $\frac{1}{4}$
チーズソース	(80.163 ページ)

作り方

卵を卵黄と卵白に分け、卵白をかたくなる

まで泡立てる。卵黄もかたくレモンの色になるまで泡立てる。

かたくなった卵黄にクリームと塩、こしょうを入れて泡立てる。これを泡立てた卵白に入れかきあげる。

直径30cmのフライパンにバター又はショートニングを溶かし、卵の混ぜたものを入れて全体が同じ高さになる様にする。

弱火で10分間ふくれるまで、又下の方が薄いきつね色になるまで（フライパンのまわりの所を少し開けてみる）焼く。

177度C（350度F）のオーブンで10～15分間上面が薄いきつね色になり、指で軽くさわって印がつかなくなるまで焼く。

半円に重ねて皿にもりつけ熱いチーズソースをかけ、熱いうちに供する。

チーズ ソース CHEESE SAUCE

バター	カップ $\frac{1}{4}$
粉	カップ $\frac{1}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{4}$
からし粉	茶匙2
ミルク	カップ2
ウスターソース	茶匙1
おろしたチーズ	カップ2（225g）

作り方

厚い鍋にバターを溶かし粉、塩、こしょう、からし粉を入れ弱火でなめらかになるまで混ぜる。

火からおろしミルクを加えて混ぜ、沸騰するまで絶えずかき混ぜながら煮、更に沸騰後も1分間続けて煮る。

ウスターソースとチーズを加え弱火でチーズが溶けるまで絶えずかき混ぜながら煮る。

フリッツルド ハム スライス FRIZZLED HAM SLICES

作り方

フライパンに大匙2のバターを溶かし、8

枚のボンレスハムを入れ、1分間ずつ両面を焼く。

フライパンからハムを取り出し、1枚ずつ巻き、つま揚子でとめる。

ソテード マッシュルームズ SAUTEED MUSHROOMS

フレッシュマッシュルーム	225g
バター	カップ $\frac{1}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{4}$

作り方

マッシュルームはよく洗って切る。

バターで柔らかくなるまで炒める（5～7分間）。

塩、こしょうで味をつけて熱いうちに供する。

フレンチ パフス FRENCH PUFFS

柔らかいバター	カップ $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
卵	1個
ふるった粉	カップ1 $\frac{1}{2}$
ふくらし粉	茶匙1 $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
にくづく	茶匙 $\frac{1}{4}$
ミルク	カップ $\frac{1}{2}$
溶かしたバター	大匙6
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
肉桂	茶匙1

作り方

バターと砂糖をクリーム状になるまでかき混ぜ、卵を加えてかき混ぜる。

粉、ふくらし粉、塩、にくづくを一緒にふるい、これとミルクを上クリーム状のものに少しずつ、粉、ミルク、粉、ミルク、粉と最初と最後が粉になる様に加える。

油をひいたカップケーキの焼鍋に各位のところまで入れ177度C (350度F) のオーブンで20~25分間焼く。

熱いうちに溶かしたバターをぬり、砂糖と肉桂の混ぜたものをふりかける。



カフェ アウ ライト
CAFE AU LAIT

作り方

普通の濃さのコーヒーを作る。
ライトクリームとミルクを同量ずつ混ぜて弱火であたためる。その後ミキサーで泡立てる。

あたためたピッチャーを2つ準備し、1つにはコーヒーを、もう1つにはライトクリームとミルクの混ぜたものを入れる。
サーブする時この2つのピッチャーを同時にカップに注ぐ。

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 $\frac{1}{2}$
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
生クリーム	

作り方

コーヒー、砂糖、塩、甘味のないチョコレート、水と一緒に鍋に入れ弱火にかけて、チョコレートが溶けるまでたえずかき混ぜる。

ミルクを加えてたえずかき混ぜながら熱くする。

熱くなれば火からおろし、ミキサーで泡がでるまで泡立てる。

カップに入れ、泡立てた生クリームを少し入れ供する。

スウェディッシュ エッグ コーヒー SWEDISH EGG COFFEE

作り方

小さいボールに卵1個を軽く泡立て、ひいたコーヒーをカップ $\frac{1}{2}$ 加えて混ぜる(濃いコーヒーを好む場合はコーヒーの分量をカップ1にする)

コールウォーターをカップ $\frac{1}{2}$ 加えてよく混ぜる。

卵のカラ1個分をつぶして加える。

沸騰湯カップ8を加え、強火にかけて泡がなくなるまで約4分間煮る。

火からおろしてふたをし、コーヒーの実や卵のカラが下に沈むまで待つて上の澄んだコーヒーを供する。又はこして供する。

パンケーキ パーティ
PANCAKE PARTY

チルド フルーツ ジュース
 Chilled Fruit Juice

ハワイアン パンケーキ
 Hawaiian Pancakes

フルーツパッチ デライト
 Fruit-patch Delight

トーステッドピカン ワッフルズ
 Toasted Pecan Waffles

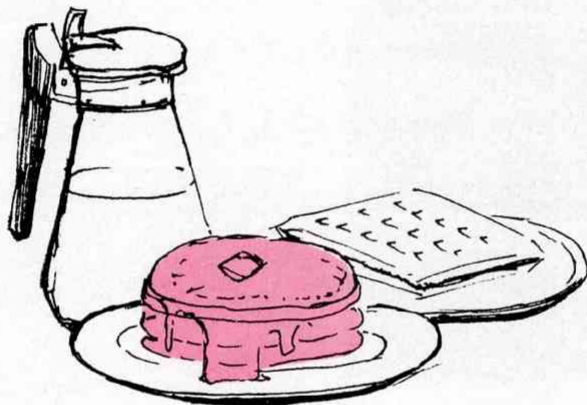
マック ヘルギーン ワッフルズ
 Mock Belgian Waffles

ハニー バター
 Honey Butter

ベイクド ベーコン プラター
 Baked Bacon Platter

コーヒー
 Coffee

ミルク
 Milk



パンケーキが嫌いだと云う人はほとんどありません。ですからこのパーティをする時、誰を招待すれば喜ばれるだろうかと考えこむ必要はないでしょう。

パンケーキパーティを一度試みて下さい。あなたの評判がよくなるのは間違いありません。

このパーティには少なくともパンケーキとワッフルを3種類作って見ましょう。

甘い物に乗せたパンケーキ、肉類に乗せたパンケーキ、そして特別なワッフル等の材料を準備しベーコン又はハム、コーヒー、ティ又はミルク、それにパーティのために準備したものをすべてを運び出します。

準備にあたっての計画

パーティの前日

1. ワッフルのこねたものを準備し、ふ

たをして冷蔵庫に入れる。

2. パンケーキにつけるバターとシロップを準備し冷蔵庫に入れる。

パーティの当日

1. テーブルセットをする。

2. ソース、シロップを温めためる。

3. パンケーキやワッフルのために必要な他のものを作る。

4. コーヒー、ティを作る。

5. ベーコン又はハムを焼く。

6. ワッフルのこねたものを混ぜる。

7. こねたもの、シロップ、バターその他のものをセットする。

8. フルーツジュースをサーブして、パンケーキとワッフルを焼き始める。

パンケーキ
PANCAKES

卵	2個
サワーミルク	カップ2 $\frac{1}{2}$
粉	カップ2 $\frac{1}{2}$
サラダ油	カップ $\frac{1}{4}$
又は柔らかいショートニング	
砂糖	茶匙2
ふくらし粉	茶匙2
重曹	茶匙1
塩	茶匙1



作り方

サワーミルクの作り方は大匙1のレモンジュース又は酢にミルクをカップ1になるまで加えてしばらくおいておく。

卵を泡立て残りの材料を全部加えてなめらかなになるまで混ぜる。

電気プレートに最初1回だけ油をひく。パンケーキの表面にぶつぶつの泡ができ、ふくれるまで焼き、1度ひっくり返してきつね色になるまで焼く。

サワーミルクの代りに普通のミルクを使って重曹の代りにふくらし粉を茶匙3加えてもよい。

ハワイアン パンケーキ
HAWAIIAN PANCAKES

ボールに入れた	(83ページ)
アロハ・クリーム・タッパー	
ピッチャーに入れた	(83ページ)
パイナップル・シロップ	
切ったマカダミヤナッツ	

作り方

2又は3段のパンケーキの上にアロハ・クリーム・タッパーをのせ、その上にパイナップル・シロップをかけ、ナッツをふりかけて供する。

アロハ クリーム タッパー
ALOHA CREAM TOPPER

切ったパイナップル	1缶
サワークリーム	カップ1

作り方

パイナップルジュースをよくきり、みじん切りにしてもう一度ジュースをきる。サワークリームと一緒にしてまぜる。

パイナップル シロップ
PINEAPPLE SYRUP

パイナップルジュース	カップ $\frac{1}{2}$
メイプルシロップ	カップ $\frac{1}{4}$

作り方

アロハ・クリーム・タッパーの残ったパイナップルジュースとメイプルシロップを一緒にして沸騰するまで火にかける。

フルーツ パッチ ディライト
FRUIT-PATCH DELIGHT

作り方

パンケーキの上に砂糖漬の生のラズベリー
又はいちごのをせ、その上にオレンジソー
ス (84ページ) をかける。

オレンジ ソース
ORANGE SAUCE

バター	カップ $\frac{3}{4}$
砂糖	大匙2
オレンジジュース	カップ $\frac{3}{4}$

作り方

全部の材料を一緒にして沸騰するまで絶え
ずかき混ぜて煮る。

オレンジ バター
ORANGE BUTTER

柔らかいバター	カップ1
おろしたオレンジの皮	茶匙2

作り方

バターとオレンジの皮を一緒にしてふわふ
わになるまで泡立てる。
ハットケーキの上にぬってブルーベリース
又はいちごをかけて供する。

デンバー パンケーキ
DENVER PANCAKES

作り方

デンバーフィリング、マスタードバター、
温かいメープルシロップをテーブルに並べ
ておく。
パンケーキにマスタードバターをつけ、フ
ィリングをのせ、その上にもう1枚パンケ
ーキをのせ、メープルシロップを上からか
けて供する。

デンバー フィリング
DENVER FILLING

みじん切り玉ねぎ	カップ $\frac{3}{4}$
みじん切りピーマン	カップ $\frac{3}{4}$
バター	大匙2
さいの目に切ったハム	カップ1

作り方

玉ねぎとピーマンを柔らかくなるまでバタ
ーで炒める。
ハムを加え温かくなるまで炒める。
温かいうちに供する。

マスタード バター
MUSTARD BUTTER

作り方

小さいボールにカップ1のバターと大匙2
のマスタードを入れ、泡立てる。

ピグスオン ブランケット
PIGS ON BLANKETS

作り方

炒めたポークソーセージとバター、メー
プルシロップをテーブルの上に準備する。
パンケーキの上にバターをぬり、ポークソ
ーセージを置きメープルシロップをかけて
供する。

オレンジ パンケーキ
ORANGE PANCAKES

オレンジジュース	カップ $\frac{3}{4}$
ミルク	カップ $\frac{3}{4}$
卵	1個
サラダ油	大匙2
おろしたオレンジの皮	茶匙1
ハットケーキミックス	カップ1

作り方

オレンジジュース、ミルク、卵、サラダ油、オレンジの皮を一緒にしてハットケーキミックスを加えて滑らかになるまで混ぜる。油をひいたハットプレートで焼く。オレンジバター（84ページ）と一緒に供する。

オレンジ バター
ORANGE BUTTER

バター	カップを
おろしたオレンジの皮	大匙1
オレンジジュース	大匙2

作り方

バターは冷蔵庫から出して1時間位おいておく。
ふわふわになるまで8~10分間泡立てる。オレンジの皮、オレンジジュースを加えてよく混ぜる。
供するまでふたをし、冷蔵庫に入れておく。ワッフル、パンケーキ、ハットケーキ、トーストの上にぬって供する。

ワッフルズ
WAFFLES

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

作り方

生ぬるい湯でイーストを溶かしミルク、砂糖、塩を加えてまぜる。
残りの材料を全部加え、泡立て器で泡立てる。

ふたをして暖かい所で1時間半位2倍の大きくなるまでおいておく。

もう一度混ぜてふたをし、一晩又は使う時まで冷蔵庫に入れる。
ワッフルアイロンで焼く（ワッフルアイロンの説明書き通りに）。



トーステッド ピカーン ワッフルズ
TOASTED PECAN WAFFLES

作り方

ワッフル1枚のためにカップ $\frac{1}{4}$ の切ったピカーンを熱いワッフルアイロンの上になりにふりかけ、ピカーンがきつね色になるまでワッフルアイロンのふたを閉めて3分間位トーストする。

ピカーンの上にワッフル（85ページ）のこねたものを流して焼く。
ハニーバター（86ページ）とあたたかいメープルシロップと一緒に供する。

チーズ ワッフルズ
CHEESE WAFFLES

作り方

ワッフルを作る前にカップ $\frac{1}{2}$ ~1のおろしたチーズをこねたものに加えて焼く。

ハニー バター
HONEY BUTTER

柔らかいバター	カップ $\frac{1}{2}$
蜂蜜	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

小さいボールでバターと蜂蜜を一緒にしてふわふわになるまで泡立てる。

マック ベルギーン ワッフルズ
MOCK BELGIAN WAFFLES

生クリーム	カップ1
粉砂糖	大匙2

きゅに切ったいちご
ワッフル

カップ1
(85 ページ)

作り方

生クリームと粉砂糖を一緒にして、かたくなるまで泡立てる。
いちごを加えてかきあげる。
ワッフル (85ページ) を焼き、ワッフルの間に生クリームの泡立てたものをはさみ、サンドイッチの様にして上には粉砂糖をふりかける。

ベイクトド ベーコン プラター
BAKED BACON PLATTER

作り方

204度C (400度F) のオーブンで1人2枚ずつのベーコンを網の上に重ならない様にまっすぐに並べて10分間焼く (裏返しはしなくてもよい)。

クラブ ランチオン
CLUB LUNCHEON

ゴールデン シュリンプ パフ
Golden Shrimp Puff

フレッシュ フルーツ サラダ ウィズ ライム エイド ドレッシング
Fresh Fruit Salad with Limeaid Dressing

トーステッド ライス ナック
Toasted Rye Snack

チョコレート ミント パーフェイツ ソルテッド ナッツ ティ
Chocolate-Mint Parfaits Salted Nuts Tea

研究グループ、読書グループ、クラブ、委員会等の人達を招待して又は父兄会で学校に行く前に一寸2~3人の友達を家に招待してクラブランチオンパーティをしてみても如何ですか。

そのためのメニューをここにあげました。これらはカラーフルで軽い食物で驚くほどのスピードで出来上ります。

何んと手速く準備ができるホステスだろうとゲストをびっくりさせるに違いないでしょう。

先ずゲストが家にやって来る前にシュリンプキャセロールをオーブンに入れておきます。他の物はほとんどすべて速すぎる位に準備しておき、客が来てからはパンをオーブンに入れる以外に台所に行く必要のない様にしておきます。

サーヴィンク サジェッション

サーブを簡単にするには次の様にします。先ずゲストを席に着かせておき、メインコースの食物はキッチンで1人1人のランチ

ョン皿に全部盛りつけ、2人分ずつ運び出します。

サラダドレッシングはセルフサービスにします。

カセロールコースが終わった時テーブルを整理し、美味しい風味のよいパーフェイツを盆にのせて運び出します。

準備にあたっての計画

パーティの前日

1. パーフェイツを作るのなら作ってフリーズしておく。
2. グレイプス、アップルス、ブルーベリーズを洗って冷やしておく。
3. レタスを洗いレタスカップを作り、盆か焼鍋の上ののせてカバーをし、冷やしておく。

4. サラダドレッシングを作り、密閉にして冷蔵庫に入れる。

パーティの当日

1. テーブルセットをする。
2. カセロールを作って焼く。
3. ライブレッドにバターをつけ焼鍋にのせ、サランラップでカバーをし、すぐにトーストできる様にしておく。
4. 塩のついたナッツを皿に入れ又は個人個人の小さなナッツカップに入れて横においておく。
5. レタスカップの中にフルーツをアレンジし、サーブするまで冷蔵庫に入れておく。
6. ライパンをトーストする。
7. お茶を作り、グラスに水を入れる。

ゴールデン シュリンプ パフ GOLDEN SHRIMP PUFF

食パン	10枚
卵	6個
ミルク	カップ3
みじん切りパセリ	大匙2
からし粉	茶匙 $\frac{3}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
おろしたチーズ	カップ2 (225g)
茹で殻と背わたをとったえび	カップ2

作り方

パンの端を切りとり、パンはさいの目に切る。

卵を泡立てミルク、パセリ、からし粉、塩を加えて混ぜる。

さいの目に切ったパン、おろしたチーズとえびを加えて混ぜる。

28×18cmの土鍋に入れ、ふたをしなくて163度C (325度F) のオープンで1時間又はまん中の方がかたくなるまで焼く。

8等分にしてそれぞれのの上に2尾のえびとパセリで飾ってもよい。

フレッシュ フルーツ サラダ FRESH FRUIT SALAD

りんご (中)	2個
グリーングレイプス	450g
オレンジ	2個
レタス	8枚
フレッシュ又は フローズンブルーベリー	カップ $\frac{1}{2}$
ライムエイドドレッシング	(88 ページ)

作り方

りんごを洗って水気を拭き、 $\frac{1}{2}$ に切って芯をとり、6mm位の厚さにスライスする。

オレンジの皮をむき、袋もとる。

りんご、グリーングレイプス、オレンジセクションをレタスの上に並べ、ブルーベリーをふりかける。

早くから準備をする場合、りんごは茶色にならない様にライムエイドドレッシングにつけてアレンジし、冷蔵庫に入れておく。

供する前にライムエイドドレッシングをかける。

ライムエイドドレッシング
LIMEADE DRESSING

ライムジュース	カップ $\frac{3}{4}$
蜂蜜	カップ $\frac{3}{4}$
サラダ油	カップ $\frac{3}{4}$

作り方
全部の材料を一緒にしてミキサーで泡立てる。

トーステッドライースナック
TOASTED RYE SNACK

作り方
ライブレッドにバターをぬり焼鍋に並べ、163度C (325度F) のオーブンで10~12分間トーストする。

チョコレート ミント パフェ
CHOCOLATE MINT PARFAIT

ミントフレイバー アップルジェリー	カップ $\frac{4}{4}$
水	大匙2
生クリーム	カップ $\frac{3}{4}$
チョコレートアイスクリーム	カップ6

作り方
小さい鍋にジェリーと水を入れ絶えずかき混ぜながら滑らかになるまで弱火にかける。少し冷やす。
生クリームを泡立て上のものを加えてかきあげる。
8つのパフェットグラスにアイスクリームと上のものを交互に入れる。
かたくなるまでフリーザーに入れておく。

ミントアップルジェリー
MINT APPLE JELLY

罐詰のアップルジュース	カップ4
-------------	------

粉末状のペクチン	1袋 (68g)
緑色の色粉	6滴
フレッシュミントリープス	カップ1
砂糖	カップ $\frac{4}{4}$

作り方
アップルジュース、ペクチン、色粉、ミントリープスを大きい鍋に入れ沸騰させ、次に砂糖を加えて混ぜる。
もう一度沸騰させ、続けて2分間たえずかき混ぜながら煮る。
火から降し、葉をとり出し、清潔な厚いびんに入れてふたをする。
カップ6のジェリーができる。

チョコレート アイスクリーム
CHOCOLATE ICE CREAM

ミルク	カップ4
生クリーム	カップ1 $\frac{1}{4}$
卵黄	6個
砂糖	カップ1
甘味のないチョコレート	

作り方
甘味のないチョコレートを湯せんにして溶す。
卵黄と砂糖を鍋に入れよく混ぜる。
ミルクと溶したチョコレートを加え、弱火にかける。よく混ぜながらどろっとするまで煮る。
火から降ろしてよく冷やし生クリームを加えてよく混ぜ、ソフトクリーマーにかけアイスクリームを作る。

ハワイアン ランチョン
HAWAIIAN LUNCHEON

チキン サラダ イン パイナップル ボート
Chicken Salad in Pineapple Boats

ポップオーバーズ バター
Popovers Butter

レモン シュフォン パイ
Lemon Chiffon Pie

コーヒー
Coffee

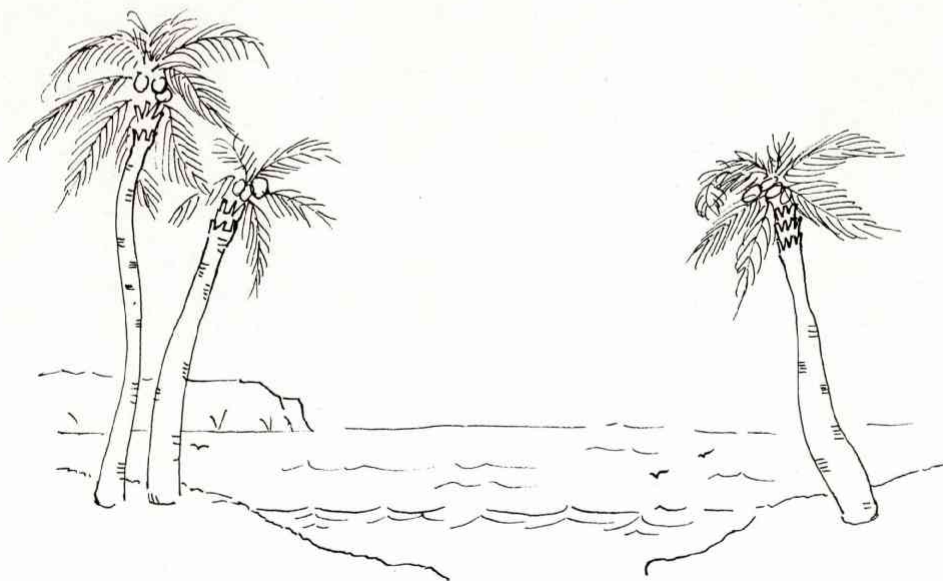
大きいプラターの上にパイナップルボートをドラマティックに盛りつけて、パフェットテーブルに置きます。

サービングタイムが来れば、ナプキンをしたバスケットに温かいポップオーバーを入れて運び出します。

デザートのパイ又はケーキはおそらくパフ

ェットテーブルの上で切った方がよいでしょう。又コーヒーもテーブルでサーブします。

グループが小さい時にはパフェ式の代わりに1人1人皿にサラダを盛りつけてサーブし、小さいバスケットにポップオーバーを入れてテーブルの上に置いておけばよいでしょう。



チキン サラダ イン パイナップル ボート
CHICKEN SALAD IN PINEAPPLE BOATS

フレッシュパイナップル	1 個
さいの目に切った茹でチキン	カップ1 $\frac{1}{2}$
さいの目切りセロリ	カップ $\frac{1}{2}$ + 大匙2
マヨネーズ	カップ $\frac{1}{2}$ + 大匙2
チャットネ	大匙1
カレー粉	茶匙 $\frac{1}{2}$
切った小さいバナナ	1 本
塩つきピーナッツ	大匙2 $\frac{1}{2}$
ココナッツ	カップ $\frac{1}{4}$
オレンジ	カップ $\frac{1}{4}$

(1 つずつ袋をはがしたもの)

作り方

パイナップルを洗って1 つずつに葉がつく様にしてボート形に4 等分する。

パイナップルの実の部分を取ってさいの目に切る。

パイナップルの皮はひっくり返して紙のタオルで拭き水気をとる。

パイナップルの実、チキン、セロリを一緒にする。

マヨネーズ、チャットネ、カレー粉を一緒にする。

両方のボールにふたをして冷蔵庫に入れておく。

供する前にパイナップルの混ぜたもののジュースをきり、バナナとピーナッツを加えてマヨネーズの混ぜたものも加え、軽く混ぜる。

パイナップルの皮の上のせ、ココナッツをふりかけオレンジで飾る。

ポッポバース
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F) 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 $\frac{1}{2}$ 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、15~20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。

レモン シュフォン パイ
LEMON CHIFFON PIE

焼いたパイの皮	一段のもの
軽く泡立てた卵黄	4 個
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
ゼラチン	大匙1
水	カップ $\frac{1}{2}$
レモンジュース	カップ $\frac{1}{2}$
おろしたレモンの皮	大匙1
卵白	4 個
酒石英 (クリームオブターター)	茶匙 $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

パイの皮(123ページ) を作り、焼く。

卵黄、砂糖、ゼラチン、水、レモンジュースを鍋に入れて混ぜ、中火で絶えずかき混ぜながら沸騰するまで煮る。

レモンの皮を入れて混ぜ、水で冷やす (スプーンから落とすと山ができる様になるまで)。

卵白、酒石英を一緒にかたくなるまで泡立てる。

砂糖を少しずつ加えてかたくなるまで続けて泡立てる。

レモンの混ぜたものを加えて軽くかきあげる。

焼いてきましたパイの皮に入れ、2~3時間かたくなるまで冷蔵庫で冷やす。

生クリームで飾ってもよい。