

HAPPY HOLIDAY AND FAMILY SPECIALS



ホリディパーティやファミリーパーティはだれでもが気楽に楽しめるものです。たとえ大人でもこの日は学校が休みでもあるかの様な気分になれるものです。

パーティのテーマをエンジョイするホステスなら、このパーティはホステスの腕の見せ所となります。

近くのデパートメントストアに行けば、季節に応じて必要なデコレーションを買う事が出来ますし、自分で作ることもできます。

例えば招待状の象徴に合わせてウェルカムの小さな印をドアに飾ったり、センターピースや贈物、その日のゲームと賞品等をその特別な日としての伝説や因襲に合わせて考え、更にメニューや贈物までが、あたかもパッピホリディといっているかの様に工夫したいものです。

クッキーやサンドウィッチの飾りとしてはベル、ハート、スターの様な形でくり抜いた

り、イースターやクリスマスには、それぞれの特徴やメッセージをベイストリーチューブで飾ってみることもできます。又味のついたキャンディー例えば小さなシナモンハート、コーンキャンディー、ペパーミントスティック等でケーキやパイの飾りをする事もできます。

色々の飾り付けがきょうしゅう的やセンチメンタルになることを恐れない様にしましょう。デコレーションは、そのホリディパーティがどんなホリディパーティか又そのファミリーパーティが何のファミリーパーティであるかということが、ひと目でわかる様表現できればいいのです。

次にかかげるパーティとデコレーションのアイデアは、それぞれの祝日を楽しむ鍵になります。他の場合にもこれを広く応用工夫して用いることができます。

お正月
NEW YEAR'S

ストローガノフ スプリーム
Stroganoff Supreme

ハットライス バタード グリーン ビーンズ
Hot Rice Buttered Green Beans

トマトウス ヴィネイグレット
Tomatoes Vinaigrette

スモール クレセント ロールズ バター
Small Crescent Rolls Butter

ロシアン ティ ケイクス ニュー イヤーズ クレセント
Russian Tea Cakes New Year's Crescents

コーヒー
Coffee

お正月の前後は誰しも御馳走を食べる機会が多いものです。

そこで皆んなのペースを変える様な御馳走をして客を招待してみても如何ですか。

まずメインディッシュにシャーフイングディッシュのお料理をし、それにハットライスかヌードル、好みにあった(旧年中に作っておいた)ドレッシングをかけたグリーンサラダをつけます。

デザートにはクッキーを焼きこれに新年を迎えるに際してのおみくじを作って入れる等と工夫してメニューを考えてみましょう。

なんとパーフェクトなホステスだろうと客を驚かすことは間違いないでしょう。

ストローガノフ スプリーム
STROGANOFF SUPREME

サーロイン又はヒレ肉	900g
切ったフレッシュマッシュルーム	450g
みじん切り玉ねぎ	カップ1
バター	カップ $\frac{1}{2}$
ビーフブイオン	2缶
トマトケチャップ	カップ $\frac{1}{2}$
つぶしたにんにく	2片
塩	茶匙2
粉	カップ $\frac{1}{2}$
サワークリーム	カップ2

作り方

ヒレ肉を口にはいる程度の大きさに切る。シャーフイングディッシュ又はフライパンでマッシュルームと玉ねぎをバターで玉ねぎが柔らかくなるまで炒める。マッシュルームと玉ねぎをとり出し同じ鍋で肉の両面がきつね色になるまで炒める。ブイオン、カップ $\frac{1}{2}$ を取っておいて、残りのブイオンとケチャップ、にんにく、塩と一緒に肉に加えてよく混ぜるまで混ぜ、15分間沸騰しない様にふたをして煮る。残りのブイオンと粉と一緒によく混ぜ、肉に加えてよく混ぜる。マッシュルームと玉ねぎを加えて沸騰するまで絶えずかき混ぜながら煮、沸騰後も続けて1分間煮る。サワークリームを加えて熱くなるまで火にかけて御飯の上にかけて供する。



クラシック ビーフ ストロゴノフ
CLASSIC BEEF STROGANOFF

粉	大匙 1
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
肉 (0.7cm四方4cmの長さのもの)	450g
バター	大匙 2
薄く切ったマッシュルーム	カップ 1
刻んだ玉ねぎ	カップ $\frac{1}{2}$
みじん切りにんにく	1片
バター	大匙 2
粉	大匙 3
トマトピューレ	大匙 1
肉汁	カップ $1\frac{1}{2}$
サワークリーム	カップ 1
シェリー酒	大匙 2

作り方

大匙 1 の粉と茶匙 $\frac{1}{2}$ の塩を混ぜて肉にまぶす。

シャーフイングディッシュ (卓上用鍋) に大匙 2 のバターをいれ、バターが溶ければ肉を入れてきつね色になるまでひっくり返す。

マッシュルーム、玉ねぎ、にんにくを加えて 3~4 分間、玉ねぎが柔らかくなるまで煮る。

肉とマッシュルームをシャーフイングディッシュから取り出し、大匙 2 のバターを入れて溶かし、大匙 3 の粉を加えてまぜる。

トマトピューレを加え、かきまぜながら肉汁を少量ずつ続けて加え、クリーム状になるまで煮る。

一度取り出した肉とマッシュルームを加えて煮る。

サワークリームとシェリー酒を加え続けて熱くなるまで煮る。

さめない様にする時は二重鍋式 (湯せん) にする。

細かく刻んだパセリを混ぜたパースリーライス又は茹でて湯をきりバターで熱くなるまでいためたハットバターヌードルの上にかけて供する。

バタード グリーン ビーンズ
BUTTERED GREEN BEANS

三度豆	450g
バター	カップ $\frac{1}{4}$
塩	
こしょう	

作り方

三度豆を茹でバター、塩、こしょうで味をつける。

トマトウズ ヴィネグレット
TOMATOES VINAIGRETTE

1.5cmの厚さに切ったトマト	12枚
オリーブ油	カップ 1
ワインヴィネガー	カップ $\frac{1}{2}$
つぶしたオリガノリーブス	茶匙 2
塩	茶匙 1
こしょう	茶匙 $\frac{1}{2}$
からし粉	茶匙 $\frac{1}{2}$
つぶしたにんにく	2片
レタス	6枚
みじん切りのグリーンオニオン	
みじん切りのパセリ	

作り方

土鍋にトマトを並べる。

油と酢、オリガノ、塩、こしょう、からし粉、にんにくを一緒に混ぜ、トマトの上にかけてふたをして 2~3 時間冷やす。

時々下にたまったドレッシングを上にかける。

サーブする時 1 枚のレタスの上に 2 枚のトマトを並べ、グリーンオニオンとパセリをふりかけドレッシングをかける。

クレセント ロールズ
CRESCENT ROLLS

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	大匙 6
砂糖	カップ 1/4
塩	茶匙 1/2
卵	1個
バター	カップ 1/4
粉	カップ 2
柔らかいバター	

作り方

大きいボールにイーストを入れ生ぬるい湯で溶かす。

砂糖、塩、卵、バターと粉の半分の量を加えて混ぜる。

残りの粉を加えてなめらかになるまで混ぜる。

ボールのまわりについたものをよくとり、布巾をかぶせて2倍の大きさになるまで暖かい所においておく（1時間半位）。

空気抜きをし直径30cmの円形にのぼし柔らかいバターをぬり、6のくさび形に切る。

幅の広い方から巻き最後のとがった所が下に来る様にして三日月形に少し曲げ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（1時間位）。

204度C（400度F）のオーブンで12～15分間焼く。

柔らかいバターをぬり供する。

作り方

バター、粉砂糖、ヴァニラエッセンスをクリーム状になるまで混ぜる。

粉、塩、くるみを一緒にしてバターの混ぜたものに加えて手でよく混ぜる。

直径2.5cmの形にまるめ、油をひかない焼鍋の上に並べ204度C（400度F）のオーブンで10～20分間焼く（かたくなるがきつね色にはならない）。

あたたかいうちに粉砂糖をまぶし、完全にさめてからもう一度粉砂糖をまぶす。



ニュー イヤーズ クレセント
NEW YEAR'S CRESCENTS

バター	カップ 1
ふるった粉砂糖	カップ 1/2
ヴァニラエッセンス	茶匙 2
ふるった粉	カップ 2
塩	茶匙 1/2
オートミール	カップ 1

作り方

バターをクリーム状になるまで混ぜる。少しづつ粉砂糖を加えて混ぜる。

ヴァニラエッセンスを加えて混ぜる。

粉、塩を一緒にふるい、上のものに加えて混ぜる。

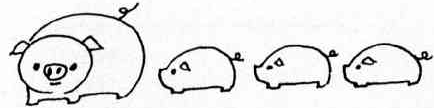
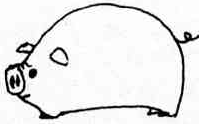
オートミールを加えて混ぜる。

三日月形にして油をひかない焼鍋に並べ、163度C（325度F）のオーブンで30分間焼く。

温かいうちに粉砂糖をまぶし、冷めてからもう一度まぶす。

ロシアン ティー ケイクス
RUSSIAN TEA CAKES

バター	カップ 1
ふるった粉砂糖	カップ 1/2
ヴァニラエッセンス	茶匙 1
粉	カップ 2 1/4
塩	茶匙 1/2
みじん切りくるみ	カップ 1/2



スウィート アンド サワーポーク
Sweet and Sour Pork

ハットライス バタード スノー ピース
Hot Rice Buttered Snow Peas

セセメ スティックス オリエンタル レリッシュズ
Sesame Sticks Oriental Relishes

アーモンド バター クッキーズ
Almond Butter Cookies

コーヒー
Coffee

スウィート アンド サワー ポーク
SWEET AND SOUR PORK

2.5cmのさいの目切りの豚肉	750g
粉	大匙 6
ジンジャー (しょうが)	茶匙 2
サラダ油	カップ 1/2
切ったパイナップル	1 缶
酢	カップ 1/2
醤油	カップ 1/2
ウォーチェスターシャーソース	茶匙 1 匙
砂糖	大匙 6
塩	茶匙 1 匙
こしょう	茶匙 1/2
細長く切ったピーマン	1 個分
もやし	225g
薄く切った栗	130g
チリソース	大匙 1
御飯	

作り方

粉の半分とジンジャーを袋に入れる。豚肉を入れ袋をふって豚肉に粉をつける。フライパンにサラダ油を入れ火にかけ熱くして、豚肉を全体にきつね色になるまで炒め、フライパンから取り出す。

パイナップルのジュースをきり、このジュースと水 (もしジュースが足りない場合) でカップ 1/2 + 大匙 2 にし、残りの粉を少しずつ加えて混ぜる。

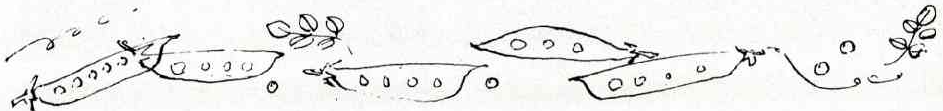
これに酢、醤油、ウォーチェスターシャーソースを加えてフライパンに入れる。沸騰するまで火にかけ、絶えずかき混ぜて煮る。続けて 1 分間沸騰させる。

砂糖、塩、こしょう、豚肉を加え、時々かき混ぜながらふたをして、豚肉が柔らかくなるまで弱火で 1 時間位煮る。

パイナップル、ピーマンを加え 10 分間ふたをしないで煮る。

もやし、栗、チリソースを加えて 5 分間続けて煮る。

熱い御飯と一緒に供する。



バタード スノー ピーズ
BUTTERED SNOW PEAS

きぬさやえんどう	カップ2
バター	大匙2

作り方

バターできぬさやえんどうを炒める。
 塩、こしょうで味をつけてもよい。

セセメ スティックス
SESAME STICKS

作り方

ビスケット (147 ページ) を作り、軽く粉をふったテーブルの上に25×15cmの長方形に延し、2×7.5cmの大ききになる様に切り24個作る。
 カップ $\frac{1}{2}$ のバターを溶かし上のものにぬる。焼鍋に並べカップ $\frac{1}{2}$ のセセメシード(ごま)をふりかけ、232度C (450度F) のオーブンで10～15分焼く。

ビスケット
BISCUITS

ふるった粉	カップ2
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
砂糖	茶匙2
ふくらし粉	茶匙4
酒石英	茶匙 $\frac{1}{2}$
バター	カップ $\frac{1}{2}$
ミルク	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

粉、塩、砂糖、ふくらし粉、酒石英を一緒にふるう。これにバターを入れ、2本のナイフ又はペイストリーブレンダーで、切る様にして混ぜる。
 一度にミルクを加え、フォークについてまわる様になるまで混ぜる。
 1.5～2cmの厚さにのぼし、好みの型で抜く。
 (1 回ずつ型に粉をつけると切り抜き易い)

油をひかない焼鍋に並べ232度C (450度F) のオーブンで10～12分焼く。

オリエンタル レリッシュズ
ORIENTAL RELISHES

びわ	225g
メロンボールズ	450g
薄く切ったきゅうり	1本
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	茶匙 $\frac{1}{2}$
酢	カップ $\frac{1}{4}$

作り方

びわの皮をむいて冷やす。
 メロンボールズを作って冷やす。
 きゅうりはボールに入れ、塩、こしょうをふりかけ、酢をかけふたをして1時間置いて酢をきる。
 3つ一緒にくっついたボール又は別々に3つのボールを準備してそれぞれにびわ、メロンボール、きゅうりを入れる。

アーモンド バター クッキーズ
ALMOND BUTTER COOKIES

バター	カップ $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
みじん切りブランチドアーモンド	カップ $\frac{1}{2}$
アーモンドエッセンス	茶匙1
粉	カップ1
ブランチドホールアーモンド	

作り方

バターと砂糖をクリーム状になるまで混ぜる。
 皮をむき、みじん切りにしたアーモンドとアーモンドエッセンスを加えて混ぜる。
 粉を加えなめらかになるまでよく混ぜる。
 小さいボール形にして油をひかない焼鍋に並べる。
 最初に1 回だけバターをつけたガラスの裏

に砂糖をつけて焼鍋に並べたクッキーのこねたものを押しえ平らにする。
1個ずつのクッキーの上に皮をむいたアー

モンドを1個ずつのせ、177度C (350度F)のオーブンで9~10分間薄いきつね色になるまで焼く。

成人の日
COMING OF AGE

クラブ スープ モンゴル
Crab Soup Mongole

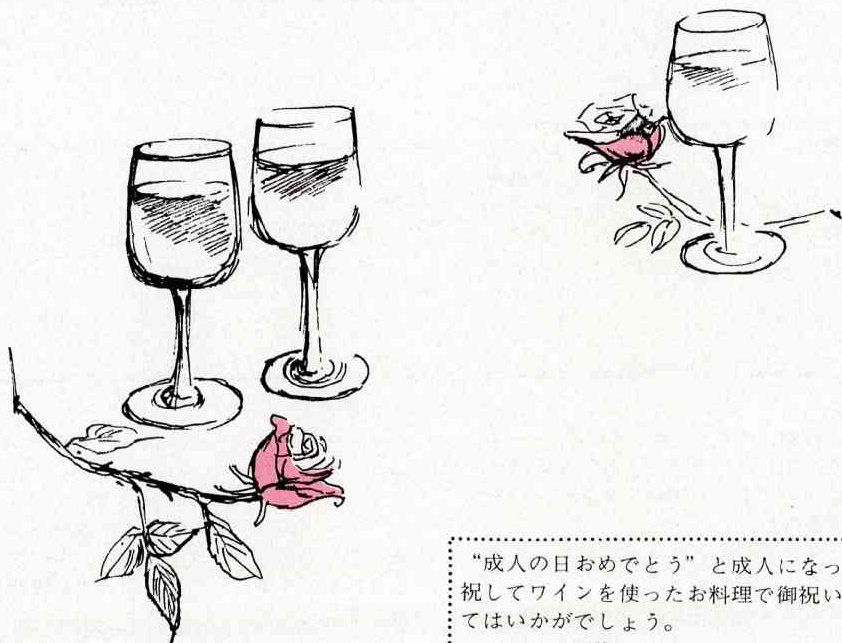
スウィス ステイク ウィズ マッシュルームズ
Swiss Steak with Mushrooms

ポテトウズ アウ グラティン シェリー グレイズド キャロット
Potatoes au Gratin Sherry-Glazed Carrots

トスト サラダ ワイン フレンチ ドレッシング
Tossed Salad Wine French Dressing

プラレイン エンジェル パイ
Praline Angel Pie

コーヒー
Coffee



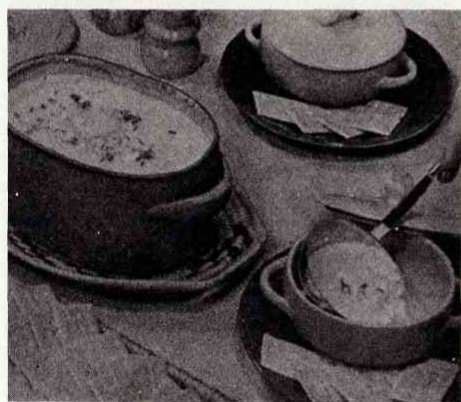
“成人の日おめでとう”と成人になった人を祝してワインを使ったお料理で御祝いしてみたいかがでしよう。

クラブ スープ モンゴール
CRAB SOUP MONGOLE

トマトスープ	1 缶
ピースープ	1 缶
ライトクリーム	カップ 1 ½
かに	カップ 1
ドライシェリー	カップ ½
みじん切りパセリ	大匙 2
カレー粉	茶匙 ½
水	大匙 1
塩	
こしょう	

作り方

トマトスープ、ピースープ、クリームを一緒にして沸騰させない様に熱くなるまで火にかける。
カレー粉と水を一緒に混ぜ、これと残りの材料全部をスープに加えて熱くする。
かにの代わりにえびを使ってもよい。



スウィス ステイク ウィズ マッシュルームス
SWISS STEAK WITH MUSHROOMS

2.5cmの厚さのラウンドステイク	1 枚(900g)
粉	カップ ½
塩	
こしょう	
ベーコンの油又はサラダ油	大匙 3

切った中位の玉ねぎ	1 個
つぶしたんにく	1 片
さいの目に切ったセロリ	カップ 1
トマトケチャップ	カップ 1
ドライ又はミディウムシェリー	カップ ½
切ったマッシュルーム	カップ 1 ½

作り方

粉、塩茶匙1を、こしょう茶匙½を一緒にして肉につける。肉の中にもよくはいる様に粉の上で肉をナイフの背でよくたたく。
これを6等分にしてベーコンの油を入れた厚いフライパンできつね色になるまで両側を焼く。
残りの材料(マッシュルームのジュースを含む)を全部加え、塩とこしょうで味をつける。
ふたをして177度C (350度F) のオーブンで又は弱火にかけ1時間半~2時間、肉が柔らかくなるまで度々肉をひっくり返しながらかく。
ソースがかたくなりすぎる場合には少し水を加えてもよい。

ポテトウス アウ グラティン
POTATOES AU GRATIN

きざんだ玉ねぎ	大匙 2
バター	大匙 3
粉	大匙 3
ミルク	カップ 1 ½
ドライ又はミディウムシェリー	カップ ½
おろしたCHEDDARチーズ	カップ 1
みじん切りパセリ	大匙 2
ウォールチェスターシャーソース	茶匙 ½
ナツメグ	ひとつまみ
塩	
セロリソルト	
こしょう	
さいの目に切った ベイクドポテイト	カップ 4
おろしたパーメッソンチーズ	
パプリカ	

作り方

玉ねぎをバターで弱火にかけて5分間炒める。

粉を加えて混ぜる。ミルクを加えて絶えずかき混ぜながら、かたくなるまで煮る。

シェリーとチーズを加えてチーズが溶けるまで弱火で煮る。

パセリ、ウォーチェスターシャーソース、ナツメグを入れ、塩、セロリソルト、こしょうで味をつける。

このソースとポテイトを一緒にし油をひいた土鍋に入れ、パーメツソンチーズとパブリカをふりかけて204度C(400度F)の熱さのオーブンでソースに泡がたつまで20分間焼く。

シェリー グレイズド キャロッツ
SHERRY-GLAZED CARROTS

人参	675g
水	カップ1号
ドライ又はミディアムシェリー	カップ1号
砂糖	カップ1号
塩	茶匙1
バター	大匙2
みじん切りパセリ	
又はフレッシュミントリーフ	大匙1

作り方

人参の皮をむいて斜めに切り鍋に入れてパセリ又はミントリーフ以外の材料と一緒にして沸騰するまで火にかける。

ふたをとって続けて強火で15~20分間人参が柔らかくなり、液体がほとんどなくなりシロップ状になるまで煮る。

弱火にして人参にグレイズがつく様になるまで5~10分間人参を度々ひっくり返して煮る。

サーヴィングディッシュに入れ、パセリ又はミントリーフをふりかけ熱いうちに供する。



トスト サラダ
TOSSED SALAD

レタス	1 かぶ
オレンジ	2 個
薄く切った赤かぶ	カップ1号
刻んだピーマン	カップ1号
クリーミーフレンチドレッシング	

(178 ページ)

作り方

レタスを洗って水気をよく拭きとり、口にはいる位の大きさに手でちぎる。

オレンジは薄い袋もとっておく。

全部の材料を一緒にする。

供する前にドレッシングをかけ軽く全体をかきあげる。

ワイン フレンチ ドレッシング
WINE FRENCH DRESSING

サラダ油	カップ 1
レッドワインヴィネガー	カップ 1/2
ドライレッドテーブルワイン	カップ 1/2
塩	茶匙 1 1/2
あらくおろしたこしょう	茶匙 1/2
パプリカ	茶匙 1/2
からし	茶匙 1/2
ウォーチェスターシャーソース	茶匙 1/2
にんにく	

作り方

全部の材料を瓶に入れふたをしてよくふる。
2～3時間味がよくまわる様に冷やす。
供する時はよくふってから供する。
カップ 1 1/2 できる。
にんにくの分量は好みに合わせる。

プラレイン エンゼル パイ
PRALINE ANGEL PIE

マリングシェル

卵白	3 個
酒石英	茶匙 1/2
砂糖	カップ 1/2

作り方

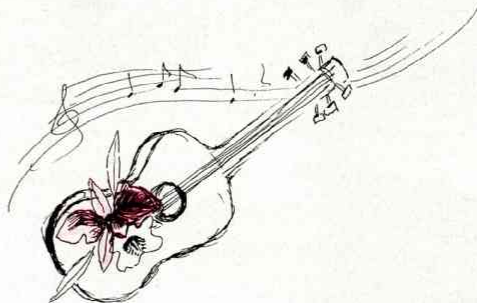
卵白を沢山泡ができるまで泡立て、酒石英
(クリームオブターター)を加えてかたくなるまで泡立てる。
少しずつ砂糖を加えて続けてかたくなるまで泡立てる。
油をひいた直径23cmのパイ皿に入れてひろげる(ふちの所にはつけない様にする)。
135度C (275度F)のオーブンで薄いきつね色になるまで1時間位焼いて完全に冷やす。

プラレインフィリング

アーモンド	112g
砂糖	カップ 1/2
卵黄	3 個
粉	カップ 1/2
ミルク	カップ 1
スイートシェリー	カップ 1/2
バター	大匙 1
塩	ひとつまみ
生クリーム	カップ 1

作り方

アーモンドと砂糖を厚いフライパンに入れ中火にかけ、砂糖がきつね色のシロップになるまで絶えずかき混ぜる。
すぐにバターをひいた皿の上に置き、冷えてかたくなってから細かくする。
卵黄を二重鍋の中で軽く泡立て、粉を加えて混ぜる。
ミルクとシェリーを加えて混ぜ、バターと塩を加えて混ぜ、湯せんにして10分間かたくなるまで絶えずかき混ぜる。その後は時々混ぜる。
室温で冷やす。
カップ 1/2 以外の細かくしたアーモンドと砂糖の混ぜたものを加える。
これをマリングシェルに入れ、24時間冷蔵庫に入れて冷やす。
供する前に生クリームを泡立て上にぬり、残しておいたカップ 1/2 のアーモンドと砂糖の混ぜたものをふりかける。



ヴァレンタイン ランチョン
VALENTINE LUNCHEON

ロブスター ニューバーグ イン ハート クラウスティディズ
Lobster Newburg in Heart Croustades

バタード グリーン ピーズ
Buttered Green Peas

ピンク グレープフルーツ アップル サラダ
Pink Grapefruit-Apple Salad

ヴァレンタイン ケーキ オア ハート マリングス
Valentine Cake or Heart Meringues

コーヒー ティー
Coffee Tea

先ず想像力を使って見て下さい。すべてに出来る限り赤やピンクのカラーを使い、形としてはハートの型でくり抜いたもの等を考えます。

そうすればおのずと "Be my Valentine" という声があき起って来る事でしょう。



ロブスター ニューバーグ
LOBSTER 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1 $\frac{1}{2}$
泡立てた卵黄	3個
缶詰の伊勢えび (さいの目に切る)	カップ1
シェリー酒	大匙3~4
レモンジュース	茶匙2
塩	ひとつまみ
パプリカ	ひとつまみ
トーストリングス	4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てかき混ぜる。ライトクリームを少しずつ続けて加え、ホワイトソースの様な固さになるまで絶えずかき混ぜながらゆっくり煮る。

これを二重鍋式(湯せん)にする。

泡立てた卵黄の中に上のミックスしたものを少量入れて混ぜ、これを全部もとのシャーフィングディッシュの中に戻し、クリーム状になるまで絶えずかき混ぜながら煮る。えびを加え、更にシェリー酒とレモンジュースを加える。

塩で味をつけ、パプリカをふりかける。

トーストリングス(53ページ)の上にかけて供する

ハート クロスティズ
HEART CROUSTADES

作り方

スライスしてない食パンのふちの皮を薄く全部切りとり、5cm位の厚さにパンを切る。ボール紙でハートの型を作り、それに合わせて厚さ5cmのハート形にパンを切る。

1~1.2cmのふちと底を残してセンターをくり抜く。

上のふちと外側に溶かしたバターをぬり、191度C(375度F)のオーブンで12~15分間焼く。

バタード グリーン ピーズ
BUTTERED GREEN PEAS

茹でた熱いグリーンピース、カップ2の上
に大匙2~3のバターを加えて混ぜ、塩、
こしょうで味をつける。

ピンク グレープフルーツ アンドアップル サラダ
PINK GRAPEFRUIT AND APPLE SALAD

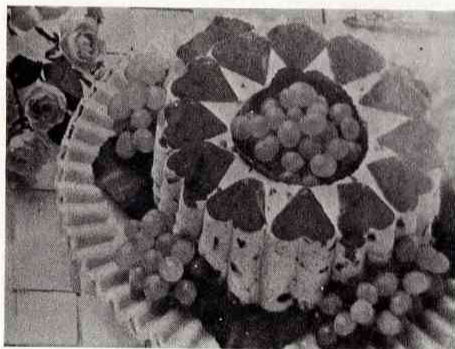
グレープフルーツの皮と袋をとる。
りんごをグレープフルーツと同じ大きさに
切る。

レタスの上にグレープフルーツとりんごを
交互に並べる。

好みのドレッシングをかけて供する。

ヴァレンタイン リング アラウンド
VALENTINE RING AROUND

カティージチーズ	カップ $\frac{3}{4}$
柔らかいクリームチーズ	160g
ゼラチン	茶匙1
水	カップ $\frac{3}{4}$
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
種なしグリーン 그레이プス	カップ1
切ったピカーン	カップ $\frac{3}{4}$
切ったチャイブス	大匙2
生クリーム	カップ1



作り方

カティージチーズは裏ごし又は電気ミキサーでクリーム状になるまで混ぜる。クリームチーズを加えてよく混ぜる。ゼラチンは水につけ柔らかくなるまでおいておく。ゼラチンを湯せんにして溶かす、塩を加えてチーズのミックスしたものに加えてよく混ぜる。グレイプス、ピカーン、チャイプスを加えて混ぜる。生クリームを泡立てて加えかき上げる。1200ccのリング型に入れ固くなるまで冷やす。型から出し、ゼラチンハートカットウツを上のにせる。

サラダ ハーツ
SALAD HEARTS

フルーツカクテル	カップ3 $\frac{1}{2}$
レモンフレーバージェリー	1箱
湯	カップ1
マルチノチェリーのジュース	カップ $\frac{1}{4}$
レモンジュース	大匙2
柔らかいクリームチーズ	160g
マヨネーズ	カップ $\frac{1}{2}$
小さいマシュマロ	カップ1 $\frac{1}{2}$
$\frac{1}{4}$ に切ったマルチノチェリー	カップ $\frac{1}{4}$
生クリーム	カップ1

作り方

フルーツカクテルのジュースをよく切り、カップ1残しておく。ジェリーを湯で溶かし、フルーツカクテルのジュースカップ1、マルチノチェリーのジュース、レモンジュースを加え、少し固くなるまで冷やす。クリームチーズをよく混ぜマヨネーズを入れ滑らかになるまでよく泡立てる。ゼラチンのミックスしたものに加えてよく混ぜる。フルーツカクテル、マシュマロ、チェリーを入れて混ぜる。生クリームを泡立て加えてかき上げる。

薄いピンクに着色する。

小さいハートモールドに入れ2～3時間又は1晩フリーザーに入れておく。

皿の上にレタスを敷き、その上に輪切りのパイナップルを置き、その上に型から出したジェリーをのせる。

好みによりゼラチンハートカットウツ (154ページ) をのせてもよい。

☆ジェリーの作り方液体物がカップ2以下の場合、湯とジュースを等量ずつ減らす。

ゼラチン ハート カットウツ
GELATIN HEART CUTOUTS

作り方

いちご又はチェリー又はラズベリーのジェリーを箱に書かれた作り方の通りに作る。1.2cm位の高さに固めて、ハートの形に切り抜き、サラダに飾る。

ヴァレンタイン ケーキ
VALENTINE CAKE

作り方

好みのケーキの作り方でこねたものを作り2つのハート型の焼鍋に油をひき、粉を薄くつけて、こねたものを入れ焼く。

ホワイトフロスティング (215ページ) を作り、薄いピンクに色をつけてケーキにぬる。

フロスティングの上を赤いマルチノチェリー又は赤い小さいキャンディーで飾ってもよい。

トウィン ハート ケーキ
TWIN HEART CAKE

作り方

2つのヴァレンタインケーキ (154ページ) を作り、お盆に2つ並べてフロスティングをぬる。

ヴァレンタインケーキ、ウエディングケーキ又はシャワーパーティのために良い。

クイーン オブ ハーツ フロスティング
QUEEN OF HEARTS FROSTING

卵白	1 個
砂糖	カップ $\frac{3}{4}$
赤いシナモンキャンディー	大匙 2
塩	ひとつまみ
アップルソース	カップ $\frac{1}{2}$
ライトコーンシロップ	茶匙 1

作り方

全部の材料を二重鍋に入れ、電気ミキサー又は泡立て器で1分間泡立てる。湯せんにして4分間続けて固くなるまで泡立てる。火からおろし、カップケーキ又はお菓子の上にぬりレッドキャンディー又はチェリーで飾る。

ハート マリングス
HEART MERINGUES

卵白	3 個
酒石英 (クリームオブターター)	茶匙 $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ 1
ストロベリー	
又はヴァニラアイスクリーム	カップ 4
いちご	



作り方

卵白と酒石英を一緒にしてかたくなるまで泡立てる。

砂糖を少しずつ加えかたくなるまで泡立て続ける。好みにより赤の色粉を使って薄いピンクに色付けする。

焼鍋の上に茶色の紙をのせ、その上にマリングスを8等分にしてのせ、スプーンの裏側でハートの形にする。まん中を少しくり抜いておく。

135度C (275度F) のオーブンで55分間焼く。

オーブンの火を消して、ハートマリングがさめるまでオーブンの中に入れておく。

供する時ハートマリングのまん中にアイスクリームを入れいちごで飾る。

スウィートハートアイスクリーム ターツ
SWEETHEART ICE CREAM TARTS

チェリーパイ クラスト	
クリスコ	カップ $\frac{1}{2}$
粉	カップ 1
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
みじん切りマルチノチェリー	カップ $\frac{1}{2}$
マルチノチェリージュース	大匙 1~2
フィリング	
ヴァニラアイスクリーム	カップ 3
泡立てた生クリーム	カップ $\frac{1}{2}$
茎のついたチェリー	4~6 個

作り方

粉、塩を一緒にふるいジュースをよく切ったマルチノチェリーを加える。

クリスコを入れ2本のナイフ又はベイストリーブレンダーで切る様にして混ぜる。

1つのボール状になるまでジュースを加えるが出来るだけ少量ですむ様にする。

軽くボールの形にして室の温度で15~20分間おいておく。

軽く粉をふったテーブルの上で3mmの厚さにめん棒でのばす。

小さいハートのターツの焼鍋又は大きいハート形の焼鍋の外側に同じ形になる様に

つつける。
 焼く時縮まない様にフォークで沢山の穴をあける。
 232度C (450度F) のオーブンで10分間又は薄いきつね色になるまで焼く。
 オーブンから出し冷えてから中にヴァニラアイスクリームを入れ生クリームとチェリーで飾る。

クイックチェリーソース

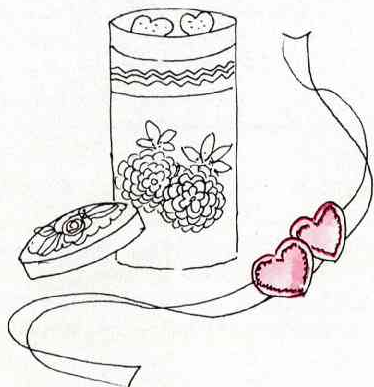
作り方

みじん切りのマルチノチェリーの上にコーンシロップとレモンジュースを少しかけて混ぜる。

レッド アンド ホワイト サンディズ
RED AND WHITE SUNDAES

作り方

シャーベットグラスにアイスクリームを入れる。
 レッドラズベリープリザーブ又はクイックチェリーソースをかけて供する。



お雛様

○ Hina Sama

おひなさま フルーツ サラダ

○ Hina Sama Fruit Salad

おひなさま ケーキ

○ Hina Sama Cake

ローヤル パレス パンチ

Royal Palace Punch

ひな祭パーティーに招待されて喜ばない子供はないでしょう。

この日の楽しかった思い出を彼女達は何年もの間持ち続けるに違いありません。



お雛様
O HINA SAMA

スパニッシュライス	(157 ページ)
卵	4 個
砂糖	大匙 1 ½
塩	茶匙 ¼
片栗粉	大匙 2
うずらの茹で卵	8 個
ごま	
食紅	
のり	
グリーンピース	
人参で作った花	
さやえんどう	
人参で作った扇	

作り方

スパニッシュライスの2倍の分量を作る。
卵、砂糖、塩、片栗粉を混ぜて薄焼卵8枚を作る。
絵の様に男びなの頭にはグリーンピース、女びなの頭には人参で作った花を飾る。
さやえんどうの笏を男びなに、人参で作った扇は女びなに持たせる。

スパニッシュ ライス
SPANISH RICE

御飯	カップ 1
ベーコン	3 切
刻んだ玉ねぎ	カップ ¼
刻んだ人参	カップ ¼
刻んだピーマン	カップ ¼
トマト	カップ ¼
トマトソース	大匙 2
トマトケチャップ	大匙 2
ソース	茶匙 1 ~ 2
こしょう	茶匙 ¼ ~ ½
塩	茶匙 ¼ ~ 1

作り方

ベーコンを細かく切って炒め、その中央に玉ねぎ、人参、ピーマンを入れてゆっくり炒める。
トマト、トマトソース、トマトケチャップ、ソース、こしょう、塩を加えて味をつける。
御飯を加え15分間位弱火でゆっくり炒める。
御飯に味がしみ込めば火から降ろし型に入れ皿の上にきれいに盛りつける。

お雛様 フルーツ サラダ
O HINA SAMA FRUIT SALAD

作り方

切ったパイナップル、スライスバナナ、オレンジセクションを一緒にして甘く味をつけた生クリームを泡立てたものに加え、軽くかき上げる。
レタスの上に盛りつける。



お雛様 ケーキ
O HINA SAMA CAKE

作り方

パーティケーキ(208, 210 ページ)を作る。
こねたものを3等分にし、薄いグリーンとピンクの色粉を使ってグリーン、ピンク、白の三色を作る。
油をひいて粉をうすくつけた22cm四方の焼鍋で別々に焼く。
冷えてからグリーンケーキは2辺を1cm

ずつ、白のケーキは2辺を3cmずつ、ピンクのケーキは2辺を5cmずつ切り、それぞれ切っていない2辺をそろえてグリーン、白ピンクの順に重ね切った方が前に来る様にしてそれぞれの色がよく見える様にする。薄いピンクに着色した泡立てた生クリーム又はスノーピークフロスティング(215ページ)を後側の側面の切っていない所と一番上にぬり、紙で作った雛人形を上には飾る。切り落としたケーキはフロスティングをぬって飾りをし、パーティのために使う。

ロイヤル パレス パンチ
ROYAL PALACE PUNCH

レモンジュース	カップ $\frac{1}{2}$
オレンジジュース	カップ $\frac{1}{2}$
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$
水	カップ $\frac{1}{2}$
冷やしたジンジャーエール	カップ4

作り方

レモンジュース、オレンジジュース、砂糖、水を一緒にして30分間置いておく。サーブをする時パンチボールに入れ、ジンジャーエールを加えてデコレーテッドアイスリング(リング形に氷らせた氷)を浮かす。



イースター サンディ ブランチ
EASTER SUNDAY BRUNCH

ブーケット フルーツ カップ
Bouquet Fruit Cup

スクランブルド エッグスウィズ シュリンプ
Scrambled Eggs with Shrimp

イースター エッグ ロールズ バター
Easter Egg Rolls Butter

コーヒー
Coffee

小さい子供達のためにイースターバスケットを準備しておきましょう。

美しくデコレーションされた卵は、皆んなに見せるだけの価値はあります。

この卵をかごか又はガラスボールにアレンジすれば、美しくすばらしいセンターピースとして用いることができます。

客を楽しませるためにイースターエッグクッキーをも作っておきましょう。

イースターとはイエズスキリストが死から御復活されたのを喜び祝う日です。キリスト教が起る以前から春はうっとうしい冬が終り地球の隅から隅まで新しい生活が再び戻って来たというイメージを受けているものです。又一方新しい人生のシンボルとされる卵があります。これらを合わせて卵をイースターの象徴としているのです。

ブーケー フルーツ カップ
BOUQUET FRUIT CUP

作り方

シャーベットグラスを準備し直径15～20cmのペーパードイレーのセンターをまるく切り抜く（この大きさはシャーベットグラスの上から1cm位下がった所で止まる様にする）。

まるく切り抜いたドイレーをシャーベットグラスの下からはめ上から1cm位下がった所まで持って来て見えない様にセロテープで止めておく。

シャーベットグラスにはパイナップルといちごを一杯になるまで入れる。

その上にパイナップルを美しく1段並べ、その上に種をとったグレイプスをのせ一番上にいちごを置く。

パイナップルのまわりをいちごとミントリーフで飾る。

スクランブル エッグ ウィズ シュリンプ
SCRAMBLED EGGS WITH SHRIMP

バター	大匙2
みじん切り玉ねぎ	大匙2
みじん切りセロリ	カップ $\frac{1}{2}$
茹でたえび	カップ1
卵	6個
クリーム	カップ $\frac{1}{2}$
ドライ又はミディアムシェリー	カップ $\frac{1}{2}$
みじん切りパセリ	大匙1
ウォーチェスターシャーソース	茶匙 $\frac{1}{2}$
塩	
こしょう	
タバスコソース	1～2滴
又は赤とうがらし	ひとつまみ

作り方

二重鍋の内鍋でバターを溶かし、玉ねぎとセロリを入れ5分間弱火で煮る。

これを湯を沸騰させない様にして湯せんにする。

えび（大きい場合は切る）を加える。

卵、軽く泡立てたクリーム、シェリー、パ

セリ、調味料全部をえびの上にかける。濃くクリーミーになるまで度々混ぜながら湯を沸騰させない様にして煮る。すぐに供する。

トスグリーンサラダ、クロスティロールスとフレンチパンによく合う。

えびの代わりにかにを使うこともできる。

イースター エッグ ロールズ
EASTER EGG ROLLS

作り方

スイートドウ(105ページ)を作り、ドウを虫に分ける。1つずつ小さいボールにし、直径23cmの油をひいた焼鍋に並べて、全部入れ2倍の大きさになるまで（約30分間）おいておく。

191度C（375度F）のオーブンで20～25分間きつね色になるまで焼いて冷やす。

クリーミーホワイトグレイズ(108ページ)を作り、これをいくつかに分けて色々な色をつける。

パンの上を色々な色でイースターエッグに見える様に飾る。

イースター フレイド
EASTER BRAID

イースト	3×3×1cmのもの	1個
生ぬるい湯	カップ $\frac{1}{2}$	
沸騰寸前のミルク	カップ1	
砂糖	カップ $\frac{1}{2}$	
塩	茶匙2	
バター	カップ $\frac{1}{2}$	
ふるった粉	カップ4 $\frac{1}{2}$ ～5	
泡立てた卵		2個
おろしたレモンの皮	茶匙2	
干ぶどう	カップ1	

作り方

イーストを生ぬるい湯で溶かす。

ミルク、砂糖、塩、バターを一緒にして生ぬるくなるまで冷やす。

粉カップ2を加えて混ぜる。

卵を加えてよく混ぜる。
イースト、レモンの皮、干ぶどう、残りの
粉を入れてよく混ぜる。

軽く粉をふったテーブルの上で滑らかにな
るまでこねる。

油をひいたボールに入れて一度ひっくり返
し全体に油がつく様にして倍の大ききにな
るまでおいておく。

空気抜きをし、2つのボールに分けふたを
し、10分間置いておく。

1つのボールを4つに分ける。3つを30cm
ずつに伸ばし、油をひいた焼鍋の上で三つ
編みをし、この上に、残りの1つのものを
3つに分け20cmの長さに伸ばし、三つ編み
をしたものを重ねる。

倍の大ききになるまで置いておく。

177度C (350度F) のオーブンで25~30分
間焼く。

温かいうちにコンフェクショナルシュガー
グレイズ (115 ページ) をぬる



ホッピング バニース HOPPING BUNNIES

作り方

イースターブレイド (159ページ) と同じ。
但し、干ぶどうを入れない。

うさぎ1匹のために25cm、12.5cm、3cmに
伸ばしたものを準備し、25cmのものをまる
く巻いて体に、12.5cmのもので顔を、3cm
のもので耳を、それに尾をつけ写真の様に
作る。

倍の大ききになってから191度C (375度F)
のオーブンで12~15分間焼く。

温かいうちにコンフェクショナルシュガー
グレイズ (115 ページ) をぬる。

イースターエッグ タッキーズ EASTER EGG COOKIES

粉砂糖	カップ1 1/2
バター	カップ1
卵	1個
ヴァニラエッセンス	茶匙1
アーモンドエッセンス	茶匙1/2
粉	カップ2 1/2
重曹	茶匙1
酒石英 (クリームオブターター)	茶匙1
エッグヨークペイント	(161 ページ)

作り方

粉砂糖とバターを一緒にクリーム状になる
まで混ぜ卵とヴァニラエッセンス、アーモ
ンドエッセンスを加えて混ぜる。

粉、重曹、酒石英と一緒に少しずつバター
の混ぜたものに加えて混ぜ2~3時間冷蔵
庫で冷やす。

ミックスしたものを半分に分けて軽く粉を
ふったテーブルの上で3mm位の厚さにのば
す。

小さいジュースの缶の両側を開けて卵の型
を作りのばしたものを卵形に切り抜く。

エッグヨークペイントで飾りをして、191度
C (375度F) のオーブンで7分間焼く。

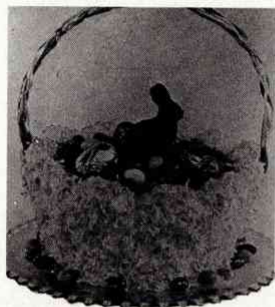
エッグ ヨーク ペイント
EGG YOLK PAINT

作り方

卵黄1個と茶匙の水をよく混ぜる。これを2〜3のカスタードカップに分けて入れ色々の色をつける。

小さいペイントブラシでクッキーの上を飾る。

ペンキがかたくなった時は2〜3滴の水を加える。



イースター バスケット ケーキ
EASTER BASKET CAKE

作り方

好みの作り方でケーキを作り、スノーピークフロスティング(215ページ)をぬる。丸いフラットなクッキーをケーキのまわりにくっつけスカロップにする。つま楊枝で止めクッキーが落ちない様にしてもよい。このクッキーにもフロスティングをぬる。

アセテートのリボンを三色準備し、それぞれ2本どりで三つ編みにする。

バスケットの柄になる様に二段のケーキの間に両端を止める。

黄色に染めたココナッツをケーキのまわりにくっつけ、ケーキの上には緑色に染めたココナッツをのせ、バスケットに見える様にする。

緑色のココナッツの上にゼリーピンズとチヨコレートのうさぎを乗せて飾る。

