

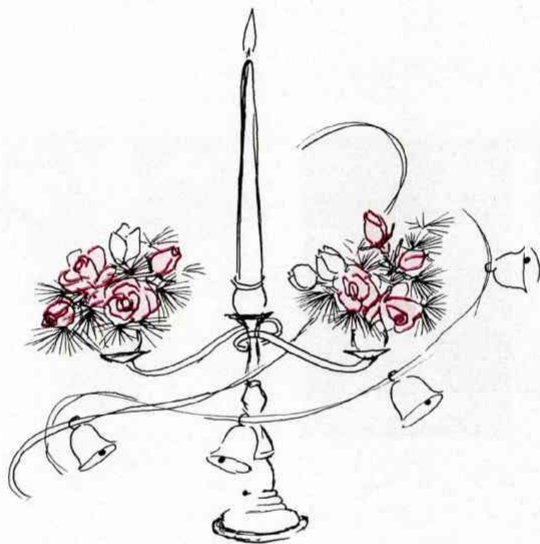
ANNIVERSARY BUFFET

クラブ ミート ニューバーグ パティ シェルス
Crab-Meat Newburg Patty Shells

バタード アスパラガス スペアーズ
Buttered Asparagus Spears

ピーチ ハルブス ウィズ ジェロ キューブス セロリー ファンズ オリーブズ
Peach Halves with Jello Cubes Celery Fans Olives

レインボー マリング トーテ コーヒー ティ
Rainbow Meringue Torte Coffee Tea



結婚25周年を記念しての銀婚式、50周年を記念しての金婚式には友人や親類その他関係のある人達と一緒に御祝いしましょう。

テーブルに着いてサーブするには客の数が多すぎると思いますので、アニバーサルパフェットを考えてみましょう。

クラブ ミート ニューバーグ
CRAB-MEAT NEWBURG

塩
 パッポウパーズ

茶匙4
 6個

バター又はマーガリン	大匙1½
粉	大匙1½
ライトクリーム	カップ1½
軽く泡立てた卵黄	3個
缶詰のかに(薄片)	カップ1
シェリー酒	大匙2
レモンジュース	茶匙1½

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まぜながら煮る。

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、濃くなるまで絶えずかき混ぜながら煮る。
 かに、シェリー酒、レモンジュースと塩を加えて熱くし、パプリカをふりかける。
 パッポウバーズ（44.90ページ）の中に入れて供する。

パフ ペイストリー
PUFF PASTRY

冷やしたバター	カップ 1
ふるった粉	カップ 1 $\frac{3}{4}$
アイスウォーター	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

バター大匙2をとって冷やしておく。
 その他のバターを木のスプーン又はミキサで粘土状にし、油紙の間にはさみ、18×15cmで厚さ6mmになる様にのぼし、冷蔵庫なら1時間、フリーザーなら20分間入れておく。
 粉と冷やしておいたバター大匙2を一緒にして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グリーンピースの大きさになるまで混ぜる。
 少しずつ水を加えてフォークで軽く混ぜる。ボール状にし、軽く粉をふったテーブルの上で滑らかになるまで軽く5分間位こねる。
 ふたをし、10分間休ませておく。
 軽く粉をふったテーブルの上で38×22cmで6mmの厚さにのぼす。
 バターの油紙を一枚とり、のぼしたパイドウの上に置き、もう一枚の油紙を取る。
 バターが完全にパイドウの中に入る様に、パイドウを2つ折りにしてまわりをくっつける。
 これを油紙に包んで1時間冷やす。
 冷蔵庫から出し、軽く粉をふったテーブルの上で38×22cm、6mmの厚さにのぼし、縦と横両方3つ折りにして油紙に包んで冷やす。この様にして2～3回繰り返す。
 これはパティ―シェルズ（225ページ）又はパイリーフのために使うことができる。

パティ シェルズ
PATTY SHELLS

作り方

パフペイストリー（225ページ）を作り、38×22cm、6mmの厚さにのぼし、直径7.2cmの型で抜く。
 直径7.2cmのパフペイストリーのうち半分の数だけその中央を直径5cmの型で抜く。
 焼鍋の上に3～4枚のペーパータオルを重ねて置き、その上に直径7.2cmのペイストリーを置き、その上にドーナツ型のペイストリーをまわりをそろえて重ねる。
 冷蔵庫で冷やす。
 軽く泡立てた卵白1個とアイスウォーター大匙1の混ぜたものをぬり、232度C（450度F）のオーブンで6分間、続けて149度C（300度F）のオーブンで25～30分間うすいきつね色又はパリパリになるまで焼く。
 焼鍋からとり冷やす。

ピーチ ハルブス ウィズ ジェロ カブス
PEACH HALVES WITH JELLO CUBES

ジェリー	1箱
きにかった桃	6～8個
レタス	6～8個

作り方

ジェリーの箱に書いてある作り方でジェリーを作る。
 皿の上にレタスを並べ、その上に桃をのせ桃の中にさいの目に切ったジェリーをのせる。

クリスピー セロリー ファンズ
CRISPY CELERY FANS

作り方

セロリーを3～4cmの長さに切る。
 2～3cmの深さに細かく切る。下まで切り落とさない。（扇の形にする）
 冷水につけ、カールさす。

レインボー マリング トート
RAINBOW MERINGUE TORTE

卵白	6個
ヴァニラエッセンス	茶匙2
酒石英	茶匙 $\frac{1}{2}$
塩	茶匙 $\frac{1}{4}$
砂糖	カップ2
チョコレートアイスクリーム	カップ2
ミント又はメロンアイスクリーム	カップ2
ストロベリーアイスクリーム	カップ2
生クリーム	カップ $\frac{1}{2}$
薄く切って焼いたブランチドアーモンド	

作り方

卵白、ヴァニラエッセンス、酒石英、塩を一諸にかたくなるまで泡立てる。砂糖を少しずつ加え、続けて泡立てる。

2つの焼鍋に茶色の紙を敷き、直径20cmの円を4つ書きその中にマリングをひろげる。135度C(275度F)のオープンで1時間焼く。火を消しバリバリになる様にそのままオープンに1時間入れておく。

ケーキプレートの上に1つのマリングレヤーを置き、チョコレートアイスクリームをぬりフリーザーに入れる。

もう1つのマリングレヤーには、ミント又はメロンアイスクリームをぬり、チョコレートアイスクリームの上に重ねる。

その上にストロベリーアイスクリームをぬったマリングレヤーをのせ、フリーザーに入れる。

生クリームを泡立てる。最後のマリングレヤーにぬり、フリーザーの中のものに重ねる。

アイスクリームが固くなるまで4～5時間又は1晩フリーザーに入れておく。供する前にアーモンドをふりかける。

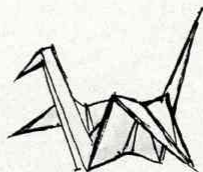
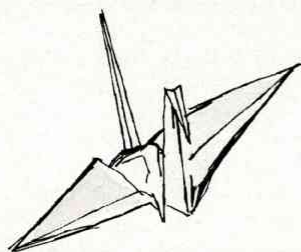
オープン ハウス
OPEN HOUSE

アソートッド カナッペ
Assorted Canape

オープンフェイス デインティス ロールド サンドウィッチェス
Open-face Dainties Rolled Sandwiches

ミニチュア クリームパフス クッキー
Miniature Creampuffs Cookies

スパークリング レセプションパンチ
Sparkling Reception Punch



家族にとって大変めでたい出来事、例えば
子供が生まれるとか新しい家ができる、卒業、
銀、金婚式などこんな時に家をあげて関係の
ある人達を全部招待してみましょう。

招待状に何時から何時までの間にお越し下
さいと書いておけば、友人や親類の人達は自
分の都合のよい時間にやって来て、新居の場
合ならそれを使う前にすべての所を見、観察
して行くでしょう。あるいは卒業や銀、金婚
式を祝うために招待されたのなら「おめでと

う」と言って帰って行くでしょう。

このオープンハウス式の招待方法は、家が
どんなに小さくても沢山の人達を招待する
ことができるのです。なぜなら招待された人
はそんなに長時間そこにいようとは思ってい
ないからです。

このような場合のお料理は長いテーブルに美
しくアレンジして、セルフサービスでいただ
く方法をとるのがよいでしょう。

キューカンパ バイツ
CUCUMBER BITES

みじん切りパセリ
塩
こしょう

大匙1

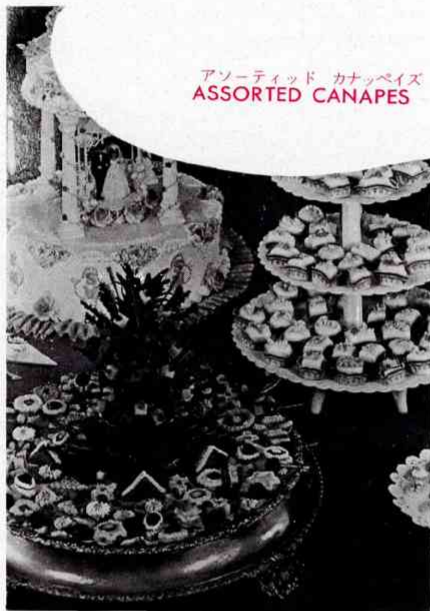
きゅうり	2本
マヨネーズ	カップ1
サワークリーム	カップ $\frac{1}{2}$
おろした人蔘	カップ $\frac{1}{4}$
みじん切り赤かぶ	大匙3

作り方

きゅうりを洗ってフォークで表面を削り、
でこぼこの飾りをつけて1.2 cm位の厚さに
切る。

ふちはそのままにして中央を5mm位の深さにくり抜く。

このくり抜いた部分のきゅうりを細かく切り残りの材料全部と混ぜ、塩、こしょうで味をつけ、くりぬいた所に詰める。



アソートィッド カナッペイズ
ASSORTED CANAPES

デヴィルド ハム コーンヌコピアス
DEVILED HAM CORNUCOPIAS

薄くスライスしたパン	20枚
マヨネーズ	大匙3
デヴィルドハム	1缶
全熟卵	2個
フレンチマスタード	大匙1

作り方

薄くスライスしたパンをめん棒でペチャンコにのぼし丸形で抜く。

両面にマヨネーズをぬる(大匙3以外のマヨネーズを使う)。

このパンを三角形になる様に両方から真中で合わせて楊枝でとめる。

油をひかない焼鍋に並べて、177度C(350度F)のオーブンで12~15分間薄いきつね色になるまで焼く。

焼いてから楊枝を取る。

残りの材料を一語にしてパンの中に詰める。

チェダー ベーコン カナッペイズ
CHEDDAR-BACON-CANAPES

おろしたチェダーチーズ	225g
ドライ又はミディアムシェリー	カップ $\frac{1}{2}$
軽く泡立てた卵黄	2個
ウォールチェスターシャーソース	茶匙 $\frac{1}{2}$
塩	
赤とうがらし	ひとつまみ
ベーコン	3~4枚
食パン	12枚

作り方

チーズとシェリーをよく混ぜる。卵黄とウォールチェスターシャーソースを加えて混ぜる。

塩で味をつけ赤とうがらしを加えてまぜる。ベーコンを縦に半分に横に $\frac{1}{2}$ 又は $\frac{1}{4}$ に切つて少しパリッとなるまで形を崩さない様に炒める。

食パンのふちを切り、片面だけトーストする。

トーストしない面に上のミックスしたものをぬり、1枚のパンを4等分にし、ベーコンを1つずつのせる。

火から9cm位離してチーズがふくれあがるまで、ベーコンがパリパリになるまでプロイルする。

熱いうちに供する。

ビーフ アンド チーズ ロールアップズ
BEEF AND CHEESE ROLL-UPS

ドライドビーフ	120g
チェダーチーズスプレッド	1瓶(150g)
ブルーチーズ	112g
ドライホワイトテーブルワイン	カップ $\frac{1}{2}$

作り方

ドライドビーフを並べる（1枚が12×18cm位の大きさの長方形になる様にして3枚作る）。

チーズスプレッドとブルーチーズを一諸に混ぜてホワイトワインを加えてよく泡立てる。これをビーフの上に全体にぬる。

18cmの長さの方からビーフを巻きずしのように巻き油紙で包み、24時間又はそれ以上冷やす。

供する時1.2 cm位の厚さによく切れるナイフで切る。

サーヴィングプレートの上に並べ、1個ずつにつま楊枝をつけておく。

モールド クラブ カナッペイズ
MOLDED CRAB CANAPES

ゼラチン	大匙2
ドライホワイトテーブルワイン	カップ $\frac{1}{2}$
マヨネーズ	カップ1
チリソース	大匙2
レモンジュース	茶匙1
みじん切りパセリ	大匙2
おろした玉ねぎ	茶匙1
生クリーム	カップ $\frac{1}{2}$
塩	
こしょう	
かに	カップ1

作り方

ゼラチンをホワイトワインに入れて5分間おいておく。これを湯せんにして溶かし冷やす。

マヨネーズ、チリソース、レモンジュースパセリ、玉ねぎを一諸にして冷やしたゼラチンとワインの混ぜたものを加えて混ぜる。

生クリームを泡立てて加え、かきあげる。塩、こしょうで味をつける。

少しかたくなるまで冷やし、かにを加えてかきあげる。

上下の直径が同じグラス又は小さいジュースの缶4個に油をひき、これに上のものを

入れて2～3時間又は1晩冷やしておく。供する前にグラス又は缶から出して、よく切れるナイフでそれぞれを9等分又は薄く切る。

バリバリの丸いクラッカー又はトーストした丸いパンの上にのせる。

CHEDDAR AND PIMIENTO SPREAD

おろしたチェダーチーズ	450g
ドライ又はミディアムシェリー	カップ $\frac{1}{2}$
マヨネーズ	カップ $\frac{1}{2}$
みじん切りピメント	カップ $\frac{1}{2}$
みじん切りパセリ	大匙2
おろした玉ねぎ	茶匙1
ケチャップ	大匙1
ウォーチェスターシャソース	茶匙1
塩	茶匙 $\frac{1}{2}$
セロリソルト	茶匙 $\frac{1}{2}$

作り方

チーズとシェリーをミキサーでよく混ぜる。マヨネーズを加えて泡立てる。

残りの全部の材料を加えて混ぜる。カップ3できる。

クラッカー又はメルバートーストと共に供する。

PLANTATION HAM SPREAD

柔らかいクリームチーズ	165g
ハムのミンチ	カップ1
又はデヴィルドハム	2缶
ドライ又はミディアムシェリー	カップ $\frac{1}{2}$
ウォーチェスターシャソース	茶匙 $\frac{1}{2}$
チャップト又はつぶしたにんにく	$\frac{1}{2}$ 片
塩	

作り方

チーズをフォークでつぶし、ハムミンチを加えてよく混ぜる。

残りの材料を加えてよく混ぜる。
 スプレッドとして何かにぬる又はディップ
 のために使う。
 カナッペにぬり又は飾り、その上をピカン
 で飾る。

ポルト アンド チェダー ミックス
PORT AND CHEDDAR MIX

おろしたチェダーチーズ	225g
ポルトワイン	カップ $\frac{1}{2}$
クリーム	大匙2
パプリカ	茶匙 $\frac{1}{2}$
オニオンソルト	ひとつかみ

作り方

チーズとポルトワインを一緒によく混ぜる。
 クリーム、パプリカ、オニオンソルトを加
 えてなめらかなになるまでよく混ぜる。
 カップ1 $\frac{1}{2}$ できる。
 薄く切ったライブレッド又はクラッカー又
 はセロリの上のせて供する。

スリー インワン チーズ ミックス
THREE-IN-ONE CHEESE MIX

おろしたチェダーチーズ	225g
つぶしたブルーチーズ	112g
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 $\frac{1}{2}$
ウォーチェスターシャーソース	茶匙 $\frac{1}{2}$
パプリカ	茶匙 $\frac{1}{2}$
塩	
オニオンソルト	
ガーリックパウダー	ひとつまみ
赤とうがらし	ひとつまみ

作り方

3種のチーズを一緒にしてフォークで混ぜ
 シェリーを少しずつ加えてよく泡立てる。
 残りの材料を全部一緒に加える(塩、オニ
 オンソルトで好みの味をつける)。

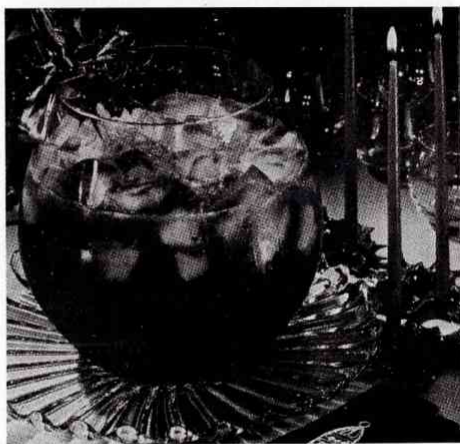
なめらかなクリーム状になるまでよく泡立
 てる。
 カップ $\frac{1}{2}$ できる。
 カナッペ又はサンドウィッチのために使っ
 てもよい。

スパークリング レセプション パンチ
SPARKLING RECEPTION PUNCH

レモンジュース	カップ $\frac{1}{2}$
パイナップルジュース	カップ6 (大缶1)
ホワイトテーブルワイン	カップ6 $\frac{1}{2}$
シャンペン	大瓶1本
又はスパークリングウォーター	

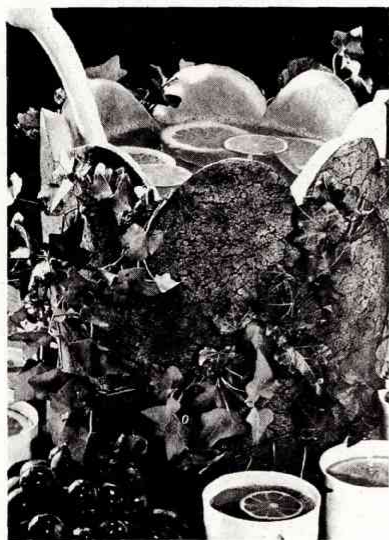
作り方

レモンジュース、パイナップルジュース、
 ホワイトテーブルワインをそれぞれよく冷
 やす。
 パンチボールにレモンジュースとパイナッ
 プルジュースを入れて混ぜ、次にワインを
 入れてよく混ぜる。
 氷を入れ供する前にシャンペン又はスパ
 ークリングウォーターを入れる。



切ったオレンジ、マルチノチェリー又はい
 ちごで飾る。
 45人分。

ゴールデン パンチ
GOLDEN PUNCH



冷やしたレモンジュース	カップ 1
冷やしたオレンジジュース	カップ 1
砂糖	カップ 1
冷水	カップ 1
冷やしたジンジャーエール	カップ 8

作り方

パンチボールにジンジャーエール以外の材料を入れ砂糖が溶けるまで混ぜる。

供する前に冷やしたジンジャーエールをパンチボールの端から、ゆっくり注ぎ軽く混ぜる。

アイドフルーツガーデン (231ページ) を上に浮かせてみてもよい。
ミントリープスで飾ってもよい。

モク シャンペイン パンチ
MOCK CHAMPAGNE PUNCH

フローズンレモンジュース	カップ 1/2
フローズン パイナップルジュース	カップ 1/2

冷たい水	カップ 2
ミントリーフとマルチノの はいたアイスキューブ	
冷やした ジンジャーエール	カップ 1 1/2
冷やした スーパーリングウォーター	カップ 1 1/2
冷やした カタバグレープジュース (白)	大 1 瓶

作り方

パンチボールにレモン、パイナップルジュースと水を入れる。

ジンジャーエール、スーパーリングウォーター、グレープジュースを静かにパンチボールにつたわせながら入れる。

アイスキューブを浮かす。



アイドフルーツ ガーランド
ICED FRUIT GARLAND

作り方

リング型にオレンジスライス、いちご、レモンスライス、いちご、オレンジスライスの順に並べ果物がかかる程度に水を入れて氷らす。

果物が氷ってから 1/2 位の深さになるまで水を加えて氷らす。

パンチボールに浮かす時は果物が上に来る様に浮かす。

透明の氷の欲しい場合は一度沸騰した水を使う。