

SNACKS - AT FIVE OR MIDNIGHT



ホステスとゲストの両方が楽しめるパーティーにスナックパーティーがあります。このパーティーはカクテルアワーに又は夜遅く映画やテレビを見た後、ブリッジをした後、おしゃべりが終わった後に催します。

食物は2～3の又はそれ以下のフィンガーフードをテクスチャー、温度、色にバラエティを持たせて並べたのを準備します。

例えばポテトチップのバリバリしたものや、生野菜はクリーミィデップでバランスをとり、冷たいえびには沸騰させた小さなミートボール、薄色のチーズには黒いオリーブ又は明るい赤色のカーピア（魚の卵）がよくあいます。

簡単なスナックの場合にもライトサバーになる様な場合でもサーブする食物に2つの規則があります。その1つは手やつま楊枝で食べることのできる大きさであるかどうか、もう1つは味があり、スパイシーで甘くないものということです。

スナックの種類を沢山集めるとライトサバーになります。ライトサバーにしたい場合は少し重い食物を選んで、例えば1～2種類のハムとチーズの盛合わせ、シャーフィングディッシュミートボール等があります。

ついでながらこれらのスナックはパーティーディナー等の最初に出されてもちよっと変化がありよいものです。

ハム ディップ
HAM DIP

柔らかいクリームチーズ	1 瓶 (140g)
ウィズビメント	
デヴィルドハム	1 缶 (70g)
マヨネーズ	カップ $\frac{1}{2}$
みじん切りパセリ	大匙 2
みじん切り玉ねぎ	大匙 1
タバスコ	4 滴
味の素	ひとつまみ

作り方

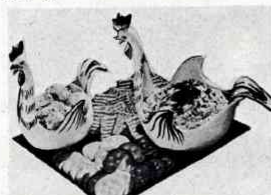
全部の材料をボールに入れ、クリーム状になるまで泡立てる。
カップ2できる。

グリーン ゴッドレス ディップ
GREEN GODDESS DIP

サワークリーム	カップ $\frac{3}{4}$
マヨネーズ	カップ $\frac{3}{4}$
みじん切りアンチョビー	56g
みじん切りパセリ	カップ $\frac{1}{2}$
みじん切りチャイブス	大匙 3
酢	大匙 1
つぶしたんにく	1 片
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{2}$

作り方

全部の材料を一緒にして混ぜ、味が出る様にふたをして1晩冷蔵庫に入れておく。
このディップは特にパリパリの野菜、セロリ、赤かぶ、きゅうり、人参等のためによい。又はサラダドレッシングのために使ってもよい。



ロブスター フォンデュ ディップ
LOBSTER FONDUE DIP

バター	大匙 2
おろしたチェダーチーズ	カップ 2 (225g)
タバスコソース	2 滴
ドライホワイトワイン	カップ $\frac{1}{2}$
伊勢えび	140g

作り方

鍋にバターを溶かし少しずつチーズを入れ弱火でチーズが溶けるまで煮る(バターとチーズはよく混ざらないかもしれない)。タバスコソースを入れ、ホワイトワインをゆっくり注ぎ、なめらかになるまで絶えず混ぜる。
伊勢えびを小さく切って入れ、熱くする。熱いうちにシャーフィングディッシュから供する。

クラブ デライト ディップ
CRAB DELIGHT DIP

マヨネーズ	カップ 1
サワークリーム	カップ $\frac{1}{2}$
みじん切りパセリ	大匙 1
かに	1 缶 (170g)
シェリー酒	大匙 1
レモンジュース	茶匙 1
塩	
こしょう	

作り方

全部の材料を一緒にして供する前に2時間冷やす。
クラッカー又はパリパリの生野菜につけて供する。

カレー ディップ
CURRY DIP

サワークリーム	カップ1
カレー粉	茶匙 $\frac{3}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$

作り方

全部の材料を一緒に混ぜる。

リヴァーウオースト ペイト
LIVERWURST PATE

レバーソーセージ	225g
柔らかいクリームチーズ	80g
マヨネーズ	大匙1
ドライ又はミディアムシェリー	カップ $\frac{1}{4}$
レモンジュース	茶匙1
オニオンソルト	ひとつまみ
赤とうがらし	ひとつまみ

作り方

レバーソーセージとチーズを一緒によく混ぜる。

残りの材料を全部加えてクリーム状になるまで泡立てる。

カップ1 $\frac{1}{2}$ ができる。

クラッカー又はメルバートーストと共に供する。

トリオ チーズ ボール
TRIO-CHEESE BALL

柔らかいクリームチーズ	225g
ブルーチーズ	100g
おろしたチェダーチーズ	カップ1
みじん切り玉ねぎ	小1個
ウォールチェスターシャーソース	大匙1
切ったピカン	カップ $\frac{1}{2}$
みじん切りパセリ	
小さいクラッカー	

作り方

全部のチーズを一緒にミキサーでよく泡立てる。

玉ねぎ、ウォールチェスターシャーソース、ピカンを上のものに加えて混ぜる。ふたをして3~4時間冷やす。

チーズの混ぜたものを1つの大きいボールにして、みじん切りのパセリをまぶす。

皿の上に並べてふたをしてかたくなるまで(2時間位)冷やす。

チーズボールのまわりに色々な種類のクラッカーを並べてテーブルに出す。

供する時にチーズをクラッカーにつける。小さいチーズボールの場合は1個ずつつま楊枝をつけ、クラッカーと共に供する。

フェスティヴ チーズ ボール
FESTIVE CHEESE BALL

おろしたチェダーチーズ	450g
柔らかいクリームチーズ	80g
ドライ又はミディアムシェリー	カップ $\frac{3}{4}$
切ったライブオリーブ	カップ $\frac{3}{4}$
ウォールチェスターシャーソース	茶匙1
赤とうがらし	ひとつまみ
オニオンソルト	
ガーリックソルト	
セロリソルト	
みじん切りパセリ	カップ $\frac{1}{4}$

作り方

チェダーチーズとクリームチーズをよく混ぜる。

シェリーを加えてよく泡立てる。

オリーブと調味料を加えてよく混ぜる。

(オニオンソルト、ガーリックソルト、セロリソルトは充分に入れて味をつける)

1つのボールの形にして冷蔵庫に入れて1晩中冷やしておく。

供する前にみじん切りパセリをまぶし、プラターの上のにせ、そのまわりにクラッカーを並べる。

パーメッサン グレイズド ウォールナツト
PARMESAN GLAZED WALNUTS

きにかったくるみ	カップ 1 1/2
溶かしたバター	大匙 1
ヒックリスモークトソルト	茶匙 1/2
塩	茶匙 1/4
おろしたパーメッソンチーズ	カップ 1/2

作り方

浅い焼鍋にくるみをひろげ、177度C (350度F) のオープンにトーストするまで10分間位入れる。

バター、ヒックリスモークトソルト、塩を一緒にしてくるみに加え軽く混ぜる。

チーズをふりかけ少し混ぜ、もう一度オープンに入れ3～4分間チーズが溶けるまで焼く。

トーステッド オニオン カナッペイズ
TOASTED ONION CANAPES

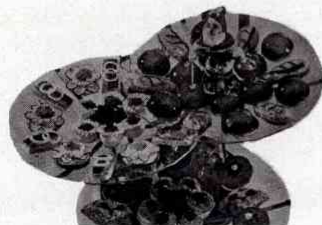
直径 5 cm の円形の食パン	20枚
みじん切り玉ねぎ	カップ 1/2
マヨネーズ	カップ 1/2
おろしたパーメッソンチーズ	カップ 1/2

作り方

パンを焼鍋の上に並べ片面だけきつね色になるまでブロイルする。

玉ねぎ、マヨネーズ、チーズを混ぜ、トーストしてない方にぬる。

火から 8 cm 離して玉ねぎの混ぜたものをぬった方を 2～3 分間きつね色になるまでブロイルする。



トーステッド カナッペ ベィスィズ
TOASTED CANAPE BASES

作り方

きめの細かい食パンのふちを切り 3～6 mm の厚さに切る。

円型、三日月型、星型等で切り抜き、少しバターをひいたフライパンで片面だけがきつね色になるまで焼く。

供する30分間位前にトーストしてない方に好みの飾りをする。

グリーン リーフ カナッペイズ
GREEN LEAF CANAPES

柔らかいクリームチーズ	150g
ブルーチーズ	50g
ライトクリーム	茶匙 2
色粉 (緑)	

作り方

全部の材料を一緒にしてなめらかになるまで泡立てる。

しぼり器に葉の型をとりつけ、それぞれトースト、カナッペベースサイズ (136 ページ) の上に 3 枚の葉をつくる。

スタッフドオリーブ、ピメント又は小さい玉ねぎで飾る。

ロゼット カナッペイズ
ROSETTE CANAPES

柔らかいクリームチーズ	150g
アンチョビーペースト	大匙 1
色粉 (赤)	

作り方

全部の材料を一緒にしてミキサーでなめらかになるまで混ぜる。

しぼり器に花 (バラ) の型をとりつけ、それぞれのトースト、カナッペベースサイズ (136 ページ) の上に花を作る。

ミントリーフで飾る。

シャーフィング ディッシュ ミートボールズ
CHAFING DISH MEATBALLS

ミンチ	450g
パン粉	カップ $\frac{1}{2}$
みじん切り玉ねぎ	カップ $\frac{1}{2}$
ミルク	カップ $\frac{1}{4}$
卵	1個
みじん切りパセリ	大匙1
塩	茶匙1
こしょう	茶匙 $\frac{1}{2}$
ウォーチェスターシャーソース	茶匙 $\frac{1}{2}$
ショートニング 又はクリスコ	カップ $\frac{1}{4}$
チリソース	カップ1 $\frac{1}{2}$
グレープジェリー	270g

作り方

ミンチ、パン粉、玉ねぎ、ミルク、卵、パセリ、塩、こしょう、ソースを一緒に混ぜる。

直径2.5cmのボールにする。

ショートニングを大きいフライパンで溶かしミートボールを入れ、きつね色になるまで炒める。

チリソースとジェリーをフライパンに入れ、ジェリーが溶けるまで絶えずかき混ぜながら煮る。

ミートボールを加え、ボールに上のものがつくまで軽く混ぜ、弱火で30分間煮る。

シャーフィングディッシュで熱いうちにサーブする。

火から8cm離し、続けて2分間ブロイルする。

熱いうちに供する。

マッシュルームズ ロイヤル
MUSHROOMS ROYALE

中位の大きさのマッシュルーム	450g
バター	大匙3
みじん切りピーマン	カップ $\frac{1}{2}$
みじん切り玉ねぎ	カップ $\frac{1}{2}$
柔らかいパン粉	カップ1 $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
タイム	茶匙 $\frac{1}{2}$
ターメリック	茶匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{2}$
バター	大匙1

作り方

マッシュルームを洗よく拭いて茎をとりこの茎をみじん切りにして、カップ $\frac{1}{2}$ にする。

バター大匙3をフライパンに溶かし、カップ $\frac{1}{2}$ のマッシュルームの茎とピーマン、玉ねぎを入れ柔らかくなるまで5分間位炒める。

火から降してマッシュルームの傘と大匙1のバター以外の材料を全部一緒にする。

浅い焼鍋に大匙1のバターを溶かし、マッシ



ユルームの傘を裏返しにして並べその中に上のものを少しずつ入れ、177度C (350度F) のオーブンで15分間焼く。

ルーマキ
RUMAKI

オリエントソース	(138ページ)
き切ったチキンレバー	12個
切った栗	12個
き切ったベーコン	12枚
赤砂糖	カップ $\frac{1}{4}$

作り方

レバーと栗と一緒にオリエントソースにつけてふたをし4時間冷蔵庫に入れる。ソースからレバーと栗をとり出し、1個ずつレバーと栗と一緒にしてベーコンで巻きつま楊枝とめる。

赤砂糖をまぶし、火から8cm離して10分間位度々ひっくり返し、ベーコンがパリパリになるまでプロイユする。

12個のアペタイザーができる。

オリエンタル ソース
ORIENTAL SAUCE

醤油	カップ $\frac{1}{4}$
サラダ油	カップ $\frac{1}{4}$
ケチャップ	大匙2
酢	大匙1
こしょう	茶匙 $\frac{1}{4}$
つぶしたんにく	2片

作り方

全部の材料と一緒に混ぜる。
カップ1のソースができる。

クイック ローレイン ターツ
QUICK LORRAINE TARTS

パイの皮 (2段のもの)	(123ページ)
けしの実	大匙1
おろしたスイスチーズ	カップ1 $\frac{1}{2}$
切ったサラミ	カップ $\frac{1}{2}$
薄く切ったグリーンオニオン	カップ $\frac{1}{2}$
軽く泡立てた卵	4個
サワークリーム	カップ1 $\frac{1}{2}$
塩	茶匙1
ウォーチェスターシャーソース	茶匙1

作り方

パイの皮 (123ページ) を作る (但し水を入れる前にけしの実を加えて混ぜておく)。軽く粉をふったテーブルの上で1.5mm位の厚さにのばす。直径7.5cmの円型で切り抜き、カップケーキの焼鍋に全体にくっつけて入れる。

チーズ、サラミ、オニオンと一緒にし、上のカップケーキの焼鍋に入れる。

卵、サワークリーム、塩、ウォーチェスターシャーソースと一緒に混ぜる。これを大匙1ずつ上のチーズの混ぜたものの上のせる。

191度C (375度F) のオーブンで20~25分間薄いきつね色になるまで焼く。

5分間冷やしてから焼鍋から出す。

このターツを早く焼きたい時には焼いてアルミホイルに包んでおき、供する前に10分間177度C (350度F) のオーブンであたためることができる。

スナック ブリオche
SNACK BRIOCHES

ブリオche	6個
デヴィルドラム	1缶 (60g)
ピクルラデッシュ	大匙1
ライトクリーム	大匙1

作り方

ブリオチェ (44 ページ)の上の方をとる。
フォークで下のパンの中身を取り出し、取り出したパンを細かくする。

残りの材料と一緒に混ぜ、もとのパンの中に詰めて上のパンももう一度もとの様に重ねる。

177度C (350度F) のオーブンに入れ、温かくなるまで10分間位焼く。

チキン フィリング
CHICKEN FILLING

チキンスプレッド	1 缶 (60 g)
さいの目に切った トーステッドアーモンド	大匙 1
シェリー酒	大匙 1
切ったスタッフドオリーブ	3 個
ポートルーシーズニング	大匙 1

作り方

スナックブリオチェ (138 ページ)と同じ。
但し、デヴィルドハム以下の材料の代わりにこの材料を使う。

レバー ペイテ フィリング
LIVER PATE FILLING

レバーペイテ	1 缶 (84 g)
みじん切りの玉ねぎ	大匙 1
ライトクリーム	大匙 1
切ったライブオリーブ	3 個

作り方

スナックブリオチェ (138 ページ)と同じ。
但し、デヴィルドハム以下の材料の代わりにこの材料を使う。

オリーブ チーズ ボールズ
OLIVE-CHEESE BALLS

細長くおろした チェダーチーズ	カップ 2 (225 g)
粉	カップ 1 $\frac{1}{4}$
溶かしたバター	カップ $\frac{1}{2}$
ピメントスタッフドオリーブ	36 個

作り方

チーズと粉を一緒にして指で細かくなるまで混ぜる。

バターを加えフォークでよく混ぜる (ドライな時は手を使ってもよい)。

茶匙 1 ずつのこねたものでオリーブを包み油をひかない焼鍋に 5 cm の間隔をあけて並べる。

ふたをして 1 時間又は 1 時間以上冷やす。
204度C (400度F) のオーブンで 15~20 分間焼く、
熱いうちに供する。

トリプル チーズ アペタイザー ウィール
TRIPLE-CHEESE APPETIZER WHEEL

粉	カップ 1
おろしたスイスチーズ	カップ $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
ショートニング	カップ $\frac{1}{2}$ + 大匙 1
水	大匙 2
チーズフィリング	(140 ページ)

作り方

粉、チーズ、塩を一緒にしてショートニングを加え、ペイストリーブレンダー又は 2 本のナイフで切る様にして混ぜる。

水を大匙 1 ずつ加えフォークで軽く混ぜる。
混ぜたものを 1 つのボールにして、半分に分け軽く粉をふったテーブルの上で 1 つは直径 22~23 cm 位に、もう 1 つは直径 18 cm 位ののぼす。

大きい方は油をひかない焼鍋にのせ、ふちを 1.2 cm 位裏側に折り曲げる。折り曲げたふちの所をフォークで押さえて飾りをつける。

小さい方は、油をひかない焼鍋にのせ、16等分のくさび形に切り目を入れる（下まで切り落さない様に）。ふちはスカロップにひとつずつくさび形を飾る。センターには直径5cm位の円形を切り抜く。

両方を246度C（475度F）のオープンできつね色になるまで10分間位焼く。

供する前にチーズフィリングを大きい方にぬり、スカロップに飾った方を上に重ね、チーズフィリングの見える所（スカロップにした所）に1本ずつ16本のローソクを立てる。

パセリとオリーブで飾る。

くさび形に切って供する。

チーズ フィリング
CHEESE FILLING

柔らかいクリームチーズ	100g
ブルーチーズ	50g
生のおろしたわさび	大匙1
ミルク	大匙1
切った	カップ $\frac{1}{4}$
ピメントスタッフドオリーブ	

作り方

クリームチーズ、ブルーチーズ、わさびを一緒にして、ふわふわになるまで混ぜる。ミルクを加えふわふわになるまで混ぜる。オリーブを加えてかきあげる。

ペティティェ ハム パフス
PETITE HAM PUFFS

シュークリーム	(122ページ)
デヴィルドハム	3缶
おろした生のわさび	大匙1
オニオンソルト	茶匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{2}$
サワークリーム	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

シュークリームの皮（大匙1位の大きさのもの）を作る。

供する前にシュークリームの上を切り取り中身をとって空洞にする。

残りの材料を全部混ぜ、シュークリームの皮に軽く詰め、ふたをする。

オイスター ビスクエ
OYSTER BISQUE

かき	カップ2
ミルク	カップ2
クリーム	カップ $\frac{1}{2}$
玉ねぎ	1切
さいの目に切ったセロリ	1本
ベイリーフ	1枚
バター	大匙2
粉	大匙2
メイス	ひとつまみ
塩	
ガーリックソルト	
こしょう	
ドライシェリー	カップ $\frac{1}{2}$
きざんだパセリ	大匙1

作り方

かきの水気をきる（この水は残しておく）。かきをみじん切りにして残しておいた水を加えて沸騰するまで煮る。

ミルク、クリーム、玉ねぎ、セロリ、ベイリーフを一緒にして火にかけて熱くなるまで煮てこす。

バターを溶かし粉を加えて混ぜ、これにミルクとクリームの混ぜたものをだんだん加えて絶えずかき混ぜながら濃くなるまでゆっくり煮る。

かきとジュースを加え、メイス、塩、ガーリックソルト、こしょうを入れて煮る。

好みにより、これをこしてもよい。もう1度熱くしてドライシェリーを入れスープボールに入れ、きざんだパセリで飾る。

チーズ ストロース
CHEESE STRAWS

パイの皮 1段のもの
おろしたチェダーチーズ カップ $\frac{1}{2}$ (54g)
塩
キャラウエイ又はけしの実
パプリカ

作り方

パイの皮 (123ページ) を作る (水を加え

る時におろしたチェダーチーズも加える)。粉を軽くふったテーブルの上で30×25cm位の大きさにのばし焼鍋にのせる。

30cmの方を3等分に25cmの方を15等分に切る (45個の細長いものができる) 焼く時に縮むから、それぞれの間隔はあけなくてもよい。

塩、キャラウエイ又はけしの実、パプリカをふりかける (ふたをして冷蔵庫に入れておくこともできる)。

232度C (450度F) のオーブンで8～10分間焼く。熱いうちに供する。

