COOK BOOK

YWCA

BANGKOK

Bilingual

JJK

Scanned

TABLE OF CONTENTS

Foreword			
Introduction			
Common Fruits	VII		
Vegetables	XIII		
Cooking Terms	(1)	คำจำกัดความ	(1)
General Hints	(8)	รู้ไว้ใช่ว่า	(4)
Helpful Hints	(11)	สิ่งละอัน พันละน้อย	(7)
Tempting Leftovers	(17)	อร่อยกับอาหารที่เหลือรับประทาน	(13)
V.I.P. Recipes	(19)	อาหาร วี. ไอ. พี.	(25)
Appetisers and Canapes	1	อาหารว่าง	1
Cake Pastry	7	ขนมเค้ก	9
Deserts Puddings and Fruits	17	ของหวาน	17
Breads	25	ขนมปัง	27
Salads Dressings	33	สลัด	37
Pickles, Chutneys, Jams	37	ผักดอง ผลไม้กวน	43
Vegetables	41	ผัก	47
Meat	49	เนื้อ	55
Poultry	63	ไก่	73
Pasta Rice	71	ข้าว	81
Soup	75	ซุป	87
Sea Food	79	ปลา-อาหารทะเล	91
Siamese Dishes	98	อาหารไทย	107
Swedish Smorgasbord	95	สมอร์กาบอด ของสวีเดน	113

FOREWORD

The Blue Triangle

When there is the blue triangle of the Y.W.C.A. there are women who are "young in heart" and "young in years" joining together in many worthwhile efforts. In Bangkok, the exotic hostess and home city to people of all cultural and religious backgrounds, attention in the Young Women's Christian Association is placed on a number of international efforts. One of these is the annual International Bazaar. This Bazaar could be described as a world fair in miniature. On this occasion the international participants have wares from everywhere and people flock to take advantage of the opportunities.

Further in the international vein, the Bangkok Y.W.C.A. offers weekly cooking demonstrations by volunteers from different countries - the "Y" has been for 25 years circling the globe means of special foods, dishes and menus, bringing the culinary tastes of many cultures to all who partake.

The Board of Directors with its representation of many nationalities is international in every sense, but united in the common purpose of service and training of leadership.

The blue triangle may mean many things to many girls and women – perhaps it may represent loving care and fellowship to the university girl in the hostel: security and economy to the working girl or traveller in the international hostel; it may be the kindly help toward self-improvement to the girl in the Home of the Juvenile Court; trained and dependable care for the child whose mother works; it may be opportunity to develop leadership skills for the hundreds in Y-Teens; fellowship and broadening of understanding for those attending classes, going on tours or serving on committees–the Cook Book of the "blue triangle" may even put you in the same orbit with your cook through its corresponding English and Thai sections.

Whatever the blue triangle may mean individually, there is no doubt it represents a unique opportunity for international friendships and a chance to serve with other volunteers bound in a common purpose.

Board of Directors of Y.W.C.A.

PREFACE

The Cook Book Committee of the Y.W.C.A. has tried very hard not to repeat recipes from previous Cook books. Our main object in printing Cook books is to present readers with some interesting ideas and also in the form that anyone will be able to prepare the food. It is not an easy task, though.

We are proud to present to you many V.I.P. recipes, especially favourite dishes of Their Majesties the King and the Queen and also the Royal Children. We are honoured and very grateful.

There are also recipes from many nationalities which have been given by respective embassies. We wish to thank all of them.

We have also borne in mind the problem of ingredients in our selected recipes. We have tried to choose ingredients which are easy to find in any locality, including Thai ingredients which can be found in foreign countries or vice versa. As for methods, it is up to you to prepare food as you think fit or according to your taste. This book, we hope, will help in giving you some new ideas.

In the name of the Cook Book Committee, we wish to thank M.R. Chusakdi Taveevongse and Miss Umphorn Jitmanee who assisted in translation, which in turn helped to expedite our book. If there are any errors or mistakes, we, the Committee, are responsible and we are willing to receive any criticism which may arise.

Cook Book Committee

Joan R. Powers

Joan R. Powers

	Set oven at 350° F.	Minutes per pound
Roasting Meat		
Beef		
	Rare	18–20
	Medium	22–25
	Well done	27–30
Lamb		35
Fresh Pork		35–45
Ham (uncooked)		
	6–8 pounds	25
	10–12 pounds	18–20
	12–14 pounds	16–18
	14–16 pounds	14–16
	Boned; rolled half ham	30
	Boned, rolled whole ham	25
Ham (ready to eat)		
	6–8 pounds	15–17
	12–14 pounds	12–15
	Boned, rolled half ham	20
	Boned, rolled whole ham	18
Veal		40
All Rolled Roasts		Add 10 min. more per pound

Quick Breads (Baking powder doughs)

Baking powder in this humid atmosphere must be stirred up from bottom at each usage, as cream of tartar and bicarbonate of soda tend to separate from corn-starch base.

HOW TO GET BEST RESULTS WITH YEAST DOUGH

Storage:

Active dry yeast will stay fresh on any cool shelf in your home, but even fresher in your refrigerator.

Dissolving Water Temperature:

Active Dry Yeast works best when dissolved in warm, but not hot water. Water temperature about 150° F. or a comfortably warm feel when a little is dropped on the inside of the wrist is ideal.

If Your Recipe Specifies a Liquid Other Than Water;

Such as milk, substitute 1/4 cup warm water for 1/4 cup of the liquid in the recipe. Dissolve yeast in the water and then proceed with the recipe.

Dough's Rise Temperature:

Set dough to rise in place warm enough, but not too hot, where there are no drafts. About 85° F. is good temperature to maintain. (Set in the oven with a pan of hot water under it, close oven door.)

***Double in Bulk*:**

Do not "go by the clock" alone since dough rise often varies from day to day even though the same recipe is used.

A Test To Determine Readiness For Punching For Down;

When dough is doubled in bulk, press two fingers deeply into it and withdrew them quickly. If a deep indentation remains, it is ready for punching down and shaping.

A Test To Determine Readiness For Baking.

When shaped dough is puffy and light, press very gently with your finger tips. If a slight indentation remains, it is ready for baking.

2 1/2 t. = 1 package or cake, or 1 T.

HOW TO BAKE PRIZE CAKES

1. Cake recipes–more than most other recipes for baked foods–are delicately balanced. For that reason all ingredients must be measured accurately. Level measurements in standard size measuring cups and spoons are necessity. Always sift flour before measuring.

If you wish high, light delicate cakes you must use high quality ingredients.

2. For best results, use the size of pan speciflied in the recipe. Measure the top inside length and the inside perpendicular depth. If the wrong size is used, the cake may hump, crack or fall. If the pan is too large, the cake will be thin.

For shortening–type cakes, grease bottom of pan well and then coat lightly with flour. Do not grease sides of pan. If desired, bottom of pan may be lined with waxed paper or ungreased wrapping paper. For sponge–type cakes, do not grease the pan.

3. Always preheat oven to temperature in recipe before starting to bake a cake.

After the batter has been poured into the cake pan, cut gently through the batter several times with a spatula in order to break any large air pockets.

Bake cake on a rack which is centered in the oven. Pans should not touch each other or the sides of the oven.

A cake is baked when it springs back without leaving an impression when touched lightly in center. Also, the cake will recede slightly from sides of pan.

4. Cool cake 10 to 15 minutes before removing from pans. Then run spatula around sides of pans to release cake; turn cake out on a wire rack to cool. Cake racks are very useful in turning out layer cake. If cake is cooled on a plate or board, the bottom surface will become soggy.

5. Always cool cake thoroughly before frosting. Brush the loose crumbs from sides of cake. To keep cake plate clean while frosting, place 4 strips of waxed paper under edges of cake to form a square. When cake is frosted, waxed paper can be slipped out easily. Place first layer top–side down; spread frosting or filling completely to edge. Allow to set slightly before adding second cake layer. If you use a confectioners' sugar frosting, you may make the filling thicker to prevent the layers from slipping. Then the rest of the mixture may be thinned to the desired spreading consistency for top and side of cake.

6. Place top layer on filling, bottom–side down. Frost sides by applying frosting with a spatula, using free, easy strokes. Spread with an upward stroke leaving a ridge of frosting around top of cake. Keep sides straight.

Spread frosting on top, making swirls with spatula or back of spoon. Avoid smooth, flat sides or top. The frosting should give the cake height and make it as good to look at as it is to eat.

UNDERSTAND THESE RECIPE TERMS

Cream–	Rub or work shortening against the sides of bowl until soft, fluffy, and full of air. Continue motion as sugar is added and blended. Proper creaming contributes to tenderness. (Wooden spoon is best for this.)
Best–	Combine ingredients by hand with vigorous strokes of spoon in an overhand motion. Tilt the bowl while beating. If you are using an electric mixer, use the speed and time specified in the recipe.
Stir–	Blend the ingredients with a circular motion.
Fold–	Cut the edge of the mixing spoon or wisk gently in the bowl, across the bottom, up, and over the top. Continue until ingredients are completely combined. Turn the bowl a quarter way round between each folding.

HOW TO BAKE PRIZE PIES

1. Sift flour before measuring. Then sift together flour and salt. Cut in half of shortening until mixture resembles coarse meal–this makes pasty tender. Cut in remaining half until particles are the size of large peas–this makes pastry flaky.

2. Sprinkle water over mixture, a little at a time while tossing and stirring lightly with fork. Add water to driest particles, pushing lumps to side, until dough is just moist enough to hold together. Too much water and too much handling make the crust tough. If you like, chill the dough before rolling.

3. For a two-crust pie, divide the dough into two portions, one slightly larger. Form into balls. Place on lightly floured board or pastry canvas. (Pastry canvas and rolling pin cover make rolling out easier. You can use a minimum number of strokes with helps make crust more tender.) Flatten to about 1/2 inch thickness. Press edges to keep dough in round shape. Then roll lightly from center to edge, lifting the rolling pin on each stroke as it nears the edge.

4. Roll dough to about 1/8 inch thickness. For a two-crust pie, circle of dough should be 1 inch larger than inverted pie pan; for a one crust pie, 1 1/2 inches larger. Lay pan on dough and cut around to make perfect circle.

5. Fold pastry in half, then in fourths. Place center of pastry in center of pie pan; unfold. (Or, dough may be rolled gently around rolling pin, lifted and carefully placed in pan.) Gently press out air pockets. Do not stretch! Stretching dough makes the pastry spring during baking.

6. For top crust; roll out remaining dough. Cut slits for escape of steam. Fill bottom crust with desired filling. Place top crust over filling. Trim so pastry extends 1/2 inch beyond rim of pan. Moisten rim of bottom crust. Fold edges of top crust under bottom crust, pressing to seal.

7. Flute edges by pinching dough with thumb and forefingers. Bake as directed in recipe.

8. For one-crust pastry shell, unfold pastry in piepan and gently pat out air pockets. Trim and roll edge to form a standing rim. Flute edge by pinching dough with thumb and forefingers. Prick entire surface of pastry shell thoroughly with fork. Bake as directed. For a crisp, unsoaked pastry shell, cool both filling and the pie crust before putting them together.

9. For a twisted Lattice Topping, place 5 or 6 twisted strips across filling, parallel, at about one inch intervals. Then place remaining twisted strips across filling in opposite direction, forming an even crisscross pattern- Moisten edge of pastry with water and seal ends. Fold bottom crust up over end of strips. Flute edge.

10. For a women Lattice Topping, cross two longest strips over center of pie leave the ends loose. Add remaining strips (about one inch apart) crisscross fashion, weaving under and over, working out from center to edge. Moisten edge of pastry with water and seal ends. Fold bottom crust up over ends of strips Flute edge.

11. For perfect meringue topping, beat egg whites until they form slight mounds when beater is raised. Then sprinkle sugar, a tablespoon at a time, over the surface. Beat well after each addition until sugar is completely dissolved. After all the sugar is added, beat until mixture stands in stiff, glossy peaks.

12. Meringue should be spread on cooled filling, Spread meringue so it touches and is sealed to edge of pastry shell. This prevents it from shrinking during baking. Form meringue in uneven mounds and peaks as this makes a more attractive finished pie or tarts. Bake meringue until the mounds and peaks are golden brown. Meringue may be baked in a moderate oven (350°F.) 12 to 15 minutes or at higher temperature (425°F.) 4 to 5 minutes. Cool at room temperature away from drafts—this helps keep meringue from falling.

COMMON FRUITS

Avocado. Mamuang Tayd (อาโวคาโด)	
Banana. Kluey Hom (กล้วยหอม)	Long and yellow
Banana, Kluey huk mook (กล้วยหักมุก)	Yellow-reddish, used for charcoal broiling
Banana, Kluey nam lawa (กล้วยน้ำละว้า)	Small and fatter
Banana, Kluey Khai (กล้วยไข่)	Very small, finger sized
Breadfruit, Sake (สาเก)	Size of cantaloup, no spines.
Cantaloup, Taengtai (แตงไท)	
Carabola Sfar Fruit, Mafeung (มะเฟือง)	Transparent, green-yellow with deep ridges
Coconut, (ripe), Maprow (มะพร้าว)	For grating
Coconut, (green), (มะพร้าวอ่อน)	For making custards or iced drink
Custard Apple, Noy na (น้อยหน่า)	Grey-green fruit (see illustration)
Dragon's Eyes, Lamyai (ลำไย)	Cluster of brown fruit (see illustration)
Durian, Turian (ทุเรียน)	A distinctive, strong smelling, spicy fruit
Guava, Farang (ฝรั่ง)	Dark green, pear shape (see illustration)
Jackfruit, Kanoon (ขนุน)	Huge, green warty skin, olso strong smelling (see illustration)
Jansium Domesticum, Langsard (ลางสาด)	Yellow, slightly sticky cluster, bland flavor (see illustration)
Lichi, Linchi (ลิ้นจี่)	Red, in cluster, favorite dessert of Chinese dinners. Similar to Dragon's eyes in taste and appearance
Lime, Manao (มะนาว)	
Lamoot Sida, (ละมุดสีดา)	Like a small red sapodilla
Mango, Mamuang (มะม่วง)	In season usually only during April, May and June
Mangosteen, Mangkut (มังคุด)	Exotic flavor, deep purple fruit (see illustration)
Orange, Som klieng, (ส้มเกลี้ยง)	Juice oranges, green skin but sweet
Orange, Som jook (ส้มจุก)	Peeling orange, green skin with knob on top
Papaya, Malakor (มะละกอ)	(see illustration)
Pineapple, Sapparot (สับปะรด)	
Plum, Maprang (มะปราง)	A yellow plum tasting fruit shaped like a mango, in season the same time
Pomegranate, Tub Tim (ทับทิม)	They are in their natural yellow-red color here and not artificially colored red.

Pomelo, Som Oh (ส้มโอ) . . . . Similar to a grape fruit but drier and sweeter, served peeled in sections (see illustration)

Putsa, (พุดซา) . . . . . Looks like very small green apples

Rambutan, Ngoh (เงาะ) . . . . A weird red and yellow soft spined fruit the size of plum, very bland in taste (see illustration)

Rose Apple, Chompoo (ชมพู่) . . . A beautiful pink, waxy looking, crisp fruit (see illustration)

Star Gooseberry, Mayom (มะยม) . . Small, yellow transparent fruit on a branch

Sapodilla, (petato fruit), Lamoot (ละมุด) . Dark brown, mushy fruit (see illustration)

Tangerine, Som Khiew Wan (ส้มเขียวหวาน) .

Watermelon, Taengmo (แตงโม) . . .

Wood Apple, Kathorn (กะท้อน) . . . Brown, spongy, cotton-wooly inside

FRUITS USED IN COOKING (SEE ILLUSTRATIONS)

Makrood (มะกรูด) . . . . . Green fruit with rough peel, use leaves and peel in curries.

Makork (มะกอก) . . . . . Used for making chilli paste

Madan (มะดัน) . . . . . Carcinia, green, transparent, very sour taste

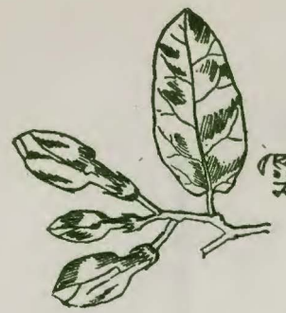
Manao (มะนาว) . . . . . Lime

Krajieb Dang (กระเจี๊ยบแดง). . . . Roselle

Rakam (ระกำ) . . . . . Orange-red with fine "slivers"

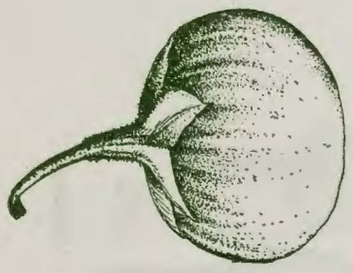
Som Sa (ส้มซ่า) . . . . . Green or yellow fruit, looks like a round rough orange

Taling Pling (ตะลิงปลิง) . . . . A kind of fruit similar to madan in taste but rough

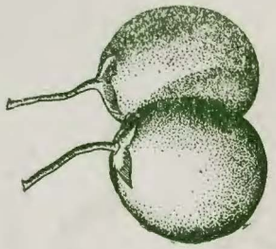


มะลิ
Jasmine (Mali)

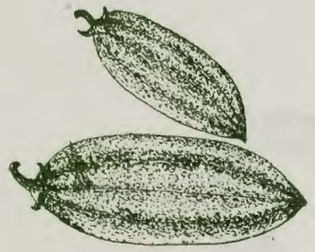
มะเขือยาว
Eggplant (Makhua)



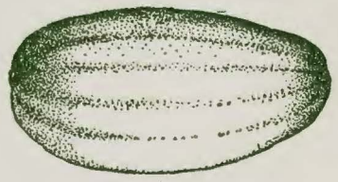
มะเขือเจ้าพระยา
Eggplant (Makhua Chowphaya)



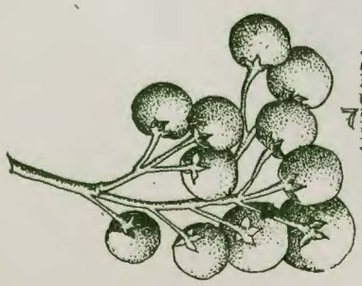
มะเขือขื่น
Yellow Eggplant (Makhua Khun)



ตะลิงปลิง
Talingpling



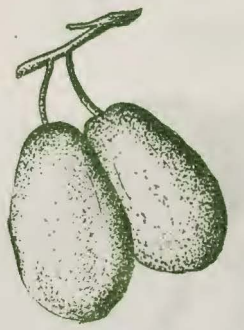
แตงกวา
Cucumber (Taeng Kwa)



มะเขือพวง
Makhua puang

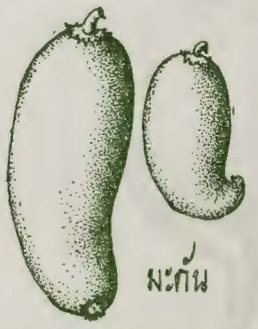
มะกรูด
Makrood

Papaya (Malakor)

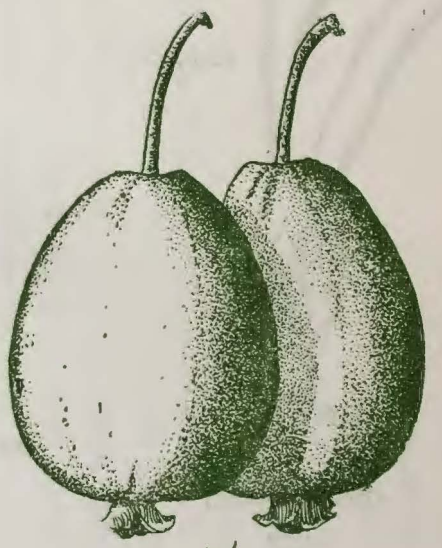


มะกอก

Makork

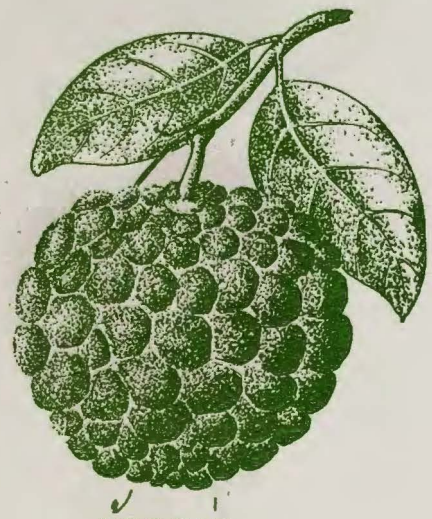


Carcinia (Madan)



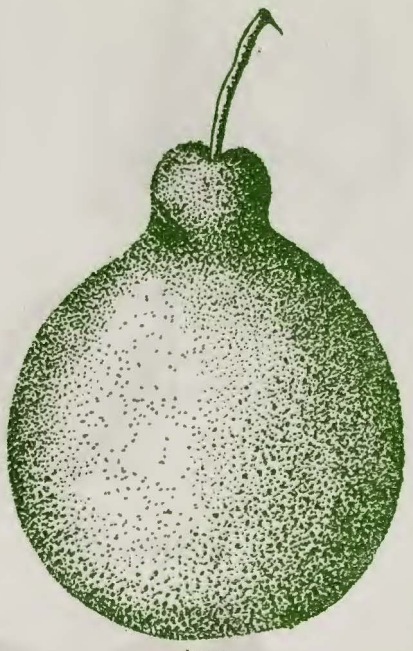
ฝรั่ง

Guava (Farang)



น้อยหน่า

Custard apple (Noy na)

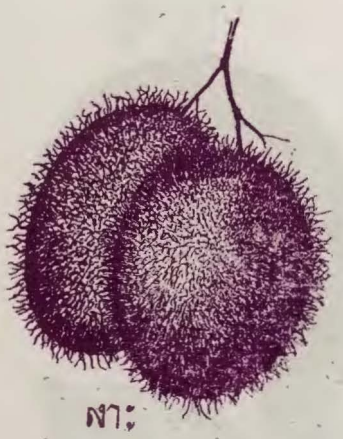


ส้มโอ

Pomelo (Som oh)

ส้มซ่า

Som sa

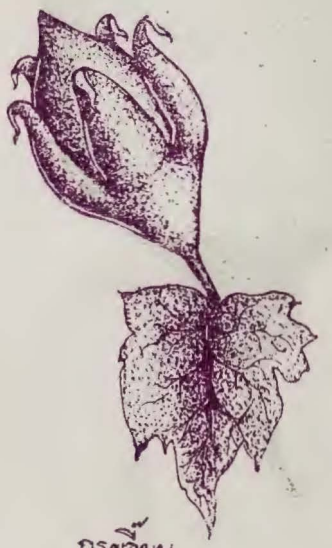


เงาะ

Rambutan (Ngoh)

มังคุด

Mangosteen (Mangkut)



กระเจี๊ยบ

Krajiep

ชมพู่

Rose Apple (Champhoo)

ระกำ

Rakam

เห็ดหอม

Fragant mushroom (Hed Hom)

ละมุด

Sapodilla (Lamoot)

ลำไย

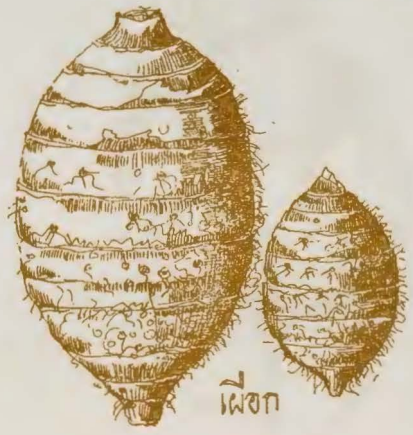
Dragons' Eyes (Lamyai)

ถั่วดำ

Blackbeans (Thua Dum)

เห็ดหูหนู

Jelly Mushroom
(Hed Hu nu)



เผือก

Taro (Phuak)

เห้ว

Water Chestnut (Hao)

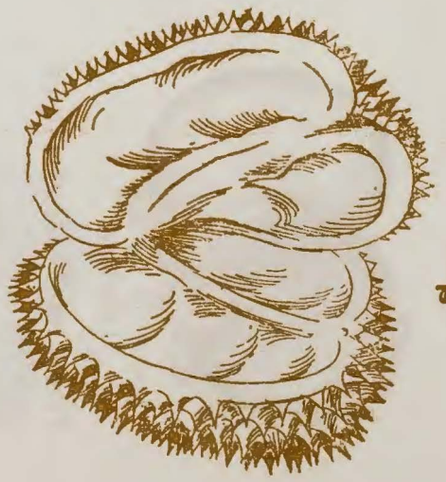
ถั่วงอก
Beansprouts (Thua Ngork)

ขนุน
Jackfruit (Kanoon)

ลางสาด
Lanrium Domesticum (Langsard)

มะอึก
Ma uk

ถั่วเหลือง
Soy Beans(Thua Leung)



ทุเรียน
Durian

VEGETABLES

Phak Bung (ผักบุ้ง)	Has thick pale green stalk with arrow-shaped leaf.
Katin (กะถิน)	A tall bush with a cluster of pods which are eaten and the branch tips as well.
Kui Chai (กุ้ยช่าย)	Green stalk like green onion with flower at the end.
Tamlung (ตำลึง)	Leaves with creeper threads used in soup, grows on almost every hedge.
Gachade (ผักกะเฉด)	Vegetable that grows in water, has very small leaf and has small white parastic growth on stalk.
Phak Chee (ผักชี)	Coriander, a vegetable with very fine leaves, used widely for seasoning.
Khun Chai (คื่นช่าย)	Chinese celery.
Phak Khom (ผักขม)	A kind of spinach, sold in bunches in market.
Hua Plee (หัวปลี)	Banana flower.
Tung Oh (ตั้งโอ๋)	Chinese vegetable used in soup.
Nor Mai (หน่อไม้)	Bamboo shoot.
Makhua (มะเขือ)	Eggplant, purple or green or white long fruit.
Makhua Khun (มะเขือขื่น)	Sharp-yellow eggplant.
Makhua Chow Phya (มะเขือเจ้าพระยา)	Pale green eggplant.
Makhua Puang (มะเขือพวง)	Small pale green berries used in curry.
Ma Uk (มะอึก)	Green or yellow eggplant with a beige hairy peel used in turtle curry or shrimp paste.
Big Chilli (พริกหยวก)	Pale green pepper.
Chilli (พริกสด)	Green and red used in curry.
Little Chilli (พริกขี้หนู)	Very small, very hot green and red.
Yellow Chilli (พริกเหลือง)	Medium size, yellow when ripe-very hot.

Ton Hom (ต้นหอม) . . . . . Spring onion.
Ton Katiem (ต้นกะเทียม) . . . . . Leek.
Thua Ngork (ถั่วงอก) . . . . . Bean Sprout.
Thua Fak Yow (ถั่วฝักยาว) . . . . . Longbean.
Thua Khek (ถั่วแขก) . . . . . French bean or string bean.
Thua Lan Tow (ถั่วลันเตา) . . . . . Peas.
Thua Leung (ถั่วเหลือง) . . . . . Soya beans.
Thua Khiew (ถั่วเขียว) . . . . . Green peas.
Thua Dam (ถั่วดำ) . . . . . Black beans.
Thua si Chompoo (ถั่วสีชมภู) . . . . Pink beans.
Thua Daeng (ถั่วแดง) . . . . . Red beans.
Thua Thong (ถั่วทอง) . . . . . Yellow beans.
Thua Plu (ถั่วพลู) . . . . . Winged beans.
Fak Khiew (ฟักเขียว) . . . . . Marrow.
Fak Thong (ฟักทอง) . . . . . Pumpkin.
Buab (บวบ) . . . . . Sponge Gourd.
Taeng Kwa (แตงกวา) . . . . . Cucumber.
Phak Kard Hom (ผักกาดหอม) . . . . Lettuce.
Phak Kard Kao (ผักกาดขาว) . . . . Green lettuce.
Kalam Plee (กล่ำปลี) . . . . . Cabbage.
Kalam Dork (กล่ำดอก) . . . . . Cauliflower.
Kalam Pom (กล่ำปม) . . . . . Kohlrabi,
Hom Lek (หอมเล็ก) . . . . . Shallot.
Hem Yai (หอมใหญ่) . . . . . Onion.
Katiem (กระเทียม) . . . . . Garlic.

OTHER INGREDIENTS

Khao tang (ข้าวตัง) . . . . . Dried rice, can be bought in sheet.
Khao krieb (ข้าวเกรียบ) . . . . . Sliced dry shrimp and fish paste, fried when used.
Scented water (น้ำดอกไม้) . . . . . Flower scented water used in kanom.

ROOTS

Takrai (ตะไคร้) . . . . . Lemon grass.
Kachai (กะชาย) . . . . . Yellow roots, a kind of ginger.
Rak Pak Chee (รากผักชี) . . . . . Coriander root.

Khamin (ขมิ้น) . . . . . Turmeric.
Khing (ขิง) . . . . . Ginger.
Kha (ข่า) . . . . . A kind of light brown root used in some kind of curries.
Phuak (เผือก) . . . . . Taro, brown root.
Man Tayd (มันเทศ) . . . . . Sweet potatoes.
Man Farang (มันฝรั่ง) . . . . . Potatoes.
Man Sampalung (มันสัมปหลัง) . . . . Tapioca.

LEAVES

Horapha (โหระพา) . . . . . Green leaves and stems, small white flowers, smells somewhat like mint (used for curry.)
Bai Makrood (ใบมะกรูด) . . . . . Leaf of Makrood (see fruit).
Bai Kaprao (ใบกะเพรา) . . . . . Similar to Horapha but has white stems and different smell.
Bai Mangluck (ใบแมงลัก) . . . . . Similar to Horapha but different smell.
Toey (ใบเตย) . . . . . Cluster of sword-shaped leaves.

DRY INGREDIENTS

Hed Hu Nu (เห็ดหูหนู) . . . . . Brown hard dry mushroom, (soak in water before using) dry or jelly mushroom.
Hed Hom (เห็ดหอม) . . . . . Fragrant mushrooms, brown dried mushrooms cups.
Fong Tao Hoo (ฟองเต้าหู้) . . . . . Hard dry yellow leaves (soak in water before using.)
Nor Mai Jeen (หน่อไม้จีน) . . . . . Dried Bamboo shoot.
Dork Mai Jeen (ดอกไม้จีน) . . . . . Dark yellow dried tube flower.
Woon Sen (วุ้นเส้น) . . . . . Vermicelli, thin threadlike white spaghetti.
Tang Chai (ตั้งฉ่าย) . . . . . Pickled vegetable used in soup, noodles, etc..
Sen Mee (เส้นหมี่) . . . . . Dried Chinese noodle (soak in water before using.)
Mee Sua (มีซั่ว) . . . . . Chinese noodles of creamy color.

SPICES

Piew makrood (ผิวมะกรูด)	Makrood skin, used in curries.
Yee Rah (ยี่หร่า)	Carraway seeds.
Look Chan (ลูกจันทน์)	Nutmeg.
Krawan (กระวาน)	Cardamon.
Bai Krawan (ใบกระวาน)	Bay leaves.
Karn Plu (กานพลู)	Clove.
Ob Cheuy (อบเชย)	Cinnamon.
Pong Curry (ผงกะหรี่)	Curry powder.
Prick Haeng (พริกแห้ง)	Dried Chillies.
Yar Faran (หญ้าฝรั่น)	Saffron.
Prick Thai (พริกไทย)	Pepper.
Nga (งา)	Sesame.

FRUITS USED IN COOKING

Som Sa (ส้มซ่า)	Green or yellow fruit, looks like a round rough orange.
Ra Kam (ระกำ)	Orange–red fruit.
Makrood (มะกรูด)	Green fruit with rough peel; use leaves and peel in curries.
Madan (มะดัน)	Carcinia, green, transparent, very sour taste.
Manao (มะนาว)	Lime.
Makork (มะกอก)	A kind of fruit used for making chilli paste.
Talingpling (ตะลิงปลิง)	A kind of fruit, similar to madan in taste, but rough.
Krajiep (กระเจี๊ยบ)	Roselle.

FRUITS

Som oo (ส้มโอ)	Pomelo.
Som Khiew wan (ส้มเขียวหวาน)	A kind of tangerine.
Som Klieng (ส้มเกลี้ยง)	Orange.
Som Jook (ส้มจุก)	A kind of orange.
Kluey hom (กล้วยหอม)	A yellow long banana.

Kluey Huk mook (กล้วยหักมุก)	A kind of yellow-reddish banana.
Kluey Nam Lawa (กล้วยน้ำละว้า)	A kind of banana.
Kluey Khai (กล้วยไข่)	A kind of small banana.
Mangkut (มังคุด)	Mangosteen.
Noy na (น้อยหน่า)	Custard apple.
Lamyai (ลำไย)	Dragon's eyes, (brown and in cluster.)
Kanoon (ขนุน)	Jackfruit.
Turian (ทุเรียน)	Durian.
Ngoh (เงาะ)	Rambutan.
Langsard (ลางสาด)	Lansium domesticum (yellow and slightly sticky in cluster.)
Mamuang (มะม่วง)	Mango.
Maprang (มะปราง)	A kind of yellow plum, shaped like mango and in season at the same time.
Mayom (มะยม)	Star gooseberry, small, yellow, transparent, on branch.
Sapparot (สับปะรด)	Pineapple.
Malakor (มะละกอ)	Papaya.
Farang (ฝรั่ง)	Guava.
Lamoot (ลมุด)	Sapodilla (potato fruit) dark brown fruit.
Maprow (มะพร้าว)	Coconut.
Chompoo (ชมภู่)	Rose Apple.
Linchi (ลิ้นจี่)	Lichi.
Taengmo (แตงโม)	Water melon.
Taengtai (แตงไทย)	Melon.
Kathorn (กะท้อน)	Wood apple–brown, spongy cotton-wooly inside.
Mafeung (มะเฟือง)	Star fruit–green and yellow–transparent, Carambola.
Sake (สาเก)	Bread fruit.

FISH

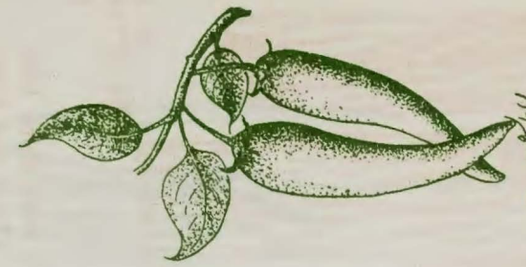
Mud Fish

Pla Chorn (ปลาช่อน)	Serpent headed fish.
Pla Dook (ปลาดุก)	Cat fish.
Pla Mor Ted (ปลาหมอเทศ)	Tilapia.

Pla Lai (ปลาไหล) . . . . . Eel.
Pla Salid (ปลาสลิด) . . . . . Pilot fish.

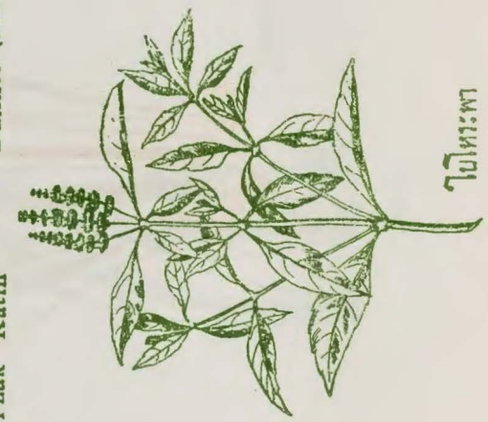
Sea Fish

Pla Muk (ปลาหมึก) . . . . . Squid.
Pla Insee (ปลาอินทรี) . . . . . Mackerel.
Pla Too (ปลาทู) . . . . . A kind of herring (usually sold steamed.)
Pla Kapong (ปลากะพง) . . . . . Sea bass.
Pla Kapong Kao (กะพงขาว) . . . . Sea bass–white.
Pla Kapong Dam (กะพงดำ) . . . . . Sea bass–black.
Pla Kapong Daeng (กะพงแดง) . . . Sea bass–red.
Pla Charamed Dam (จาระเม็ดดำ) . . . Pomfret–black.
Pla Charamed Kao (จาระเม็ดขาว) . . . Pomfret–white.
Pla Lin Ma . . . . . Sea bass.
Pla Oh (ปลาโอ) . . . . . Tuna Fish.

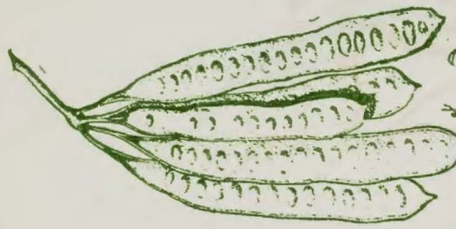


พริกขี้ฟ้า
Chillies (Prikchee Fah)

พริกขี้หนู
Dhillies (Prik key nu)



ใบโหระพา
Sweet Basil leaves (Horapa)

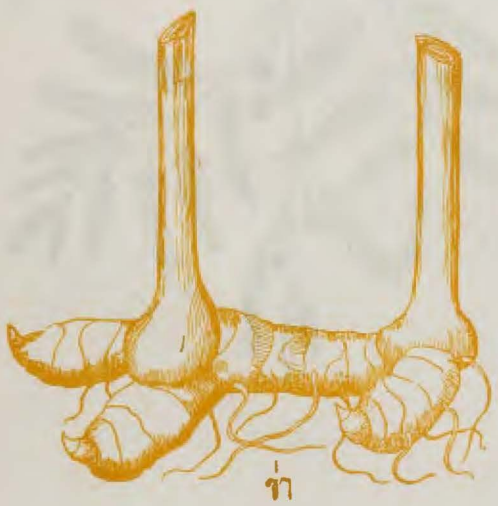


ฝักกะถิน
Phak Katin

กะถิน
Katin

ดอกไม้จีน

Dried Chinese Flower (Dok Mai Jeen)



ข่า

Kha

กระชาย

Krachai

ฟองเต้าหู้ขี

Bean Curd Leaf
(Fong Tao Hoo)

ตะไคร้

Lemon Grass (Takrai)

พริกหยวก

Chilies (Prik Yuak)

ใบเตย

Toey

ต้นหอม

Spring onion (Ton Hom)

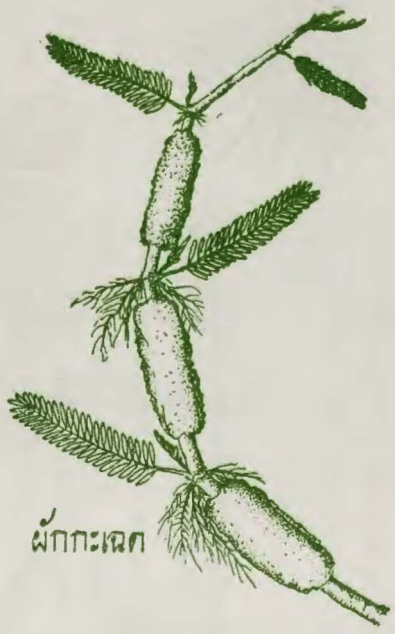
Chinese Celery (Khunchai)

Mint Leaves (Saranay)

Basil leaves (Kaprao)

(Phakbung)
Morning Glory

Tamlung



Gachade

Coriander

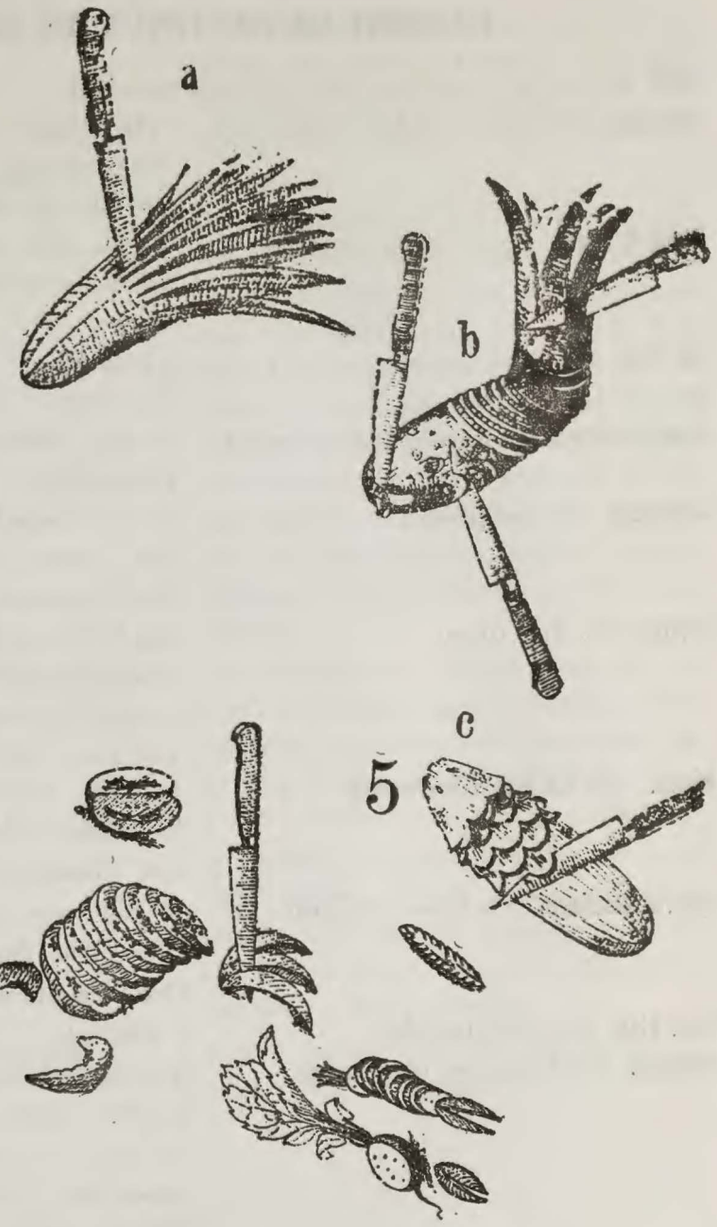
1. Olives dressed as crabs, Thai fashion, are so appealing that it matters little whether you see the resemblance. To make: enlarge the holes in pitted olives with point of knife; insert 3-inch pieces of scallions—or carrot, or celery—and fringe the ends with the point of a sharp knife

2. A nonobjective salad composed of vegetables cut Thai-style demonstrates their decorative versatility. Mixed for color, texture and taste: carrot tassels (to make, slice root end vertically, turn 90 degrees, slice again). quartered olives, sliced cucumber, onion rings, radish rose and endive.

3. Salads on sticks with radish-rose finials radiate from a small hidden head of lettuce. To make: spear any combination of bite-size salad ingredients on long bamboo skewer, starting with radish (cut petal toward stem end, shape with knife point). Stick into firm head of lettuce. To eat: twirl salad stick gently in dressing, place on plate, and holding with fork, pull out skewer.

4. Burning-candle towers dominate a vegetable centerpiece. Cucumber cups are cut like tail of fish, but with second layer of points and center hollowed out. To assemble: run long bamboo skewer through lettuce head and cucumber cup into candle (make hole in candle with heated ice pick to receive skewer) and plant lettuce head firmly on a flower pin holder. Decorate with tomato quarters and sprigs of parsley surrounded with more parsly, endive and cut red cabbage.

5. Denizens of the sea —raw vegetables in disguise —make a conversation-piece platter for the cocktail hour. Lobsters: one tomato sliced. another quartered. scooped-out, cut to make tail and claws. Shrimp: radishes sliced in rounds, split ovals cut from another radish for tail. Jelly fish: onion rings, some halved to make tentacles. Three fantasy cucumber fish: (a) peeled cucumber cut in half lengthwise, then cut lengthwise again two-thirds. of the length and fan, ned out; (b) unpeeled cucumber; the head one quarter with gills cut at sides and half-round radish slices for the eyes; the body, the center section sliccd in rounds; the tail, one quarter with the skin cut back from the stem and shaped to points; (c) peeled cucumber with a sword cut from another cucumber and a frothy tail of cucumber peel; the scales: thin rounds of carrot slipped into half-round cuts. Crabs are the same as those on platter 1. Goldfish bodies are stem half of carrot sliced in rounds; tails are like carrot tassels in salad 2. Except for the tomato lobsters, all these pseudo-sea creatures should be put to soak in ice water as soon as cut to ensure proper crispness and curl.



THAI NAMES FOR SOME POPULAR FISH AND SEA FOOD

FISH: (In buying fresh fish, look for bright red gills)

Barracuda, Pla Nam Dok Mai (ปลาน้ำดอกไม้) The "tiger" of tropical seas, it is a long, slender, silver fish shaded darker on the top side. (See illustration)

Black Grouper, Pla Ga Rang (ปลากะรัง) . Brown with large shaded darker brown splotches on the top side. (See illustration)

Cat Fish, Pla Dook (ปลาดุก) . . . a mud fish

Eel, Pla Lai (ปลาไหล) . . . . a mud fish

Giant Sea Bass, Fla Kapong Dam (ปลากะพงดำ) A dark brown heavy built fish (See illustration)

Greenling, Pla Gao (ปลาเก๋า) . . . A firm fleshed fish. Light brown with dark brown spots over entire body. (See illustration)

Herring. Pla Too (ปลาทู) . . . . Small, flat and silver with forked tail. Commonly sold steamed or smoked. two to three in a small basket. Very popular with pussy cats.

Mullet, Pla Ka Bok (ปลากระบอก) . . A blunt nosed silver fish with dark longitudinal stripes. Good for smoking. (See illustration)

Pacific Mackerel, Pla Insee (ปลาอินทรี) . It has wavy dark bands just past the lateral line. Buy them small for smoking. (See illustration)

Pilot Fish, Pla Salid (ปลาสลิด) . . . a mud fish

Pompano, Pla Charamed (ปลาจาระเม็ด) . . A deep forked tail on a thin stalk, this is a small, round, flat, silver fish. Some say this is a ***butterfish*** and others say ***harvest fish***. Our Thai friends say it has the same name in Thai anyway. Still others say it is a ***Pomfret***. For the Thai name, the fish dealers in the market chose the picture of the pompano, as did the cook. (See illustration)

Red Snapper, Pla Kapong Dang (ปลากะพงแดง) Pink colored fish with large scales. (See illustration)

Serpent Headed Fish, Pla Chorn (ปลาช่อน) a mud fish.

Sole, Pla Lin Ma (ปลาลิ้นหมา) . . . Flat fish with both eyes on one side. Brown with white underside. (Flounder is probably called the same name).

Squid, Pla Muk (ปลาหมึก) . . . Cuttle fish or inkfish.

Tilapia, Pla Mor Ted (ปลาหมอเทศ) . . A mud fish.

Tuna Fish, Pla Oh (ปลาโอ) . . . A large member of the mackerel family. Blue fin tuna is most often seen here in the fish market. If you are acquainted only with tinned tuna, try a fresh tuna steak for a treat. (See illustration).

Wahoo, Pla Insee (ปลาอินทรี) . . . From the mackerel family, and it has the same Thai name. This fish has wavy bands around the entire body and is less strong in flavor. The Wahoo is usnally the large fish you see on the chopping block and is sold by the slice. (See illustration).

White See Base, Pla Kulao (ปลากุเลา) . . It is smaller and narrower than the sea perch and found in shallow waters. They are fished from shore here in nets and are good pan fried. (See illustration).

White See Perch, Pla Kapong Kao (ปลากะพงขาว) . . . . . A silver white fish with large scales. It is similar to the Red Snapper, but has a smaller head. It seems to be the number one Thai fish and is the most expensive. The flesh is softer than most of the fishes that size. (See illustration).

Whiting Pla Maw Talay (ปลาหมอทะเล) . A firm fleshed fish with shaded brown areas. (See illustration).

SEAFOOD:

Abalone, Hoy Khong Talay (หอยโข่งทะเล) . This is quite rare in the market, better buy tinned.

Clams, Hoy Ta Lup (หอยตลับ) . . . Shiny white shells with wavy brown streaks from the valve outwards. Often bottled with nam pla.

Cockles, Hoy Kraeng (หอยแครง) . . Very sandy, not as good as other shell food.

Crab, poo (ปู) . . . . . Buy them alive, their eyes will move even though the pinchers are trussed. A small heavy crab has most meat.

Clams, Hoy Ga Pong (หอยกะพง) . . Usually bought already shucked in the market.

Oysters, Hoy Nang Rom (หอยนางรม) . . Very small, often already shucked in the market.

Rock Lobster, Gung (กุ้ง) . - . . These are appreciated more by the foreigners than the Thais, so are inexpensive here but none the less delicious. They are greenish grey with a peculiar flattened head. Use only the tails.

Scallops, Hoy Chal (หอยแชล) . . . Smaller than Atlantic scallops but very delicious. They are brown on one side and white on the other (often shucked),

Sea Mussels, Hoy Malang Poo (หอยแมลงพู่) Bright green shells (often shucked), a favorite and inexpensive, at Hua Hin Make an excellent chowder.

Shrimp, (small) Goong Nang (กุ้งนาง) . Fresh ones have a greyish color.

Shrimp, (small dried) Goong Hang (กุ้งแห้ง)

Shrimp, (large) or Prawns, Goong Yai (กุ้งใหญ่) . . . . . The ones with large blue legs are from fresh water, since the shrimps are scavengers it's safer to buy the ocean variety.

Frogs, Gop (กบ) . . . . . Are also found in the local market and are not expensive. Frog legs are very tasty.

We must not end this chapter without mentioning nam pla (น้ำปลา) which is an extract of fermented fish. This sauce, which is more tasty than it sounds is used in many Thai dishes.

ปลาโอ
Blue Fin Tuna (Pla Oh)

ปลาเก๋า
Greenling (Pla Gao)

ปลากะบอก
Mullet
(Pla Ka Bok)

ปลาการัง
Black Grouper
(Pla Ga Rang)

ปลาอินทรี

Wahoo (Pla Insee)

ปลาอินทรี

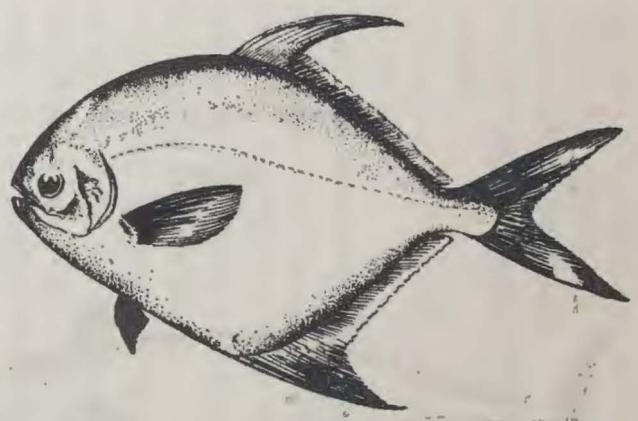
Pacific Mackerel (Pla Insee)

ปลาน้ำดอกไม้

Barracuda
(Pla Nam Dok Mai)

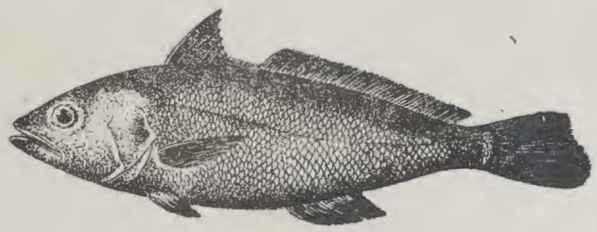
ปลากุเลา

White Sea Bass (Pla Kulao)



ปลาจารเม็ด

Pompano (Pla Charamed)

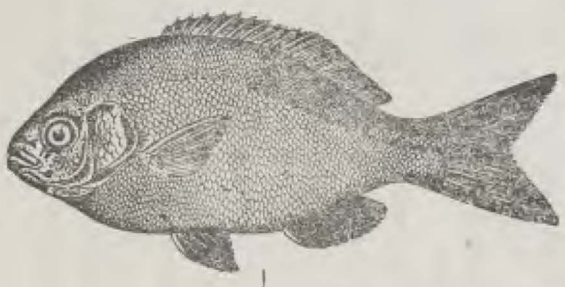


ปลาหมอทะเล

Whiting
(Pla Maw Talay)

ปลากะพงดำ

Giant Sea Bass
(Pla Kapong Dam)



ปลากะพงขาว

White Sea-perch
(Pla Kapong Koa)

ปลากะพงแดง

Red Snapper
(Pla Kapong Dang)

HELPFUL COOKING INFORMATION

lb.	=	pound	2 cups	=	1 pint
Kg.	=	Kilo (2.2 lb.)	2 pints	=	1 quart
C.	=	cup	4 quarts	=	1 gallon
tsp.	=	teaspoon	16 ounces	=	1 pound
Tbs. or T.	=	tablespoon			

Substitutes:

1 square bitter chocolate equals 3 tablespoons cocoa plus 1 teaspoon shortening
1 c. pastry flour equals 1 c. "all purpose" flour less 2 tablespoons.
1 Tablespoon cornstarch equals 2 tablespoons flour (for thickening).
1 c. milk equals 1/2 c. evaporated milk and 1/2 c. water.
1 c. fresh milk equals 4 tablespoons powdered milk plus 1 c. water.
1 tsp. baking powder equals 1/4 tsp. soda plus 1/2 tsp. cream of tartar.

Translating Foreign Measurements:

1 pound or 16 ounces	equals 454 grams
Bread (wheat) flour, 3/4 c. less 1 tablespoon	equals 100 grams
Cake flour, 1 c. less 1 tablespoon	equals 100 grams
Butter, 1/2 c. less 1 tablespoon	equals 100 grams
Sugar, 1/2 c. less 1 tablespoon	equals 100 grams
1/4 pound sweet chocolate	equals 113 grams

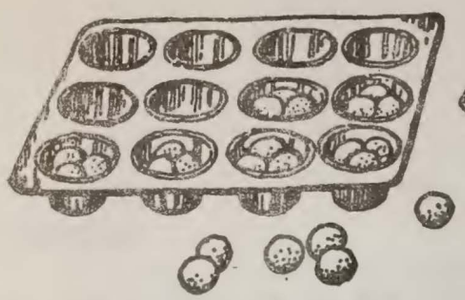
Some Common Cooking Ingredients:

For increasing your vocabulary of Thai words and phrases and adding to your enjoyment of living in Bangkok, consult the Y.W.C.A. office about the excellent. Thai conversation classes held there !

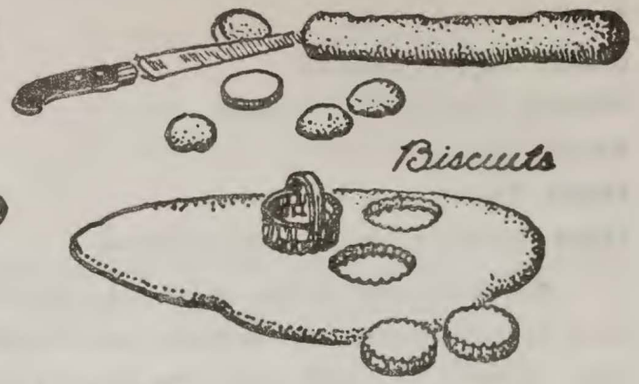
Flour (bread), Bang (แบ้ง) . . .
Flour (cake), Bang Kanom (แบ้งขนม) .
Baking powder, Pong Foo (ผงฟู) . .
Baking soda, Soda Tam Kanom (โซดาทำขนม)
Salt, Glua (เกลือ) . . . . .
Pepper, Prik Tai (พริกไทย) . . .
Cornstarch, Bang Khao Pode (แบ้งข้าวโพด) .
Sugar (white), Namtaan saikhao (น้ำตาลทรายขาว)
Sugar (brown), Namtaan sai dang (น้ำตาลทรายแดง)
Palm sugar, Namtaan Puk (น้ำตาลปึก) .
Margarine, Noey Tiem (เนยเทียม) . .
Shortening, Namman Keang (น้ำมันแข็ง) .
Oil (salad), Namman salad (น้ำมันสลัด) .
Butter, Neoy (เนย) . . . . .
Milk, Nam nom (น้ำนม) . . . .
Water, Nam (น้ำ) . . . . .
Coconut, Maprow (มะพร้าว) . . .
Chocolate, Chok go let (ชอกโกแล็ต) . .
Walnuts, Mon haw (มันฮ่อ) . . .
Peanuts, Thua Lisong (ถั่วลิสง) . .
Cashew, Mamuang hima pan (มะม่วงหิมพานต์)

Substitute soft, creamy palm sugar usually sold in open kerosene tins or round cakes for brown sugar. Keep in the refrigerator as it turns bitter if kept too long. It tastes like maple syrup when diluted with water and cooked into syrup. Try it on pancakes !

Making Rolls and Biscuits



Clover Leaf Rolls



Biscuits

Parker House Rolls

Finger Rolls

Bread Sticks

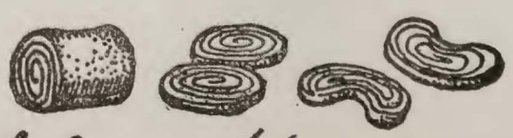
Bowknots

Almond Rings

Buns

Hard Rolls

Fan Tans



Cinnamon Rolls and Pinwheels

Wings

Simple Garnishes

Carrot Sticks and Curls

Watercress

Radish Slices and Roses

Parsley

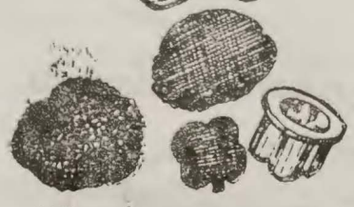
Hard-Boiled Eggs

Lemon Shapes

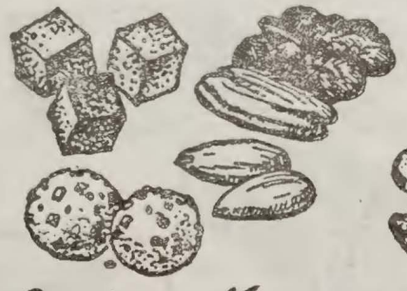
Cucumber

Tomatoes

Pepper Rings

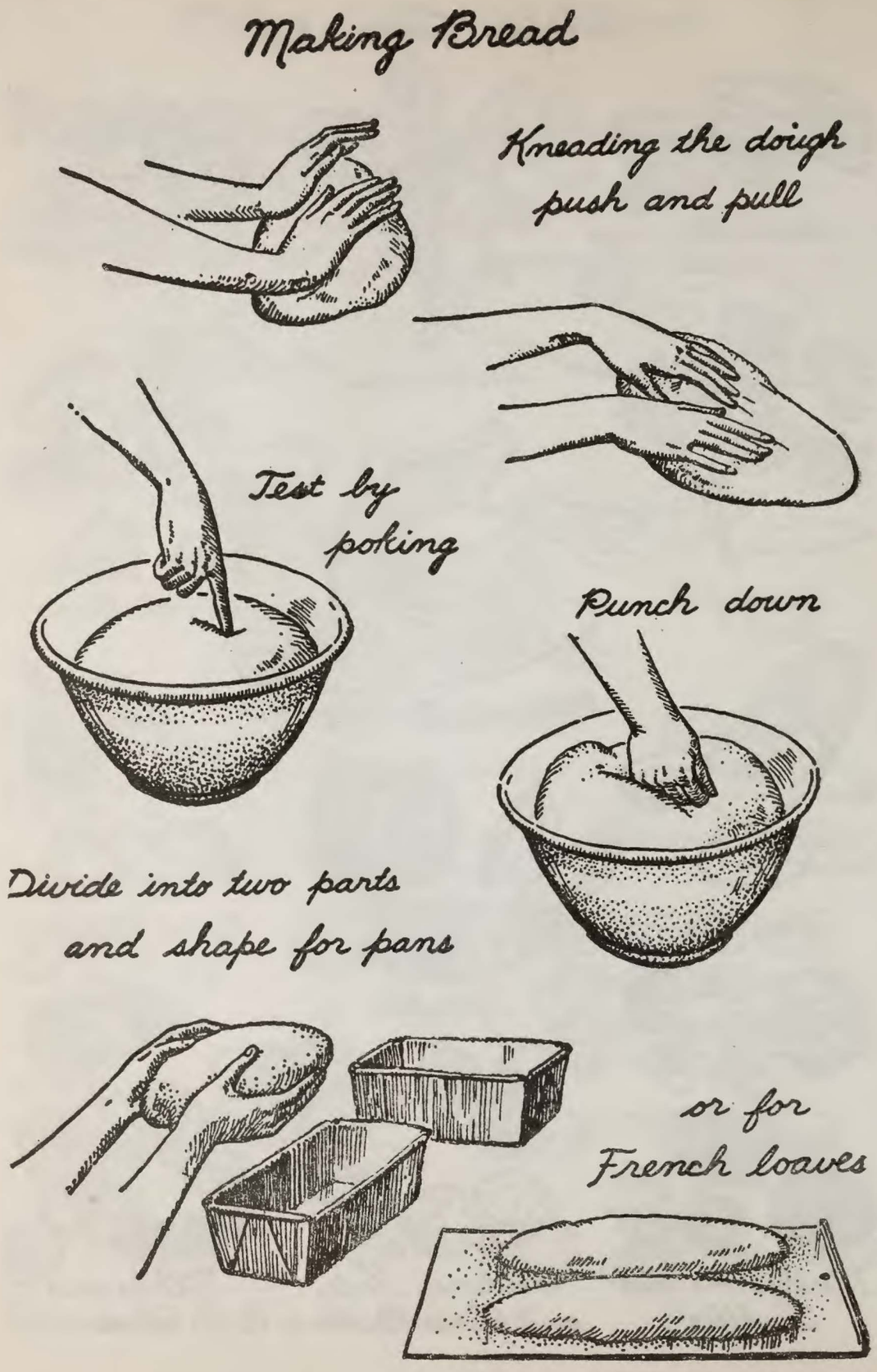


Mushrooms and Truffles



Croutons, Nuts, and Cheese Balls

Pickles and Olives



COOKING TERMS

Au gratin:
Food creamed or moistened with other ingredients (eggs, milk or stock), covered with bread crumbs and butter or cheese and baked or broiled until the top is brown.

Baste:
To moisten roasting meat or other food, while baking, with juices from the pan or with additional liquid.

Batter:
A blend mixture of flour, liquid and other ingredients.

Beat:
To blend by mixing thoroughly using an--over--and over or rapid rotary motion.

Blanch:
To pour boiling water over a food, then drain and rinse with cold water. Used to whiten or remove skins from almonds.

Blend:
To mix two or more ingredients until well combined.

Braise:
To cook meat by searing, then simmering in a covered, dish in a small amount of ilquid, either in an oven or over direct heat.

Broil:
To cook by exposing food directly to the heat.

Brush:
To spread with butter, egg etc., thinly with a brush or a small paper or cloth.

Caramelize:
To heat sugar in a skillet until melted and brown, or to heat foods containing sugar until light brown and of caramel flavor.

Chop:
To cut into pieces.

Combine:
To mix ingredients.

Cream:
To work shortening with the hand or a utensil until it has the consistency of whipped cream.

Cube:
To cut into squares.

Cut:
To divide foods with a knife or scissors. To incorporate firm fat, butter, shortening, etc., into dry ingredients with little blending, permitting the fat to remain in small particles.

Dice:
Cut into small cubes.

Dot:
To place small bits of butter, cheese over the surface of food.

Dredge:
To coat with flour or sugar.

Flake:
To break up into small pieces with a utensil.

Fold in:
To add a beaten ingredient (whipped cream or egg white) to another ingredient without loss of the air incorporated by beating: Heap the lighter on the heavier ingredient and blend lightly with a down--up--over motion.

Frosting:
A cooked or uncooked sugar mixture used to cover and decorate cakes, cookies or other foods.

Fry:
To cook in deep fat.

Garnish:
To decorate one food with another, usually something bright or savory.

Knead:
To work dough with a pressing motion of the hands, stretching then folding is over on itself

Marinade:
An oil and acid mixture, such as French dressing in which food is allowed to stand to gain flavor or tenderness.

Marinate:
To soak in French dressing, vinegar, lemon juice, sour cream, etc,

Meringue:
A mixture, of stiffy beaten egg whites sugar and flavoring used as a topping for pies and other desserts, also as a tart or shell for ice crem, etc.

Mince:
To chop very fine.

Mix:
To combine by beating or stirring

Pan broil:
To cook meat in a hot pan with little or no grease, pouring off fat as it accumulates.

Parboil:
To boil food until partially cooked.

Pare:
To cut off the peel of potatoes, apples etc.,

Puree:
To press fruit or vegetable through a sieve or ricer, also a soup made with food put through a ricer and thinned with cream or stock.

Poach:
To cook under the boiling point in hot liquid to cover.

Roll:
To place on a board and roll with a ralling pin.

Saute:
To cook in a small amount of fat.

Scald:
To heat liquid to a temperature just below the boiling point. To immerse food in boiling liquid for a short time.

Scallop:
To bake food in an oven-proof dish in layers with sauce and crumbs.

Score:
To make light cuts in a surface, usually in lines.

Sear:
To brown the surface of meat by the quick application of intense heat, usually in a hot pan or in hot oven.

Shred:
To cut into very thin slices or strips.

Shortening:
Any kind of fat suitable to baking.

Sift:
To put dry ingredients through a fine sieve or sifter.

Simmer:
To cook in liguid that it kept just below the bolling point.

Steep:
To cover with boiling liguid and permit to stand.

Stir:
To blend ingredients with a utensil using a circular motion.

Stock;
The liquid resulting from the cooking, of meat, fish or vegetables.

Until set:
Until a liguid has become firm, usually applied to a gelatine mixture.

Whip.
To beat an ingredient rapidly with a utensil so as to incorporate air and increase volume.

Table Setting and Serving

The following diagrams and instructions will probably be helpful in training your maids. We have printed it here in English so you can see what we have printed for them in Thai.

General Direction for Serving

Everything is served to the left of the guest, The European custom is to remove plates from the left also, but according to American custom, it is quite all right to serve frow the left and remove from the right. If this is done, however, the waitress never reaches in front of a guest to remove from the ***right*** anything such as a butter plate on the guest's extreme ***left.*** These things are always removed from the left.

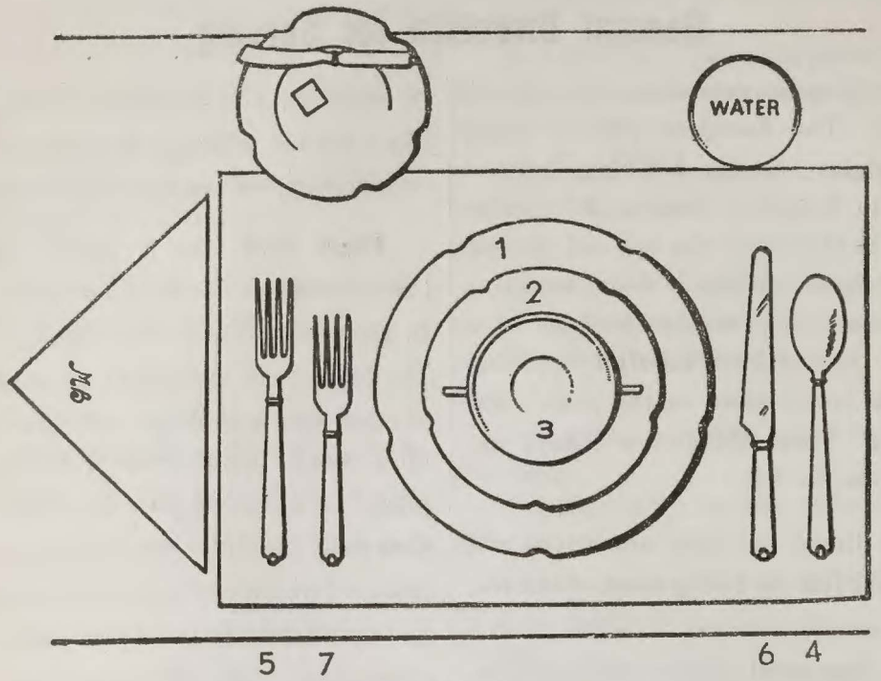
Alter dinner has heen announced and guests have left the living room or terrace, a maid should remove all signs of the cocktail hour—used glasses and ashtrays. bowls of peanuts, platters of canapes, etc. Everything should look fresh for the guests retum to the room.

If there are more than eight or ten guests at a luncheon or dinner party, it is wise to have ***duplicate serving dishes*** presented simultaneously to each six or seven guests. The scrvice begins with the lady at the host's right at a small party, but at a large party it may start simultaneously with the lady at the host's right and the laby nearest the right of the hostess.

Seconds may be served at an informal party, and at a buffet party the guests may be asked to help themselve if they would like a second serving. At a formal dinner or luncheon, on seconds are served.

Finger bowls are a useful addition (and sometimes almost a necessity) here in Thailand where so much fruit is served The finger bowl is filled three fourths full of tepid water, perhaps with a few petals, of a small flower floating on top. It is placed on a dessert plate on which a small ***cloth*** doily has been placed. with a fruit or dessert fork on one side of the finger bowl and the fruit knife or dessert spoon on the other side. After the maid sets this in front of guest (from the left), the guest is expected to lift the finger bowl and doily from the plate and place them in front and slightly to the left of his place setting. He then removes the silver, placing the fruit fork on the table at the left of his plate, the knife at the right. Finger bowls may be brought in at the beginning of any course when necessary, and placed at the left of the place setting. These are almost necessary for use after the serving of broiled lobster and steamed clams. (The Chinese adaptation is the presentation of a wet cloth to wipe off one's fingers).

INFORMAL LUNCHEON



LUNCHEON SETUP

(1) Service plate, (2) bouillon saucer, (3) bouillon cup. (4) bouillon spoon, (5) luncheon fork, (6) luncheon knife, (7) salad frok.

This may be as simple or as elaborate as the hostess wishes. The first course should be in place on the place plate when the guests enter the dinning room. Soup is served at lunch in a cup, bowl or covered casserole. The serving may follow the same system as that used for a semiformal dinner. The main difference is in the informality of table linens and china.

INFORMAL DINNER

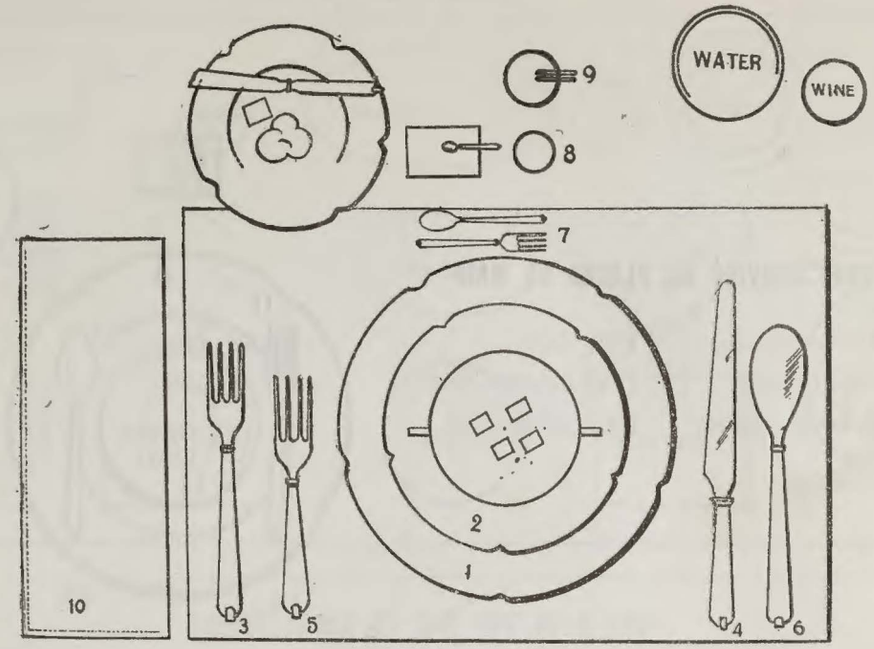


TABLE SET WITH SOUP COURSE

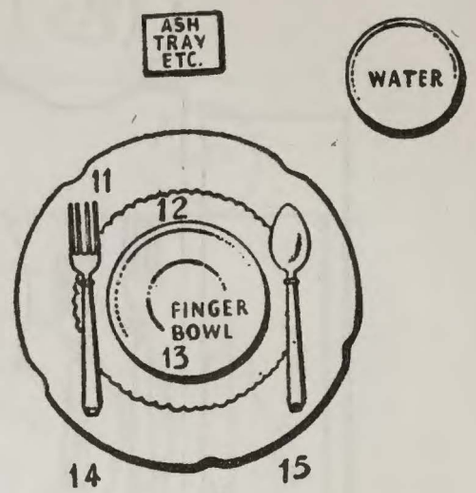
1 – service plate
2 – soup with it's own plate
3 – dinner fork
4 – dinner knife
5 – salad fork
6 – soup spoons or cocktail fork
7 – dessert spoon and fork
8 – salt and pepper
9 – cigarettes add ashtray
10 – napkin

A first course may be served by the maid, or the soup or entree plate of the first course may already be in place when the guests are seated. If the maid serves the first course, she enters from the pantry or kitchen with the soup or entree in her left hand aud serves each guest from the ***left***, beginning with the lady at the host's right and ending with the host.

When the guests have finished this course, the maid removes the soup and place plate together from left or right and immediately replaces them with the plate for the following course. She then brings in the main dish, balanced on her left hand on a clean, folded napkin, steadied, if necessary, with her right hand, and passes it to each guest at the left. The dish or platter should be held at a comfortable level for the guest to help himself easily. Then she brings in the vegetables, one dish in each hand on a serving napkin. She offers first the dish in her left hand, then that in her right hand. In each dish there should be a serving fork and a serving spoon, placed face down with the handles pointing toward the guest to be served. Sauces or gravies should be served immediately after the dish they accompany, Be sure that the hot foods are ***hot***, and the cold ones are well ***chilled***.

During the main course the maid should see that water goblets are filled when needed. and if wine is being served, that the wine glasses are filled and then refilled, when needed. This of course is done from the right.

DESSERT SERVICE AS PLACED BY MAID



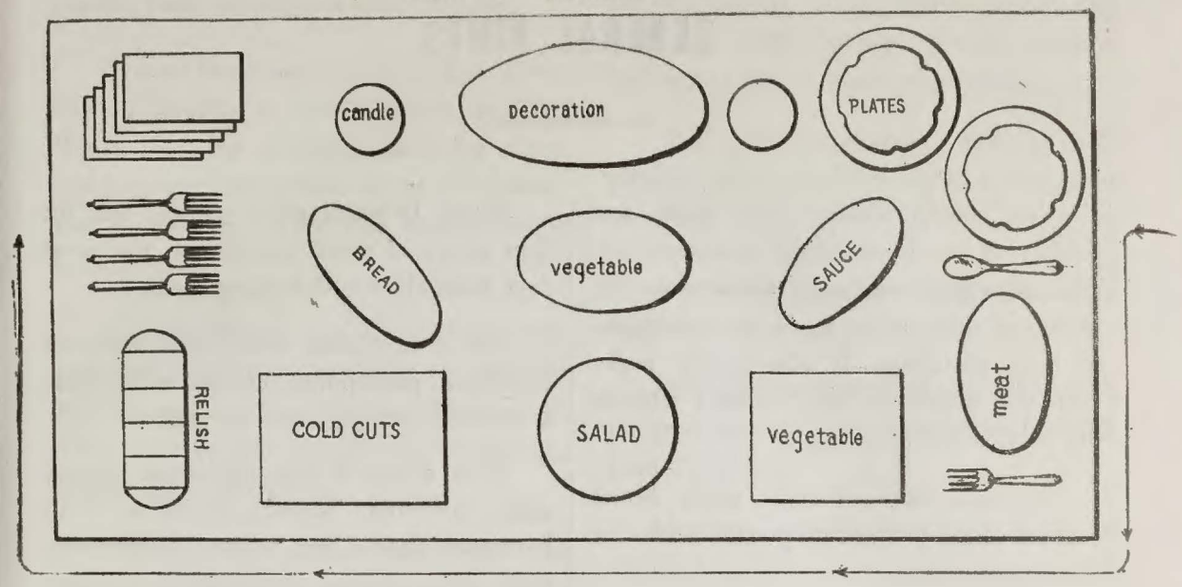
(11) Dessert plate, (12) doily,
(13) finger bowl, (14) dessert fork,
(15) dessert spoon, (16) ashtray or nut dish.

Dessert service may be brought in on the plate as shown. In this case remove item 7 from the dinner Table.

Following the main course, prior to the serving of the dessert, is the only time when there is no plate in front of a guest. At the end of the main course the plates are removed first. Then everything else comes off the table except the flowers or centerpiece, the ashtrays and cigarettes, the dessert implements which may have been at the top of the plate (in European style) throughout the meal, the water goblet, and the wine glass, if wine is to be served during dessert. Crumbs may be brushed from the table with a folded napkin onto a small plate or tray.

The dessert may be portioned in the kitchen and served, at the left, to each guest, or it may be arranged on a large platter, and passed to each guest at his left, for him to serve himself. At the end of dessert, the coffee may be served at the table, with the hostess pouring, adding cream or sugar as indicated, and passing the cups to guests, or after-dinner coffee may be served in the living room. Some hostesses prefer to have the maid serve coffee and liquers to the gentlemen in the living room, serving the ladies in a bedroom or upstairs room.

BUFFET DINNER



BUFFET TABLE AT THE SIDE OF A ROOM

INFORMAL DINNER

The buffet foods and serving utensils are placed on the sideboard or buffet table and the guests, after they have formed a line, pick up their plates and either serve themselve or are given servings from the main dishes such as baked ham, turkey or casserole by the servant. After the guests serve themselves to the other dishes on the table, they take their places at either amall table or one large table where places are set with silver, etc. The first course may be on the table.

When the guests have finished the main course, the servants remove the soiled dishes and bring the dessert to the guests. Sometimes the dessert is served at the buffet table and each guest may serve himself there and then return to his own table.

Where the guests are mauy, duplicate services may be placed down both sides of the table which has been moved out from the wall. Coffee and other beverages may be served at another table or passed by maids.

GENERAL HINTS

You should always cook meat and poultry at low to moderate temperatures. This provides maximum tenderness and juiciness and yields more meat because of less shrinkage. It also helps make sure the center is fully cooked without the outside being overdone.

A small piece of stale white bread will rub out most ink or pencil marks on washable clothing.

A cheese topper for broiled meat can be made by blending one part crumbled blue cheese with two parts softened butter, a dash of Worcestershire sauce and lemon juice. Spread on lamb chops, steaks or hamburgers the last minute or two of broiling.

Store rice at room temperature in a tightly closed container to keep out dust, moisture and insects. Choose a cool, dry place in the kitchen not too near the stove. Do not store rice near soaps or other products with strong odors.

One – half cup of cottage cheese supplies as much high quality protein as one serving of meat. It makes delicious main dishes, salads and desserts.

Scrubbing is easier if your brush is one of the new ones with a handle like your iron. Scrub up and down instead of side to side.

When Oriental style recipes call for thin strips of meat, semifreeze the meat first, then slice with a sharp knife.

For a breakfast treat, heat strained baby fruit, pineapples; peaches or apricots, and serve over pancakes or waffles.

Thin slices of day old bread spread with softened butter, sprinkled with Parmesan cheese and toasted in the oven until crisp make an excellent accompaniment for soups or salads.

Use grapefruit sections from the can in fruit cups and salads, in vegetable–fruit casserole combinations or in varied fruit combinations with apples, oranges, peaches, pine- apple or avocados.

Leftover cheese which has dried too much for sandwiches may be grated and used as a topping for casseroles or in creamed dishes.

Cheese is a concentrated form of milk. A medium slice or cube (1 ounce) of Cheedar cheese equals about 3/4 of a glass of milk in calcium.

Mix two parts shortening, one part flour. Freeze and use for coating cake pans, cookie sheets.

Pies don't bubble over if the top crust is a circle just big enough to fit inside the rim and not fluted together with the bottom crust.

Cookie cutters won't stick to dough if you dip them in water instead of flour.

Two or three ounces of cooked meat, fish or poultry is considered a serving. When planning meatless meals for adults and teenagers count two slices of cheese, two jumbo eggs or one cup cooked beans as a serving.

A cook should wash her hands with soap and water after handling raw meat or poultry and before touching other foods. This reduces the danger of transferring bacteria to other foods.

Mix crunchy peanut butter into hot mashed potatoes just before serving for a delicious taste treat.

For a tasty topping on pies, cobbler; fruit desserts or gingerbread, make orange sour cream topping. Combine one cup dairy sour cream, two teaspoons grated orange rind, four teaspoons orange juice and two to three teaspoons sugar. Makes one cup.

Marinate meats in a tightly sealed plastic bag. No mess, and just plopping it over or kneading the bag distributes the marinade evenly.

Remember, both chocolate and milk scorch easily, to always heat them in a double boiler over low heat.

Milk is a glamorous refresher when served in frosted glasses with a whipped cream topping. To frost glasses, dip rims of chilled glasses into unbeaten egg whites, then into confectioner's sugar.

A teaspoon of lemon juice and some chopped parsley added to one–quarter cup of melted butter makes a speedy topping for broiled fish or green vegetables.

Toss boiled potatoes with a little butter, parsley and French or onion salad dressing.

Steel wool pads last longer if you use them dry. Wet the pot; not the pad.

Leftover meats, minced and mixed with pungent sauce, often make excellent hot hors d'oeuvres.

Marinate canned salad vegetables in lemon juice for sevaral hours or overnight to give them zip and dash.

Leftover roast meat or poultry heated with undiluted canned cream soup and served over toast makes a quick and delicious dish for lunch.

Rice is plentiful and here are some ideas: Cook rice in tomato juice and serve topped with cheese sauce. Serve creamed salmon, hardcooked eggs, peas and pimento over hot fluffy rice. Pour hot chilli con carne over cooked rice. Add rice to homemade vegetable soup about 20 minutes before cooking time is over. Mix sweetened cooked rice with whipped cream and layer parfait glasses with cling peach slices.

The calorie count for citrus fruits is very low. A medium orange has 60 calories, a grapefruit has 55 calories, one whole lemon has only 20 calories; a large tangerine has 40 calories.

Substituting milk for water when preparing cooked cereal lends a delicious flavor as well as extra nourishment. Follow the package directions using milk as the liquid.

Hot rolls or bread will stay that way longer if you place aluminum foil under the napkin in your roll basket.

Next time you make your favorite salad dressing, substitute lemon juices for part or all of the vinegar. Fresh lemon adds a lively touch.

If you cakes tend to be uneven, it indiates that the oven rack is not level, Leveling legs should be turned in or out. Fill cake pan half full of water to check your work. Top of water should parallel top of pan.

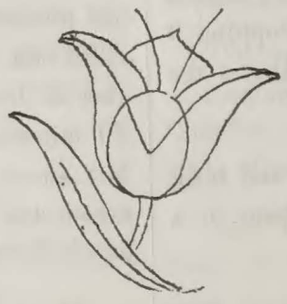
You can add instant nonfat dry milk to dry ingredients in a recipe. Sift with dry ingredients for cakes and breads. Stir into flour for gravy or sauce and mix with cornstarch and sugar for pudding.

Freeze stewing chickens already cut up. Then go from freezer to pot without thawing.

Red wine used in cooking brings out the flavor of the meat. White wine sweetens it.

You can include nonfat dry milk in baked goods and frostings, meat loaves and casserole dishes, mashed potatoes, souffles, soups and sauces, omelets and milk drinks.

Quick curry sauce – Blend 1/2 cup sour cream, 2 Tbs. milk, 1 tsp. dehydrated minced onion and 1/8 tsp. curry powder.



HELPFUL HINTS

To Melt Paraffin

Melt paraffin over low flame or hot water. Do not allow it to get too hot or catch fire. A new way is to put 1 1/2 to 2 tsp. of shaved paraffin in the bottom of the jelly glass and pour the hot jelly on it. The paraffin will melt and rise.

No need ***to peel onions*** before slicing or chopping. Slice then slip off bands of skin (some skins thrown into soup or stew add extra flavor colour). Or cut onion in half and score both ways and slice off–result minced onion without tears. Tight garlic skins slip off easily if hot H_2O is run over them first. One impaled on tooth–pick identifies quickly for removal before serving in soup, stews.

Open coffee cans with tin opener if emptying into canister; quicker than winding key. Coffee and bread keep better in refrigerator.

Cardboard packages of cereals and cake muffin should be changed at once into tightly covered glass jars and kept in refrigerator until used.

Recipe protector: Recipe card or clipping slipped between fork tines; invert fork in a glass.

Dried yeast keeps indefinitely in glass jar with rubber ring in refrigerator.

To save time, always ***light oven*** before mixing ingredients–also prepare pans by greasing, dusting with flour or lining with paper, if recipe requires.

Baking powder in this humid atmosphere must be strirred up from bottom at each usage, as cream of tartar and bicarbonate of soda tend to separate from cornstarch base.

Most ***spices*** can be bought whole in any ***Indian shop*** that sells dahl (split peas), lentils, ghee (clarified butter), corn meal, cream of wheat cereal (suji), wholewheat flour (arta), white flour, and cooking pans, aluminium stainless steel, one is at north corner of Bangrak market; one at bridge, Silom/New Road-several near Chalerm Thai, in vicinity of cloth merchants on Pahurat Road, one near Sampeng Lane, same area. If unsuccessful in locating ask an Indian where to find Gilletwallah near Chalerm Thai theatre. Especially useful for ingredients for vegetarian meals when Indians are included in guest list.

Spices (***ground***) keep their strength in flavor in refrigerator indefinitely–outside only weeks.

Meringues and ***frostings*** requiring beaten egg whites should not be done on dull or rainy days–takes too long to beat up and evaporate moisture from egg whites.

Small puffs will lose crispness within minutes of filling and serving. Better most of year–to ***use melba toast*** thinly sliced bread browned and crisped in oven on cookie sheets. Also thinly sliced bread, lightly oiled or brushed with melted butter, and pushed into muffin pans, or custard cups. For tiny appetizers make smaller breadsquares pushed into the tiny tub–like blue and

white ramkins found in any shop, where dishes are sold even in Bangkok, Asoke, Pratunam food markets—very cheap and useful for tiny custards, plain or caramel, or for ***ice cream molds,*** ready to serve very small children or dainty luncheons for women. These come in 2 sizes: about 2 1/2 andl 1/2 inch diameter.

Skewers for shish-kabobs and appetizers are used in Thai flower arrangements: Whole sale fruit market "Yo Say" along Klong at small bridge, a little northeast of Chalerm Khetr theatre. Steps lead down to market—the skewers, paper bags, brown sugar (Thai palm,) puffed rice. Khao Tang can be found very far along, practically end of market. in largest room. Skewers are from 1 inch to 12 inch lengths. There are made from ribs of coconut palm leaves.

Substitute soft, creamy ***palm sugar*** usually sold in open kerosene tins or round cakes for brown. It turns bitter if kept too long-recommend refrigerator. Excep. tional when diluted with water and cooked into ***syrup,*** a good substitute for maple syrup for pancakes in gingerbread, whole wheat bread when imported molasses can not be bought - - in any case too expensive. A dry brown sugar can be bought in oblong cakes in dry season when cane is being made into sugar. Sometimes at factory the syrup fails to crystalize and that is the best molasses to be found and keeps for a year. Thai names:—

molasses	น้ำอ้อย
cakes palm sugar	น้ำตาลปึก
cakes brown sugar	น้ำตาลแดง

Tapioca is called ***cassava*** and comes in 2 or 3 sizes—the smallest cooking fastest. Also in flour form for thickening and giving translucence as does cornstarch.

Since ***cake flour*** is not universally available, or if it is and is imported it is expensive, there is a way to solve the problem. Some cornstarch (flour) can be used with ordinary flour.

How to whip Cream

Take an unopened can of evaporated milk, boil 5 minutes and then keep in refrigerator for 24 hours. Open and beat with rotary beater until stiff. A few drops of lime juice hastens the process.

A small tin of thick cream, chilled and whipped is desirable when cream is to be used as topping.

To Make Coconut Cream or Milk

Grate fresh coconut in a bowl, pour hot water over it. Leave till luke warm then squeeze out the milk with your hand a few times, then strain. If you like thick cream, squeeze just once. One kilo of shredded coconut and 1 cup of hot water will give a cup of very thick coconut cream. If you like thin milk for curry, add more water to coconut pulp and squeeze again for a second and third time.

10 Guides Successful Baking

1. Read entire recipe before you begin (some ingredients may not be at hand).

2. Assemble all ingredients—have all at room temperature before you begin mixing.

3. Assemble all equipment. Use standard measuring equipment and baking pans of size indicated in recipe.

4. Prepare baking pans before starting by greasing and lightly dusting with flour-shake off excess.

5. Light your oven. Be sure to have oven at temperature indicated in recipe before cake is ready to go in.

6. Use level measurements in all recipes. Measure accurately.

7. Put ingredients together in the order given and as recipe directs.

8. In adding sifted dry ingredients alternately with liquid add dry ingredients first and last; sifted dry ingredients in four parts; liquid in three parts; about 20 or 30 strokes of beating after each addition, should be sufficient to mix well.

9. Test, when baking time is up, to determine if cake is done. Inserted toothpick or thin straw in center will come out clean if baked through, remove from oven.

10. Let cake layers cool on wire racks about 5 minutes before removing from pans. Brush off loose crumbs. Cool thoroughly before frosting.

Unerstand These Recipe Terms

Cream —rub or work shortening against the sides of bowl until soft, fluffy, and full of air. Continue motion as sugar is added and blended. Proper creaming contributes to tenderness.

Beat —Combine ingredients by hand with vigorous strokes of spoon in an overhand motion. Tilt the bowl while beating. If you are using an electric mixer, use the speed and time specified in the recipe.

Stir —Blend the ingredients with a circular motion.

Fold —Cut the edge of the mixing spoon or whisk gently in the bowl, across the bottom, up, and over the top. Continue until ingredients are completely combined. Turn the bowl a quarter way round between each folding.

Test Your Cake for Doneness

After baking the cake the required recipe time, insert cake tester or wooden pick into center. If it comes out clean, cake is done. Cake can be tested by pressing the top lightly with the fingers. If the top springs back and no imprint remains. the cake is done.

Let Your Cake Cool

Remove the baked cake from the oven and set the pans on a wire rack. Let cool until cake shrinks slightly and is just warm to the touch. Invert sponge, angle food, and chiffon cakes in the pan and let stand until cold. Loosen cakes and remove from the pans. Return to rack to frost.

How to Bake a Perfet Cake

Read the recipe thoroughly all the way through, then assemble the necessary ingredients and utensils. Have all ingredients at room temperature.

Follow the recipe directions exactly. Use the ingredients called for. Do not substitute. Don't change amounts. You may change the recipe balance and ruin your cake.

Use cake pans that are the size and depth called for. If cake pans are too small, your cake will run over; if too large, the cake will be flat and skimpy, pale and crusty, to check the size of your

pans (if not marked on the bottom by the manufacturer), measure across the top from one inside edge to the other and measure the depth down the inside. For best results and cakes that brown evenly.

Be sure you bake your cake at the oven temperature and for the time specified in the recipe.

Measure Accurately

Use standard measuring utensils. Make all measurements level. To measure flour, sift it, then spoon lightly into measuring cup until heaping full, level with straight edge of a knife or spatula. Don't tap or shake cup.

How to Frost a Cake

Cool cake thoroughly before frosting To keep cake plate clean while frosting. place four strips of wax paper at right angles on plate with pieces extending beyond edge. Brush loose crumbs from sides of cake. Place filling on' layer completely to the edge. Let set. Place second layer, top side up, on filling. Frost sides of cake, applying frosting with a spatula and using free, easy upward strokes. Bring frosting slightly above top edge in narrow ridge. Pile remaining frosting on top of cake and spread lightly to edges. in narow ridge. Pile remaining frosting on top of cake and spread lightly to edges. Make swirls with spatula or back of a spoon. Carefully loosen and remove paper.

Raised Rolls

For success in baking bread and rolls, select a basic recipe; master it, then develop any variations you desire.

1. Dough for rolls is softer than for plain bread, as soft as can be handled without sticking to hands or board.

2. With increasing amounts of sugar and fat, the action of the yeast is retarded, so more yeast is often needed for rolls.

3. Most rolls require only thorough mixing, with little or no kneading.

4. Your rolls will be crusty, if you place them 1 inch apart for baking.

5. If you grease tops of rolls lightly with melted fat or salad oil before they rise, prevent a crust forming.

6. Rolls brushed with salad oil or melted fat before baking will have tender crusts. Those brushed with milk or a beaten egg diluted with 1 Tbs. milk will have crisp crust.

7. The best way to re-heat rolls is to place them in plain paper bag, sprinkle lightly with water and place in hot oven 3 to 5 minutes before serving.

Pickling Spices

Where recipe calls for these it is usually a combination of

1 stick cinnamon
1 tsp. whole cloves
1 tsp. whole peppercorns
1 tsp. all spice

and sometimes a few thin slices dried ginger-root. Used in sweet pickles, i.e. water melon rind or beetroot etc.

For chopped vegetable pickles called relish or chow-chow use.

mustard seeds 4 Tbs.
celery seeds 2 Tbs.
3 or 4 whole dried or fresh red chili

To Tenderize Meat

Buy 2 medium sized filets of beef, about 2 kgs. together. Clean and prepare very carefully and brush lightly with oil. Store for 3-4 days in refrigerator in the meat container. Afterwards freeze quickly and take out only in the morning of the party,

Smoked Meats and Fish

For large party of 16 to 20 use 2 Plakapong, or one large one weighing 3 kgs.

Remove intestines and wash under running water. Rub soy sauce and brown sugar over back for colour and texture.

Place in a tin - smith's made oven, or make one from a kerosene tin turned on one side with wires strung across for two shelves. Make end cover with bands and handle to close over end of tin.

Use charcoal burned to grey ashes with a few pieces rough coconut husks thrown on to make the smoke. The 3 kgs. fish requires 3 hours slow baking; the two fish require 1 hour slow baking.

The fish may be stuffed with bread dressing or not.

Left-over fish can be used in salad, gelatines or casserole dishes.

For smoked beef roasts-3 kgs. piece of boiling beef that has been cured on rack over pan for 4 days to a week for tenderizing in lower shelf of refrigerator. Freezing first is a mistake. The freezing follows the tenderizing only in the case of holding to use beef at some later date.

Proceed baking as for fish.

Tongue may be smoked after parboiling and removal of gristle and bones. This finishes baking period.

Practical Hints

A delicious whipped cream substitute can be made by adding a sliced or mashed banana to the white of 1 egg and beating until stiff. The banana will dissolve, if it is well beaten.

A quick icing for spice cake is make by mixing 1/2 cup of brown sugar with a little cream, flavored with cinnamon. Spread on the cake while it is still hot. Put back into the oven, on the upper shelf. In 5 to 10 minutes you will have a nice icing.

Candles will burn more slowly and evenly, if they are placed in a refrigarator for several days.

For creaming shortening use a wooden spoon. It does not bend, mark the bowl, or darken a sugar mixture, or blacken the hands as a metal spoon often does.

For red flannel, corned beef hash, add a can of drained, sliced red beets. These can be mashed or ground with the potatoes.

How to beat eggs. Beat eggs slightly, when used as a thickening agent, as in custards, puddings, sauces etc. Beat eggs well when used to make light, as in sponge cakes, chiffon cakes, fluffy omelets, souffles, or meringues.

How to cook every vegetable that grows: If it grows beneath the ground, start it in cold water and cover with a lid. If it grows above the ground, start in boiling water and leave uncovered.

When cutting apples or bananas for salad, keep them moist with lemon juice to prevent discoloration.

When too much salt has been spilled into the soup, slice a raw potato into the soup and let it boil for 5 or 6 minutes. Then take out the potato slices; they will have absorbed some of the salt.

When using canned cherries for pie, add a few drops of almond extract to bring out the fresh cherry flavor.

Vinegar will stay clear, if a tablespoon of salt if added to each quart bottle of vinegar.

Sour cream is now being sold at Foremost Dairies and cottage cheese is available

If you haven't time to cool broth long enough to let the fat rise, pour the soup through a cloth that has been wrung out of ice cloth water; or twist an ice cube into a small cloth and skim it over the surface of the soup. The fat will cling to the cloth.

Place sweet potatoes in salt water at once, after peeling, to keep them from turning dark.

Soak fresh lima beans or peas in the pods, in cold water, for half an hour; they will shell easily.

To give a different and delicious taste to iced tea, use orange marmelade instead of sugar, to sweeten it.

To prevent bacon sliess from curling, soak the slices in cold water for a few minutes.

To soften butter for easy spreading, invert a warm bowl over the butter plate. This will soften but not melt the butter.

To roll sandwiches: Cut tbe entire crust from a loaf of sandwich bread, the day before it is intended to be used, Wrap it in a damp cloth and keep in the refrigerator or cool place. The bread will slice readily and roll easly.

When making baking powder biscuits shape dough into a long roll, about 2 inches in diameter. Place roll on waxed paper and flour lightly. Cut into rounds of desired thickness, flour cut ends and put on a greased tin, ready for baking.

When making fruit drinks or punches, prepare a sugar syrup ahead of time. To make the syrup, boil together 1 cup of granulated sugar and 1 cup of water until clear. Cool in the refrigerator.

When cooking fresh, green peas, put a few pods in the pot while cooking. This will help the peas keep their color and add to the flavor.

TEMPTING LEFTOVERS

Macaroni and Cheese Plus:

Prepare 1 package macaroni with cheese sauce mix as directed on label. Add pieces of ham, bologna, sliced frankfurters or corned beef. Or top with slices of leftover meat loaf lightly browned in a little butter or margarine. Bits of leftover peas, carrots or green beans can be added, too.

Quick Pasta:

Add crumbled leftover meat loaf or coarsely chopped cooked meat to canned spaghetti sauce and simmer a few minutes. Serve on hot cooked spaghetti, macaroni or noodles.

Beef Stew:

Dice leftover pot roast and add leftover or canned gravy, canned whole onions, carrots, drained potatoes and a few cookked peas. Heat, then simmer a few minutes.

Beef Shepherd's Pie:

Mix diced cooked beef with leftover canned or packaged gravy. Heat with cooked peas, carrots or green beans and pour into casserole Make a ring of seesoned instant mashed potatoes around edge of dish and bake in hot oven (400° F.) 20 minutes or until heated and bubbly

Lamb and Baked Beans:

Mix enough canned baked beans for 4 servings, with a little tomato sauce, 1 teaspoon of instant minced onions; 1/4 teaspoon thyme leaves and pieces of leftover cooked lamb. Heat gently 5 to 10 minutes and sprinkle with dried parsley.

Potato-topped Meat Pie:

Add a little grated cheese to prepared instant mashed potatoes. Spoon onto diced leftover cooked meat; gravy, and vegetables in casserole. Pour a little melted butter over top and sprinkle with dry bread crumbs mixed with a little grated cheese.

Turkey or Chicken Yellow Rice:

Prepare 1 package of yellow rice mix as directed on label. Add diced leftovers cooked turkey or chicken, a few cooked peas and some chopped pimiento. Let stand over low heat until hot.

Chicken or Turkey and Rice:

Prepare 1 package (7 ounces) chicken flavored rice mix as directed on label, using 2 cups water. Add diced leftover cooked chicken or turkey to water while bringing to boil. Add rice and proceed as directed. Sprinkle with dried parsley and paprika,

Creole Fish Soup:

To canned tomato soup, add a little instant minced onion, and chopped green pcpper to taste. Simmer a few minutes, then add bits of leftover fish and heat.

Stuffed Baked potatoes:

Bake potatoes, scoop out pulp and reserve shells. Mash pulp and add bits of leftover cooked beef, ham, pork or bacon. Add a little milk. and salt and pepper to taste. Pile in shells and bake in hot oven (425°F.) until lightly browned and heated.

Scrambled Eggs Plus

Add any bits of sausage, chicken liver, ham, poultry, seafood, cheese. olives, chopped green onion, or parsley to scrambled eggs.

Hot Salmagundi Slaw:

Coarsely shred enough cabbage to make 6 cups. Add bits of apple, green pepper, carrot, parsley or pimiento (or some of each). Heat 2 Tbs. bacon fat in medium skillet. Add above ingredients and 1-1/2 cups boiling water. Simmer 5 minutes or until cabbage is barely tender. Sprinkle with 2 Tbs. flour and add 1/4 cup light brown sugar and 3 Tbs. vinegar. Simmer, stirring a few minutes. Then add slices or chunks of leftover cooked meat, Makes 4 to 6 servings.

Barbecue Sandwiches.

Chop leftover cooked meat. Add bottled barbecue sauce. heat and serve on toasted hamburger rolls.

Chicken and Noodles:

1 package (5-1/2 ounces) egg noodles with sour cream and cheese sauce mix. 2/3 cup milk, 1 can (4 ounces) sliced mushrooms, drained, 1 to 2 cups diced leftover cooked chicken or turkey. Paprika. Cook noodle mix according to package, using the milk for the sauce. Stir in mushrooms and chicken and put in 1–1/2 quart casserole. Bake in moderate oven (350 F°.) about 25 minutes. Then sprinkle with paprika. Makes 4 servings.

Vegetable-Rice Salad:

To leftover cooked rice, add chopped celery, green pepper, green onion and olives. Add shredded carrot and moisten with bottled creamy dressing.

Fruit Rice Salad:

To leftover cooked rice, add seedless or halved pitted grapes, diced orange, peeled pineapple chunks, chopped red apple, and lemon juice and mayonnaise to taste.

ผลไม้สลัก

Fruit Carving

V.I.P. Recipes

Royal Favorite Dishes

American Southern Fried Chicken

2 cups sifted flour
1 tsp. seasoned salt
1 Tbs. paprika
1/2 Tbs. chicken seasoning
1 tsp. season pepper
1 Tbs. seasoning powder

Mix the ingredients in a plastic bag Marinate two fresh young chickens (broiler), cut into 8 pieces each, in 1 can evaporated milk containing 1 Tbs. seasoning powder and 1/2 tsp. salt and set the pan in the refrigerator for 1–2 hours. When ready to be served, drain the chicken. Put them 2 at a time into the plastic bag. Shake well until they are coated with the mix in the bag. Fry; in hot corn oil or wesson oil until light browned then place them on paper napkins to absorb excess oil. Add salt to taste.

Serve with kernel corn mixed with creamed corn or with hot steamed corn on the cob.

Green Chillies with Chicken

1/2 cup fresh green chilli
2 heads shallot
cooking oil
vinegar
3 large garlic cloves
1 tsp. shrimp paste
sugar
fish sauce
Chicken breast (cut into small pieces)
prawns or shrimps (cut into small pieces)

Grind the first four ingredients togethers and saute in hot oil until brown. Add prawns and chicken. Stir unhtil nicely cooked then add sugar, fish sauce and vinegar to taste.

Paradise Island or Khuaytiew on Land

Whole sheet of alimentary paste (cut into 2 inches square)
pork (boiled and cut into small pieces)
dried shrimps
fried or roasted peanuts with salt
lettuce. cucumber,
mint sweet basil (Horapa),
beansprouts.

Sauce

fish sauce, sugar, vinegar, fresh lime juice chopped garlic some chilies.

Mix the above ingredients for sauce according to your taste.

Wash and cut the vegetables into chef salads and keep them in the refrigerator until ready to be served. Arrange them on a tray or plate.

Steam the whole sheet of alimentary paste (or khuaytiew)

When served, cut the paste into 2 inches square.

How to eat

Lay the above mentioned ingredients on the paste square fold and add sauce.

Fillet Cafe de Paris

250 g. fresh butter
6 cloves garlic (minced)
2 Tbs. minced shallot
1 tsp. minced parsley
1 Tbs. ground anchovy
1/2 tsp. paprika
2 Tbs. Worchestershire sauce
1 Tbs. Maggi sauce
1/2 tsp. pepper
juice from 1 lemon
1 Tbs. curry powder
1/2 tsp. Tarragon

Mix the ingredients thoroughly in a bowl and store in the refrigerator, when ready to be used cut a portion and place it on top of a freshly fried fillet. Alternatively, melt a portion in a pan and pour the sauce over the fillet

Green Papaya Salad

green papaya (grated into thin shreds)
tomatoes (cut into small pieces)
string beans (cut into 1 inch long)
dried shrimps
some cloves garlic
chilli
fish sauce
lemon juice
sugar

Grind dried shrimps, garlic cloves and chili together. Mix it with shredded papaya- tomatoes and green string beans. Add fishsauce, lemon juice and sugar to taste

Broiled Chicken Legs

Chicken legs
whole pepper
vegetable oil
garlic cloves
soy sauce

Dip chicken legs in boiling water for a few minutes, strain. Grind garlic and pepper coarsely. Mix it with vegetable oil and soy sauce. Roll chicken legs in the mixture. Broil, barbecue or bake until nicely browned. Serve while hot with green papaya, salad.

Chicken in Gravy (Royal Favorite Dishes)

spaghetti
chicken breasts
onion
bacon
butter
maggi sauce
soy sauce
flour

Cut each chicken breast into 2-3 long pieces. Marinate them in melted butter mix with a little flour for about 1 hour

Melt 1 Tbs. butter in a pan. Put in thinly sliced onion Saute till browned. Add bacon. Sante till browned then add some stock, maggi sauce, soy sauce and a little flour mix with stock. Stir constantly till nicely blended. Strain the gravy and put to boil. Drop in chicken legs one by one and stir constantly until they are cooked.

Cook spaghetti in boiling water. Strain and buttered. Serve hot with chicken in gravy.

Mrs. Lyndon B. Johnson's Recipe Barbecued Spareribs.

1/4 cup butter
Onion chopped
1/4 cup lemon juice
1/4 cup vinegar
1/4 cup catsup
1/4 cup worcestershire sauce
Salt and pepper to taste
Spareribs

Saute onion in butter until lightly browned. Add remaining sauce ingredients and bring to a boil. Brown ribs well Pour sauce over meat. Bake uncovered in a 350° F. over for 1–2 hours or until meat is tender. Baste often with sauce while cooking.

Mrs. Richard Nixon Continental Salad

1 pkg. lemon orange flavored gelatin
1/1/2 cups canned grapefruit juice
1 can or jar (16 oz) diced beets
1/2 cup sliced celery
Salad greens

Dissolve gelatin in hot grapefruit juice and add 1/2 cup liquid drained from beets: chill until partially thickened, fold in drained beets and celery Pour into large salad mold. Chill until firm. Unmold on salad greens and top with sesame seed dressing.

Sesame Seed Dressing

Gradually blend 1 Tbs. canned grapefruit juice into 1 pkgc. (3 oz) cream cheese, beating until fluffy.

Fold in 1/4 cup mayonnaise and 1 Tbs. toasted sesame seed

Zucchini Ginger Custard

1 Tbs. salad oil
2 cups thinly sliced zucchini (about 3 medium sized squash)
1/4 cup finely chopped green onion
1 tsp. salt
2 cups milk
2 tsp. grated fresh ginger or 1/2 tsp. ground ginger
4 eggs, well beaten

Heat oil in a frying pan over medium heat. Add zucchini and onion and stir until onion is translucent. Do not brown. Transfer to a small shallow baking dish, about 5 to 6 cup size.

In a saucepan mix salt, milk and ginger. Heat until small bubbles form around rim, stirring occasionally. Slowly blend hot mild into beaten egg; pour over zucchini. Set baking dish in a pan of hot tap water in the oven; bake at 350° degrees until set, about 35 minutes. Serve immediately. Makes about 4 servings.

(I believe this is an old dish that both the Chinese and Japanese cooks do to perfection)

Cauliflower with Shrimp sauce

3 Tbs. butter
1 cup bread crumbs
1 1/2 cup milk
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
1 cup coarsely chopped cooked shrimp
1 Tbs. brandy
1 whole cauli-flower

Melt the butter in a saucepan. Add the bread crumbs, mixing well. Add the milk stirring constantly until the boiling point is reached. Add the salt, sugar, and shrimp and cook over low heat for 5 minutes. Remove from heat and add the brandy. Place a whole head of firm cauliflower in a large saucepan of boiling, salted water. Cook for 20–25 minutes but do not allow to overcook. Place the sauce over low heat and allow to thicken for 2 minutes. Drain the cauliflower completely and place on a serving platter. Pour the sauce over it and serve at once.

(Norwegian Embassy)

Dutch "Bitterballen" (Small meat Balls)

Needed are: 1/2 kg. minced meat or chopped cooked meat
100 gr. broth or milk
some onions (sliced)
butter or margarine
parsley (fresh or dehydrated)
pepper, salt nutmeg.
2 eggs
6 Tbs. flour
breadcrumbs
vegetable frying oil.

Fry the sliced onions in the melted butter or margarine till transparent; add 6 heaping tablespoonfuls of flour andblend well with the onions and butter (or margarine), adding the broth of the meat little by little to get a smooth flourpaste, not too liquid nor too thick

Season to taste with salt, pepper and nutmeg.

Add then the cooked minced meat and the 2 yolks and parsley and mix well.

Put this "ragout" on a plate and let it cool off:

Make small balls of it; roll each ball, first in breadcrumbs then in the egg-white (beaten with a little water) and again in breadcrumbs, now ready to be fried in ample frying oil Put these "bitterballs" as the Dutch call it, on a plate and decorate with fried or fresh parsley

soto ajam (chicken) Indonesian dish

Needed are

1 Chicken (rather fat) or parts of a chicken breast or legs.
6 red onions (reddish dry cloves)
2 cloves of garlic (white skimmed)
6 buah keras (Indon, name kemirie)
a small piece of turmeric (orange coloured root; Indon, name; koenir or hunjit)
a smaller piece of ginger (Indon, name; djahe)
some salt and pepper

Pound all the ingredients together and fry this in some cooking-oil

Add some water and let it boil for time. Cook the chicken or part of the chicken (not too tender) Mash the ingredients through a sieve and add this to the chicken with the broth; and flavor this with a piece of lemon grass, (Indonesian name; sereh) the biggest part of the stalk

Let it boil again on a small fire until the chicken is tender When serving, cut the chicken into neat small square pieces. Put on a plate: some cooked

transparent noodles (Thai name: wun Ind. name sohun) cooked bean sprout (Ind. name touge: Thai name: tua ngok) 1 or 2 potatoes (cooked and sliced,), on top of this the chicken meat a sliced hard boiled egg and for decoration fried sliced red onions and chopped celery

Baa - Yia

Ingredients

1 kilo mungbeans coarsely ground
3 tsp. of ground spices
2 tsp. of pepper
2 tsp. of salt
3 eggs
vegetable oil

Sauce

3 cups of sugar syrup
3 red dried chillies (all seeds peeled and boiled) grind these chillies and garlic.
5 pieces of garlic (as you like)
1 cup of tangerine juice
3 tsp. of salt
5 Tbs. of mixed corn flour and water

Method

1 soak mungbeans over night, wash, and remove all peelings and stones

2 Grind the mungbeans with an osterizer

3. Mix ground mungbeans with spices, pepper and salt.

4. Put eggs in ground mungbeans and stir well before deep frying. (3 eggs per kilo)

Fry until golden brown

5. Boil the syrup then add ground chilli and garlic, tangerine juice and salt.

6. Add mixed corn flour and water Cook until it is gravy like.

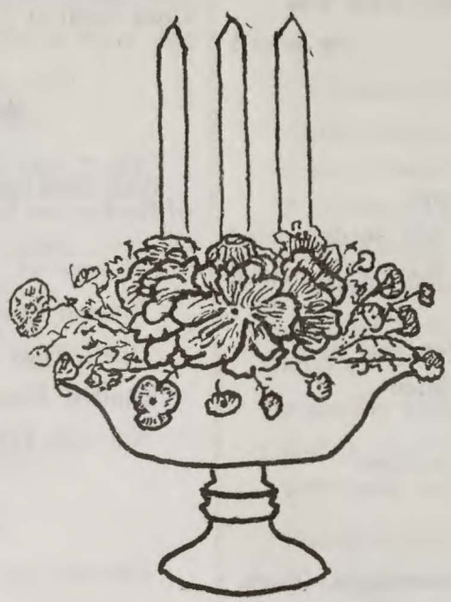
Menu For Dinner

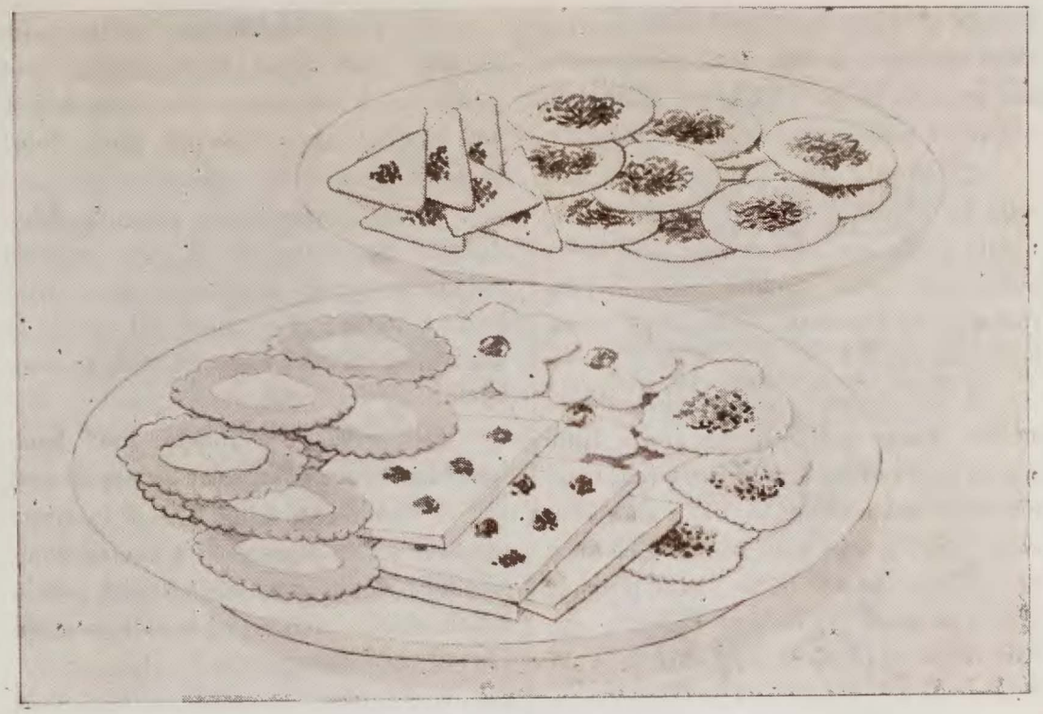
The 2,500th anniversary celebrations of the Persian Empire's banquet (50 guest)

Mousse of Cray fish Tails
Plumed Peacocks
Quail Eggs stuffed with Caviar
Stuffed Roast Lamb with Truffles
Nut and Truffle Salad.

Dessert

Creamed figs with Rasp–berries in Port Wine Pink Champaqne





Anchovy Puffs

makes 48—Oven 400°(hot)

Blend ½ cup butter or margarine and 1 three-ounce package of cream cheese or equivalent amount (3 T.) cottage cheese, mix with 1 cup sifted flour, chill.

Roll very thin and cut with 2 inch cooky cutters (or small tumbler such as cheese spread comes in).

Spread with anchovy paste or best quality local Thai shrimp paste, gapee. Fold over; bake in hot over 400°, 10 minutes. Serve hot on same baking sheet.

Antipasto

The Italian appetizer—Individual or large platter containing an assortment can be passed.

Base of plates or platter should be lettuce, watercress, pickled beets, pickles, stuffed small eggs, or quartered shrimp sardines, tuna or salmon (or local pla insee), sliced ham, salami slices, tomatoes, cucumbers, sliced onions, radishes. Olives always and usually anchovies. Meat and vegetables thinly sliced.

croute au Fromage

(Tiny sandwiches grilled)

White sandwich bread
Swiss cheese
Ham
White wine or milk
Tooth-picks, or tiny skewers from market (rib of palm leaf)

Slice bread, cheese and ham, thinly. Cut 1 inch squares of bread, ham, cheese. Sprinkle bread squares with milk (or wine), stack slices same size of ham, cheese, and sprinkle with paprika (tabasco sauce or Siracha sauce.) Arrange on

greased cooking sheet and bake in hot oven, turning over once until cheese melts and bread is crisp. Stick on toothpicks and serve hot.

2. Thinly slice old bread or long rolls in 2 inch rounds (cookie cutter) lightly garlic buttered. Spread with tartar sauce and small cooked shrimp. (Mayonnaise with sweet or sour pickle relish, for tartar sauce.)

3. Variation on rarebit theme, melted cheese with paprika and a little mustard served on 2 inch buttered toast rounds—(cookie sheet in oven short cut to toasting) spread with sour-hot chutney or anchovy paste. Serve with poached pigeon or quail egg on top. Pigeon's eggs at Bangrak or Chinese market in lane off Yawarat Road. Quail eggs at Cooperative lane off Rajdamri between Erawan hotel and Pratunam bridge.

4. Cut either chicken, pork or beef liver into bite-sized pieces. Dip each piece in sifted salted flour, then in powdered sugar and fry in hot deep fat; serve immediately, piping hot.

5. Round pastries that look like filled cookies—filling is creamed chicken, lobster, crab, seasoned with a little mustard and serve hot.

6. Cheese savories as appetizers, or following dessert in British custom—a rich flaky pastry is which sharp Cheshire or Cheddar cheese in mixed, rolled thin, shaped into midget turnovers, filled with mixture of salted peppered, mustarded, cheesed, herbed whipped cream, with a slice of pickled cocktail onion. Tarragon is a good herb, but any of the favorites acceptable, i.e. marjoram, thyme, rosemary coriander, etc.

7. Tiny hamburger rolls with "Sloppy Joe" meat filling—Ground-beef +Liptons dehydrated onion soup with 1 cup water, 1 tsp. cornstarch (corn flour) thickening.

If no Campbells or Lipton's dehydrated soup, make up 2 cups minced onions browned in butter; cover with boiling water. Boil until all water is absorbed. Season and mix with ground-beef.

Filling for 8 "Sloppy Joe" hamburger rolls or 20 tiny ones for appetizers.

1 can onion soup heated, slightly thickened with cornstarch (cassava flour, wheat or rice flour). Garnish with pickle relish, chutney or dill pickle or homemade "bread and butter pickle."

8. Stuffed cucumber slices, cold chicken, fish or tuna salad in cored peeled cucumber, chilled then sliced to serve.

9. Gourmet's Hot Tuna (substitute steamed pla insee) Canape (yield 1 cup.)

1/4 cup chunk style tuna or equivalent of cooked fish (Thai pla insee), 1 hardboiled egg, chopped: 1 Tbs. chopped green pepper, 6 chopped anchovies (1 Tbs. anchovy paste or local gapee best grade), 3 Tbs. diced or minced fresh tomato; 1 Tbs. chili sauce, 1 Tbs. mayonnaise, dash of Worcestershire sauce, toast rounds.

Place toast rounds with fish, mixture on cookie sheet and bake of broil until piping hot. Serve at once.

10. Whole wheat, Boston brown bread or pumpernickel thin slices, brushed with oil from sardines mash sardines, garnish with pimento.

Substitute pla too, preferable smoke—steamed and local peanut or soybean oil, garnish with a strip of red chili.

Coconut Chips

Good for nibbling. Poke holes in coconut "eyes", drain milk. Heat coconut in oven at 350° to crack shell. Use hammer to remove shell. Cut meat in pieces. With potato parer slice coconut in thin strips. Spread out in jelly-roll pan, salt lightly. Toast at 350° 8 minutes or until golden; stir occasionally.

Hot Cheese Dip

Combine 1/2 cup Worcestershire sauce, 4 tbs. English mustard or 3 Tbs. dry mustard mixed with water to make paste. 1 garlic, crushed, 1/2 tsp. tobasco or Sriracha sauce.

Combine 1 lb. sharp Cheddar cheese or spread and 1/4 cup butter. Beat at low spread, adding a little sauce gradually (in electric blender or with electric beater or rotary beater or in mortar and pestle) until smooth. Chill until needed. Serve hot in chafing dish or equivalent, is highly appetising, and unusual here. Horse radish, mustard and paprika good additions. Substitute turnip or white radish grated for horse radish. Serve with Khao Tang, crackers, or shrimp paste puffs.

Khao Tang

Khao Tang (sheets of dried cooked rice peeled off bottom of rice kettle.)

This is bought in market, fried in deep fat. Sprinkle with salt while still hot. Prepared day before it can keep crisp in large glass jar or tin.

Khao Tang Na Tung
Khao Tang with Dip

1/5 kilo pork
1/5 kilo prawns
1/4 cup roasted peanut (crushed)
1/4 cup shallot (finely chopped)
1/2 kilo coconut (shredded)
1/4 cup sugar
3-4 yellow chillies
nampla
lard
Khao tang, khao kriab

Pour 2 cups of warm water into the coconut, squeeze out all the milk. Wash and mince pork and prawn.

Heat the coconut milk, stir all the time for the first 5 minutes. When boiling add pork, prawn, crushed peanuts, shallots, nampla, sugar to taste. Add whole chillies boil until slightly thick. Serve with fried Khao Kriab and Khao Tang.

Peanuts

Since local peanuts are exceptionally tasty learn to prepare at home.

Shell the nuts spread out into jelly roll tin-low-sided shallow pans-and slowly bake in oven. A tin-smith's made oven is fine for over charcoal. Stir occasionally. After 15 or 20 minutes remove skins from peanuts by rolling about in pan with flat of hand. Now they are ready to dump into a deep-fat frying basket, and fry in hot oil until done—probably only 2 or 3 minutes-test one.

Pastelillos

4 cups flour
1 cup water
3 Tbs. shortening
1 tsp. salt
Paprika (to color)

Put 2 cups of flour and salt in bowl and add water, mix thoroughly and then add the other 2 cups of flour. Add shortening melted with paprika to flour mixture. Make into roll and divide into 8 parts. Roll one part at a time very thin and cut in circles. Place filling in center of one slice, fold over and seal edges with a fork. Deep fry in hot fat.

Filling

1 pound ground beef (half beef and pork if desired)
1 onion
1 green pepper
2 cloves of garlic
1/2 cup tomato sauce
3 tbs. shortening
salt and pepper to taste
green olives

Chop onion, green pepper and garlic and fry with ground beef until cooked, add salt and pepper and tomato sauce. Add green olives.

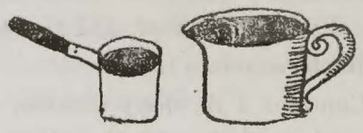
Pastry Snails

Oven 400°F
makes 36

3/4 cup flour
1/4 cup shortening
2 tbs. cold water
pinch of salt
tin devilled ham or ground seasoned ham

Sift flour, salt and cut in shortening; add cold water, a few drops on a small amount of flour–shortening mix–when mixed, push to one side and repeat until all of ingredients are moistened with the water. Roll to very thin rectangle; spread with 3 1/4 ounce tin of deviled ham, or left over ham seasoned with pepper and mustard blendered in electric blender, or worked in mortar with pestle. Roll up as for jelly roll. Chill thoroughly. Slice thin; bake in hot oven 400°F for 15 minutes.

Serve hot or cold.



Potato Chips

Select rather big potatoes, peel and slice paperthin. Fry in deep fat until nice gold-brown. Let dry on paper napkins and sprinkle with salt.

Shrimps with Ketchup Mayonnaise

2-3 lbs. small shrimps in the shell
lime-juice
1/2 teaspoon salt
1 slice onion
1 teaspoon vinegar
1 tiny piece bay leaf
1 clove

Wash shrimps, peel off shell and take out black line. Sprinkle with lime-juice and let stand a few minutes in refrigerator.

Boil water with seasonings, add shrimps, cover and simmer 5-10 minutes until tender.

Sauce

1/2 teaspoon mustard
1/2 teaspoon sugar
1/2 teaspoon salt
very little pepper
1 egg yolk
1 tablespoon vinegar
3/4 cup olive or salad oil
1 tablespoon lime-juice
3 tablespoons tomato ketchup
medium hot Sriraja sauce

Put mustard, sugar, salt, pepper and egg yolk in deep bowl and mix thoroughly, add vinegar, stirring constantly. Beat in 3 tsp. oil, a drop at a time using wire whisk. Beat in remaining oil, 1 teaspoon at a time, until mixture thickens. Be sure mixture is completely smooth each time you add more oil. Stir in ketchup and as much Sriraja sauce as you like

Stick shrimps on toothpicks.

Hot Spiced Tea

20 to 25 servings

Store in refrigerator freeze some ice-cubes of the tea to prevent dilution. Serve hot to those who prefer hot drinks.

1 tsp. whole cloves
1 tsp. cinnamon ground or stick of bark 2 or 3 inches.
1 tsp. grated nutmeg
1/2 cup tea leaves, orange, petal. or local plain nam cha" or block tea.
3 quarts (12 cups) water
1 1/2 to 2 1/2 cups sugar
Juice 3 oranges
Juice 3 limes or lemons
Peel from oranges
" lemons (not limes)

Tie spices and tea loosely in 3 layers thin cotton cloth. Add water and sugar. Simmer 10 minutes. Add juices and whole peel.

Let stand several hours or overnight.

Immediately before serving heat and strain.

Any iced drink is better, fuller flavor if ice cubes are frozen of the mixture. Water-ice dilutes as it melts making a weak drink.

Keep ice-cubes handy made of strong coffee, tea, fresh juices pineapple, lime, orange etc. Cut fruit up and press out juices in lever type fruit press.

Make up simple pineapple juice and lime juice water sherbet and freeze into cubes and store-improves iced tea as well various bottled drinks and the Thai lime as drink. (Nam manou)

Marnie's Punch

Serves 30

This simple punch has the advantage of not having to be pre-mixed and can be repeated as many times as needed, so that the punch does not run out.

2 bottles orange squash
2 large tins of pineapple juice
6 bottles of seven-up or gingerale
16 cups of water

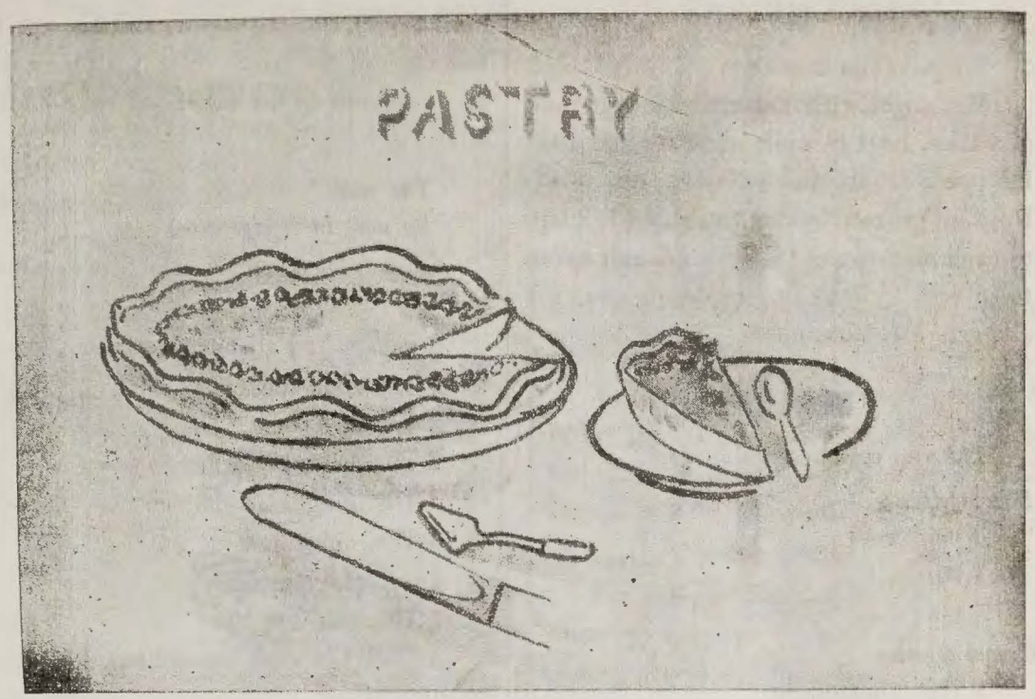
Take 2–8 cup pitcher (jugs) and then pour half a bottle of orange squash and half a can of pineapple juice into each pitcher. Fill the pitchers with water. Pour the mixture into a punch bowl and add ice and 3 bottles of serven-up or gingerale 3 cups of sliced fruit added makes a delightful touch. The bananas should be sliced as they are added but pineapple and papaya may be sliced ahead. A can of passion fruit is a piquant touch.

Tea Punch

Serves 30

16 limes
6 oranges
2 cups sugar
16 cups water
2 Tbs. tea
2 qts. gingerale
1 qt. tinned pineapple juice

Squeeze juice from the limes; wash and slice oranges very thin. Add the sugar and bruise the fruit a little. Bring water to boil and add 2 tablespoons of tea leaves and boil 1 minute. Strain it into the fruit and sugar mixture and allow to stand for an hour to cool and 'ripen'. When ready to serve add the gingerale and large tin of pineapple juice. Pour over ice and serve.



Almond Ginger Snaps

1 cup butter
1/2 cup dark syrup
2 tsp. cinnamon
1 tsp. baking soda
1 cup blanched almonds
1 cup sugar
1 Tbs. ginger
2 tsp. cloves
3 1/2 cups flour

Work butter until creamy. Add sugar, spices, baking soda, almonds and flour. Turn onto floured baking board and knead until smooth. Shape into 2 thick, slightly flattened rolls. Wrap each in wax paper and chill thoroughly. Cut with sharp knife in thin slices. Place on greased baking sheet and bake in moderate oven 325°F for 8-10 minutes.

Peanut Butter Cookies

1/2 cup shortening
1/2 cup white sugar
1/2 cup brown sugar
1/2 cup peanut butter
1 egg-beaten light
1 1/2 cup flour
1/4 tsp. salt
1 tsp. soda

Cream shortening and two kinds of sugar. Add peanut butter and then egg. Sift dry ingredients together and add. From into balls the size of a large marble and flatten with the fork. Bake in a moderate (350°F) oven until brown.

Oatmeal Macaroon

1 Tbs. melted butter or margarine
1 cup sugar
2 eggs
2 1/2 oatmeal or rolled oats

2 tsp. baking powder
3/4 tsp. salt
1 tsp. vanila essence

Mix sugar with butter, add eggs one at a time, beat in well; add oats and baking powder, salt and essence, mix well. Drop on greased baking tin, about 1/2 tsp. to each macaroon. Allow enough space to spread. Bake in a moderate over for about to 10 - 12 minutes. Make 3 doz.

Walnut Crisps

1/2 cup chopped walnuts

Sift together :

3 cups flour
1 tsp. salt
1 tsp. soda

Cream together

1 cups shortening
1 tsp. vanila
2 cups brown sugar
2 eggs--unbeaten

Creming shortening and vanilla together. Add sugar and cream again. Add eggs and beat well. Add flour, salt, and soda, sifted together; chopped nuts. Shape into 2 rolls and chill overnight in the refrigerator. Next morning slice in thin slices and bake at 400°F oven for 8-10 minutes.

Gingerbread Stir-ups

--from a mix you make yourself

What's better with your favorite Sunday night, TV or Card session, or for the unexpected guest, or just any evening at home, than warm gingerbread and glasses of cold milk ? Gingerbread is so quick and easy to make with this mix that you can stir up a batch between programs. Just add molasses (there is a local version--or dilute palm sugar and boil until thick), boiling water, and an egg to two cups of the mix. Stir (batter won't be as smooth as for cake) and bake--that's all.

The mix
(to store in refrigerator)

Enough for 6 pan of cake.Sift together twice.

8 cups sifted all purpose flour
2 1/4 cups sugar
2 1/2 tsp. soda
2 Tbs. baking powder
3 Tbs. ginger
3 Tbs. cinnamon
1 tsp. cloves
1 Tbs. salt

Add--2 1/4 cups shortening, i.e. crisco, margarine.

Cut shortening into dry ingredients with two knives until mixture resembles cornmeal.

Store in tightly covered glass jar, in refrigerator. Will keep about 3 months--as long as shortening stays fresh.

Gingerbread

All of the following gingerbread recipes fit into an 8 inch square pan; but you can successfully double the recipe and bake in two pans (or one 9×12 inch pan) if you are having a crowd;

Put into mixing-bowl: 2 cups gingerbread mix
Beat in small bowl: 1 egg
Add: 1/2 cup dark molasses
1/2 cup boiling water

Stir half the contents into the mix. Blend just until smooth. Add remainder of liquid. Again blend until smooth.

Pour the batter into greased, waxed paper-lined pan (greased brown paper is fine) 8×8×2 inch pan.

Bake in moderate oven (350°F) 35 minutes.

Variations:

Mince-meat gingerbread: Add 1 cup prepared mince-meat to above recipe before stirring in liquids.

Bake 50 minutes 350°F oven (moderately hot)

Gingerbread Rollups

Serves 8 to 10

Beat well 2 eggs
Beat in 1/4 cup sugar
Add: 1/3 cup molasses
1/2 cup hot water
Have at hand: waxed paper, pawdered sugar, vanilla pudding: egg, and recipe ingredients.

Stir in 2 cups gingerbread mix. Pour batter into waxed paper.lined jelly roll pan (15 1/2×10 1/2 pan). Bake in moderate ever 350°F 15 minutes. Loosen sides and turn out onto towel sprinkled with powdered sugar. Remove waxed paper, and tim off crusty edges. Roll quickly with fresh sheet of waxed paper, inside the roll, Coll, unroll, and remove paper. Spread with vanilla pudding or Banana Cream filling. Re-roll, sprinkle with powdered sugar. Slice. Serves 8 to 10.

Gingerbread Pancakes

Put into mixing bowl: 2 cups gingerbread mix
Beat: 1 egg
Add: 1/3 cup molasses
2/3 cup milk

Add to gingerbread mix. Stir only until dry ingredients are dampened. Batter should be lumpy.

Bake pancakes on greased griddle or heavy fry pan. Serve with melted butter, and sprinkle with powdered sugar. Plain cottage cheese goes well with this dish.

Makes 2 dozen pancakes.

For ginger cookies reduce liquids refer to favorite recipe, using proportionate dry to wet ingredients.

Plain Pastry

(All ingredients should be as cool as possible, so that the shortening doesn't melt)

1 3/4 cups sifted fiour
1 tsp. salt
2/3 cup shortening (half butter, half crisco, or only crisco gives an excellent pastry)

Mix salt and fiour in mixing bowl. cut in shortening, until mixture is in even bits no larger than peas. (Mix quickly with cool hands) Sprinkle water over the mixture by tablespoons until just enough has been added, so that you can pat the dough lightly together to form a ball. Wrap in waxpaper and chill. When the pastry is rolled out as little flour and pressur as possible shold be used.

Blueberry Pie And Cream

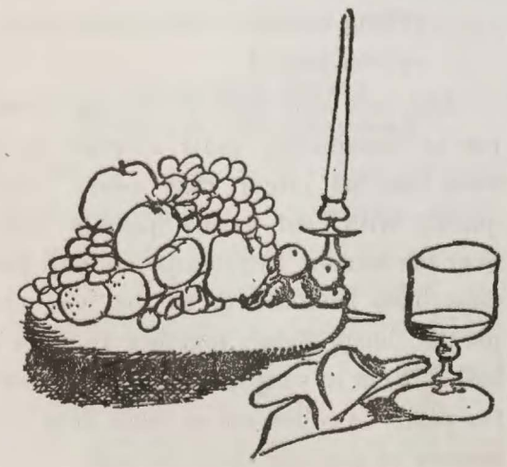
Pastry:

2 cups flour
1/2 tsp. salt
1/3 cup butter
1/3 cup lard
1/3 cup ice cold water

Mix and sift flour and salt, cut in shortening with pastry blender or two knives until evenly mixed and like coarse sand. Add water in small amount to dry material until formed into dough. Divide in two parts, wrap in waxpaper and chill throughly. Then roll one part enough to line a pie dish. Put in the ready mixed blueberry (the recipe is on the label on the tin). Roll the second dough and cut into 1/2" strip and put on top of the berries. Bake in moderate oven for 30-40 minutes. Serve with whipped cream.

Cream:

Use thick cream (nestle cream) or fresh cream, store in refrigerator. Beat the cream, until fluffy. add a little sugar and lime juice.



Cream Cheese Pie

4 (3 oz.) packages cream cheese
2 eggs beaten
3/4 cups sugar
2 tsp. vanilla
1/2 tsp. lemon juice (1/4 tsp. lime)

Combine the above ingredients, beat until light and frothy. Pour into graham cracker crust and bake in moderate oven 350° for 15 or 20 minutes. Remove from oven and allow to cool for 5 minutes, then pour topping over pie. Return to oven and bake 10 minutes longer. Place in refrigerator at least 5 hours before serving. Very rich and delicious. Serves 10-12 persons.

Topping:

1 cup sour cream
3 1/2 Tbs. sugar
3 1/2 tsp. vanilla

Blend sour cream with sugar and vanilla and pour over top of pie as directed.

Ritz Cracker Pie

20 ritz crackers rolled fine
1/2 cup nuts chopped fine
1/2 tsp. baking powder
1 cup sngar
3 egg whites
dash salt

Combina crackers, nuts, baking powder, sugar and salt and fold into egg whites beaten stiff. ***Do not grease*** pie pan. Bake at 250° for 25 minutes.

Lime-Meringue Pie

serve 12

Plain pastry (see previous page)
1 egg yolk

Filling

6 Tbs. sugar (this amount makes a tart pie, sugar may be increased to 3/4 cup if desired)
1/2 cup water
1/2 Tbs. butter
1 grated lime rind
1/2 tsp. salt
1/2 cup milk
2 Tbs. cornstarch
5 egg yolks
juice of 7 limes

Meringue:

5 egg whites, beaten stiff
5 Tbs. sugar
1 Tbs. lime juice

Line pie shell with pastry and prick with a fork. Bake. After 10-15 minutes brush with egg yolk and bake till golden

Filling:

Put sugar, butter and a little of the water in a pan and heat stirring, add lime juice and rind, salt, milk and cornstarch dissolved in water; cook till fairly thick, take away from fire and add egg yolks. Fill in the baked pie.

Beat egg whites very stiff, add sugar and lime and spread with spatula over the lime fllling. Bake till pale brown, about 10 minutes.

Mango Pie

Make a piecrust by the plain pastry recipe (***see previous page***) reserving one half for crust. Slice green mangoes (parboiling first will hasten cooking time). Combine and sift over the mangoes:

1 cup sugar
1/4 tsp. cinnamon and 1/8 tsp. nutmeg, pinch of salt
1 Tbs. cornstarch

Stir mango slices until all are well coated, then place in layers in pie shell. Dot with butter and if desired add a little water. Cover with pastry strips and bake in hot oven 450 F° for 10 minutes and thenmoderate one 350 F° for 45 minutes.

Pineapple Pie

Plain pastry (***see previous page***)
2 1/3 cups fresh pineapple, cut in small pieces and drained
2 eggs
2 Tbs. sugar
1/3 cup milk
3 Tbs. bread crumbs

Line pieshell with pastry and prick with a fork. Sprinkle with bread crumbs and fill with pineapple. Bake for 15-20 min. Beat eggs, add sugar and milk and pour over pineapple, put back in stove and bake goldbrown. Serve when cold. Makes 10 inch pie.

Pumpkin Pie

(*make 2×7" pies*)

Line 2×7" pie pans with pie crust
2 cups cooked pumpkin
2 egg yolks
2/3 cup brown sugar
1/2 tsp. ginger
1/2 tsp. cinnamon
1 cup milk
1/2 cup cream
1 tsp. vanilla
juice of one lime

Add 1/2 tsp. salt to 2 whites and beat until stiff. Fold into the combined in gredients above. Fill pie shells. Bake the pie in hot oven (450°F) for 30 minutes. Pumpkin pie is usually served without a meringue or upper crust.

Chocolate Sauce Cake

To make batter

Melt in small pan set in boiling water;

2 tsp. butter or fat

1 square unsweetened chocolate (2 1/2 Tbs. cocoa and 1/2 tsp. butter may be substituted)

Sift together these dry ingredients:

1 cup flour

1/4 tsp. salt

3/4 cup white sugar

2 tsp. baking powder

Stir uutil well blended to make cake batter and put in a greased pan 8×13 inch.

To Make Topping

Sift together:

1/2 cup white sugar

5 Tbs. of cocoa

Then mix in:

1/2 cup of brown sugar

Spread this sugar and cocoa mixture on top of the batter. Pour 1 cup of cold water over the topping. Bake in a moderate oven (350°F) for about 40 minutes, when done the cake will be on top, the sauce on the bottom. Let cool in the pan. To seve, cut in squares and put one square on each plate, sauce side up. Whipped cream or a small serving of ice cream may be put on top.

Chocolate Pastry

5 eggs

1 cup icing sugar

1 cup flour (take out 1 1/2 Tbs.)

1 1/2 Tbs. cocoa

1 1/4 Tbs. butter

1. Beat eggs and icing sugar well.

2. Melt 1 1/4 Tbs butter and grease the baking tin.

3. Sift the flour; add 1 1/2 Tbs. cocoa: and sift together once again.

4. Slowly add the flour into the well-beaten eggs and sugar.

5. Add the melted butter and stir well together.

6. Pour into baking tin, bake for 15 minutes. Oven temperature 450° After the cake is baked, take out of the baking tin and leave until cold. Then cut into small circles, chopping the leftovers into very fine pieces.

Put butter cream between two layers and then cover the sides with butter cream, mixing in the chopped pieces. Decorate the top with frosting the way one likes.

Banana Cake

3/4 cup butter

3 eggs

1 1/8 cups sugar

1 3/4 cups cake flour

3/8 cup peanuts

3 Tbs. sour milk

2 bananas

สปันชเค้ก และ แยมโรล

Cakes and Roll

1/2 tsp. soda bicarbonate
1/4 tsp. baking powder
3/4 tsp. salt

1. Prepare cups and paper cups.
2. Cut the peanuts into thin slices.
3. Beat butter and sugar well.
4. Add eggs
5. Sift the flour, baking powder, soda bicarbonate, and salt together.
6. Mash the bananas.
7. Mix the bananas, milk, and peanuts together and pour into the bowl which contains the well-beaten sugar and butter. Stir well together.
8. Slowly add the flour mixture, a little by little.
9. Pour into cups and bake for 25.30 minutes.

Oven temperature 400° F. May also be baked as loaf cake.

Carl's Favorite

This is a delicious cake and can be made fairly reasonably in America; however even here it is nice for special occasions.

1 angel food cake mix
*2 cups whipping cream
*4 medium bars of chocolate candy

Bake the cake according to directions on box. When cool remove from pan and place on cake plate. Whip the cream until firm (it helps to have all the utensils as cold as possible); melt the chocolate over hot water and fold rapidly into the whipped cream. Spread the mixture on the sides and top of the cake with a spatula and put in refrigerator. This cake will be still be good for several days if kept in refrigerator.

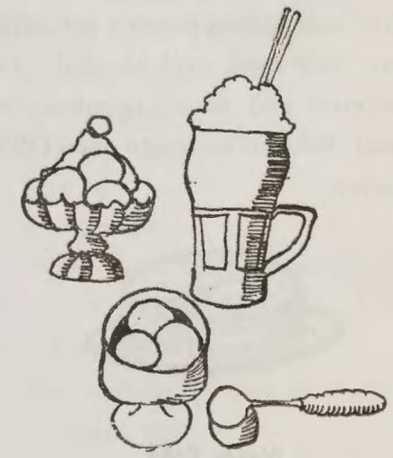
*4 cans of Nestle's thick cream kept in refrigerator for 24 hours before whipping may be used.

*Any good and fresh kind of chocolate candy bar may be used. The ones with nuts are best. Chocolate chips may also be used and nuts added.

Icebox Chocolate Cake

2 eggs
8 Tbs. icing sugar
3 Tbs. cocoa
1 cup coconut fat or shortening
16-20 biscuits (cookies, such as marie, etc.)

Beat eggs and sugar until fluffy. Add cocoa and melted lukewarm fat and stir vigorously. Put biscuits and mixture in layers in wax paper coated mold Cool in refrigerator 6 to 8 hours. Unmold and serve sliced.



Delilous Cake

1 1/2 cup flour
1/2 lb. butter
1 cup sugar
1/4 cup milk
3 eggs
1 1/2 tsp. baking powder

Cream butter and sugar till very light, add egg yolk one at a time, stir well, sift flour with baking powder and a pinch of salt, stir in alternately with milk, then the white of eggs beaten stiff.

Bake in a moderately hot oven (375° F.) for 45 minutes. Leave for a few minutes, then turn cake out onto a cake tray to cool.

Sunday Cake

2 eggs
1 1/4 cups sugar
1 1/4 cups flour
2 tsp. baking powder
1/2 cup boiling water
2 Tbs. melted butter
1 tsp. vanilla extract

Beat eggs and sugar until fluffy. Add water, butter and vanilla. Stir vigorously. Mix flour and baking powder and add to mixture. Stir until well blended. Pour into buttered and bread-crumbed deep ring mold. Bake in moderate oven (325°F) 35 minutes.

Ginger Cake

Same recipe as Sunday Cake but without vanilla, add to the mixture:

1 tsp. cinnamon
1 tsp. ginger
1 tsp. cloves
1 tsp. cocoa

Tiger Cake

Same recipe as Sunday cake

Add to 3 Tbs. of the mixture 1 Tbs. cocoa. Stir until blended. Pour this mixture last in ring mold. Bake in moderatee oven (325°F) 35 minutes.

Boiled Frosting

(*basic*)

2 cups sugar
1 cup water
2 egg whites, beaten stiff, but not dry
1 tsp, vanilla
1/4 tsp. baking powder, or cream of tartar

Boil sugar and water together without stirring, until syrup spins a thread (240° F/115° C)–Pour some slowly, beating constantly, over beaten egg whites. Cook the rest to higher temperature; testing it until it spins a crackling thread. Pour over as before. This makes it much firmer, lasting in this humid climate. Add vanilla, continue beating until thick and cold. Add baking powder (or cream of tartar). Beat until thick and of good spreading consistency. Tint a light color if desired.

Creamy Chocolate Icing

2 1/4 cup sugar sifted confectioner's sugar (powdered)
1/4 cup butter
2 squares unsweetened melted chocolate
(a small egg poacher with water beneath, easy way to melt)
3 Tbs. cream (or evaporated milk)
1/2 tsp. vanilla

Cream butter, add sugar, mix well. Gradually add melted chocolate, cream, vanilla. Blend well. Beat until smooth and of spreading consistency.

Seven Minute White Icing

This is a flulffy icing which never fails and can be varied considerably.

2 unbeaten egg whites
1 1/2 cups sugar
5 Tbs. cold water
1/4 tsp. cream of tartar
1 1/2 tsp. light corn syrup (optional)
1 tsp. vanilla

Place all the ingredients except vanilla in top of double oiler: beat until thoroughly blended. Place over rapidly boiling water, but the water should not touch bottom of upper pan. Beat constantly with rotary beater for 7 minutes. Remove from fire, but leave over the hot water and add vanilla. Continue beating until right consistency to spread.

Orange Icing

Same as above, but substitute 1 Tbs. of lemon juice and 1/4 cup orange juice for the water and vanilla. 1/2 tsp. grated orange rind adds a nice touch.

Seafoam Icing

Same as white icing, but brown sugar is substituted and a pinch of salt. Use vanilla. If the local brown sugar is used. reduce water to 4 Tbs. since the sugar is so moist.

Mocha Icing

Same basic recipe, but use brown sugar as for seafoam icing and use 1/4 cup of strong coffee for the water. Chopped nuts added to the last 2 variations are delicious.

Banana Cream Filling

Combine in top of double-boiler:

1/3 cup sugar
3 Tbs. flour
1/4 tsp. salt
Stir in
1 cup milk

Cook over boiling water, stirring constantly, until thickened. Cover and cook 15 minutes longer.

Stir a little of hot mixture into 1 beaten egg
Then add to mixture in top double boiler
Cook 2 minutes longer and remove from heat

Add 1 tsp. vanilla. Cool. Shortly before serving, spread over gingerbread. Top with 1 sliced banana and some minced preserved ginger.

Filling for Tartlets

(A fair substitute for frust-type mincemeat, using local ingredients.)

1/2 (1 cup) pound durian paste (similar to Turkish or Guava Paste) cut into 1/4" cubes

1 cup crystalized ginger 1/4" cubes

1 cup grated raw carrots

2 cups sliced very green papayas rind of 1 orange or tangerine rind of or 2 local lemons

1 tsp. salt

1/4 cup suet (waxy fat surrounding kidney) or 2 Tbs. butter or chicken fat

1 cup palm sugar

1/2 cup fruit juice, lime (or lemon) and oranges

Cook down until thick, or thicken slightly with cornstarch, or cassava (tapioca) flour.

For more interesting texture minced nuts can be added

Flavoring with vanilla or brandy 1 tsp.

Albermarle Orange Sponge

5 Eggs, beat separately

Juice of one half orange

One and one quarter cups sugar

One and one quarter cups flour

1 teaspoon Baking Powder

Beat egg yellows, add sugar and orange juice. Sift flour and baking powder, and add to eggs and sugar. Fold in egg whites beaten stiffly at last. Bake in either tube or loaf pan forty minutes in 350 deg. Let cool in pan before removing.

Pour over hot cake the following syrup. One quarter stick of butter, one third cup of sugar, one third cup of orange juice. Bring to boil and pour over hot cake.

Banana Pudding

10 ripe banana

1/3 cup of flour

1 cup sugar

1 tablespoon melted butter

1 teaspoon nutmeg

Mash the bananas. Add the flour, sugar, butter, and nutmeg. Pour into a buttered 8-inch square pan. Bake in a 325 degree oven for 30 minutes, or until delicately browned on top. Cut into squares and serve hot or cold, dusted with powdered sugar. If desired, whipped cream may be placed on each portion.

Angel Pie or Lemon Forte

4 eggs
1/4 tsp. cream of tarter
1 1/4 cups sugar
1 1/2 lemons

Beat 4 eggs whites until frothy. Add 1/4 tsp. cream of tarter and 1/4 tsp. salt; then beat to a peak and 3/4 cup sugar gradually. Bake in a slow oven 250°F. for 1 hr. Remove and cool, out of a draft. Beat 4 egg yolks with 1/2 cup sugar. Add juice of 1 1/2 lemons and a small amount of grated rind. Cook until thick, cool.

Whip 1 cup of cream stiffly. Spread a part on the meringue, then the lemon custard, then the rest of the whipped cream. Set in refrigerator for several hours and even over night. It is better cut as pie.

Drop Scones

1/4 cup of sugar
1 egg
1 pinch of salt
1/4 cup of milk (may be less)
1 heaped cup of flour
little fat for frying....butter, margarine or vegetable shortening

Mix sugar, egg and salt, Add and mix a little milk. Stir in the flour. Add sufficient milk to produce a texture that will just run off a spoon.

Grease a large flat frying pan with a little fat and drop spoons of the mixture separately around the pan. As each scone cooks underneath to a golden brown, turn over and cook the other side. When that group (perhaps six) are finished, re-grease the pan and start again.

The mixture should make about 30 small drop scones, which should be eaten cold the same day or the next. They are delicious for after-noon tea or morning coffee spread with butter, or cheese, or with jam and cream.

Banana Pancakes

Using the same recipe as Drop Scones

With the above mixture make banana pancakes by stirring in small circles of cut-up bananas. Add slightly less milk to produce a firmer mixture. Fry with more fat in the pan using any kind you like best.

Serve as hot dessert with sprinkled sugar and/or fresh lemon or lime juice.

Bavarian Cream

12 egg yolks
1 1/2 cups sugar
4 cups milk
10 sheets jelly
flavouring (roses, vanilla, etc.)
few drops.

Beat egg yolks, add sugar and mix well. Put 12 Tbs. of milk powder in 31/2 cups of hot water. Mix well with egg yolks and sugar. Cut ten sheets of jelly into small pieces. Put on the stove, stir well. Put over cold water, to cool.

Brush the tray with olive oil, then put in cream-unmole to serve.

Boiled Pineapple

1 small pineapple
6 Tbs. sugar
2 Tbs. Kirsch, optional

Boil pineapple with sugar and water for 10 minutes. Chill several hours in refrigerator and add Kirsch.

If desired, serve with any kinds of biscuits.

Caramel Pudding

3 Tbs. sugar, to brown
2 Tbs. sugar
4 eggs
2 cups milk

Brown 3 spoons sugar quickly and pour in heated mold which must be turned quickly, so that the liquid sugar spreads evenly on the bottom. Beat eggs and add milk. Fill in mold, cover and put for 1 hour in a pan with very hot water over low fire. The water should never really boil. Turn out when completely cold. Server 4.

Coconut Jelly

1 tin condensed milk
1 Tbs. gelatine
1/4 cup cold water
1 cup hot water
1 cup of dry coconut

Soak 1 level Tbs. gelatine in 1/4 cup cold water, then dissolve in 1 cup hot water.

Grate 1 dry coconut and add the water of coconut (1 cup, but taste the coconut water before adding to the grated coconut as sometimes the water does not taste fresh, in this case use plain water.) Strain well and add 1 tin of condensed milk. Stir well. Put into a jelly mold to set in refrigerator.

Coconut Pudding

1 pint milk
1 coconut
1 pint water
1/4 cup sugar
1 tsp. vanilla essence
1/4 cup cornstarch
6 yolk of eggs
1/4 cup butter
a pinch of salt

Add grated coconut into the water, Take the juice of the coconut, add yolk of eggs, sugar, milk, salt, then strain through a muslin into a stewpan; add cornstarch and vanilla essence, stir over a moderate fire. When nearly done, add butter, cook 5 minutes more, then turn into well buttered cake pan and bake until the top shows brown spots; remove from oven and let it remain in a cool place until set.

Easy Dessert

Make pineapple Jello

When it just begins to set add 1 pint pineapple ice cream. Mix well. Put in refrigerator to set. This can be done with any kind of jello. It is improved if a small can of fruit is added–instance strawberries to strawberry jello and ice cream.

Quick Refrigerator Icecream

1 can condensed milk
1 can evaporated milk
1/2 cup cold water
1 cup hot water
1 envelope gelatine
1 tsp. vanilla

Soak gelatine in cold water, dissolve in hot water. Pour the condensed milk into a mixing bowl and wash out the can with the hot water-gelatine mixture. Add can of evaporated milk and vanilla. Beat with rotary beater until smooth and put into 2 icecube trays. Freeze quickly. When firm, take out and beat with electric mixer until fluffy. Put back in refrigerator. 2 tsp. of coffee powder may be addded to hot water for coffee icecream, or 1 1/2 Tbs. of cocoa for chocolate icecream. Never fails.

Kanom Lum Klun

1/2 cup bean flour
1/2 cup sugar
4 Tbs. rice flour
1 cup coconut cream
1 can of lichi
4 cups scented water (soak a handful of fresh jasmine or rose petals in water overnight and strain).

Blend together the two kinds of flour with scented water, then strain through cloth into an open pan. Stir over the fire till it is well cooked. Add one cup coconut cream with 2 tsp. rice flour, little salt, 2 tsp. of sugar; stir together till it is well cooked. Cover each round with cream mixture and sliced lichi.

Kanom Thong Phlu

2 cups sifted flour
2 cups water
2 Tbs. butter (shortening)
6 eggs, unbeaten
1 Tbs. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. vanilla
Lard or cooking fat

Add shortening, salt and sugar to boiling water and heat to boiling. Reduce heat, add flour all at once and stir vigorously until mixture forms ball around spoon, leaving pan clean. Remove from heat, Add 1 egg at a time, beating very thoroughly after each addition. Continue beating until mixture is thick, add vanilla.

Heat plenty of lard on a slow fire. After the lard is hot use 2 spoons to make balls and drop in hot fat not too many at a time. When yellow and puffy remove and drain excess fat on paper, sprinkle icing sugar or dip in syrup.

Leche Flan

1/2 cup sugar for syrup
10 egg yolks
1 tall can evaporated milk
1/2 cup water for syrup
1 cup sugar
grated rind of orange or lime (or lemon extract)

Combine 1/2 cup sugar and 1/2 cup water, boil together without stirring until light brown syrup is obtained. Pour into mold. In a separate bowl combine egg yolks, 1 cup sugar and 1 tall can evaporated milk; blend well. Add finely grated rind (about 1 tsp.) and strain. Pour into syrup lined mold in pan of boiling water in moderate over 350°F. Bake until set or about 30 to 40 minutes. You may also cook flan in a pan of boiling water on top of stove.

Lemon Cream
Lemon Chiffon

4 lemons (limes)
5 eggs
8 heaping Tbs. cornstarch
4–8 Tbs. sugar
Lemon peel–small bits
4 cups water

Squeeze and strain juice from the 4 limes into 4 cups of water, add sugar to taste. Add bits of lemon peel and bring to a boil. Separate whites from yolks of eggs. Put yolks into a bowl with a small amount of water in it. To this add the cornstarch and stir until smooth. When the lemon mixture has reached a good boil, add the egg yolks and cornstarch mixture, stirring vigorously to avoid any lumps. This must be brought to a boil, boil until it thickens, stirring constantly. Beat egg whites stiff and fold into the thickened lemon mixture. Turn into a bowl and chill thoroughly before serving.

May be used as filling in a baked pie crust for lemon chiffon pie.

Lemon Custard

Prepare a package of lemon jello according to instructions. Before it is set fold in: 1 pint of vanilla icecream.

Marshmallows

2 cups sugar
2 tsp. vanilla
1/4 tsp. salt
1 cup hot water
2 Tbs. gelatine
1/2 cup cold water

Soften gelatine in cold water. Combine sugar and boiling water. Boil to soft ball stage (236-238°F.) Add gelatine and salt. Beat until stiff. Add flavouring. Beat thoroughly. Pour into a pan dusted heavily with powdered sugar. Dust surface with powdered sugar. Allow to stand until stiff enough to hold its shape and then cut into strips. Remove from pan. Cut in squares and roll in powdered sugar. Pack in tight can with waxed paper between.

Fresh Oranges in Sugar Syrup

4 big green oranges
2 Tbs. lime juice
3-4 Tbs. sugar
1 1/2 cups water

Peel oranges and divide in single sections. Take off skin from sections and arrange attractively in a bowl. Sprinkle with lime juice. Cook water and sugar and pour over oranges. Chill in refrigerator.

Gingerale Sherbet without milk

1 Tbs. or 1 envelope unflavored gelatine or 1 sheet gelatine
1/4 cup cold water
3/4 cup hot water
1 1/2 cups sugar
1/4 cup lemon juice, fresh, frozen or canned.
2 cups unsweetened fresh pineapple juice (cook 10 minutes when used with gelatine)
1 cup water
1 pint pale dry gingerale

Soften gelatine in cold water, dissolve in hot water. Add sugar; stir till sugar dissolves. Cool; add lemon or lime juice. pineapple juice, water, and gingerale. Freeze in 2 quart freezer, let stand 2 or 3 hours. Makes 2 quarts.

Lime Sherbet with milk

1 package lime-flavored gelatine
1 cup hot water
1/2 cup sugar
2 cups milk (or water)
1 cup top milk or undiluted evaporated milk
1/4 cup lime or lemon juice
1 tsp. grated lemon peel (not lime)

Chill bowl, beater and ice cube tray in refrigerator. Soak gelatine in cold water then dissolve in hot water. Add remaining ingredients: mix thoroughly. Freeze firm in ice cube tray but not too hard, turn into chilled bowl. Break into chunks with wooden spoon: beat until fluffy smooth with electric or rotary beater. Not too long, as it should not melt; return to cold ice cube tray.

Pineapple Ice

Wonderful to freeze in ice-cube tary and store for drinks.

1 cup sugar
3 cups water
1 9-ounce can of crushed pineapple (local pineapple is excellent; chop the fruit finely) and be sure to cook about 10 miuutes.
1/4 cup lemon or lime juice
Dash of salt
2 stiffly beaten egg whites

Boil sugar and water together slowly for 5 minutes. Cool. Add cooked pineapple, lime or lemon juice and salt; mix well and pour into refrigerator tray. Freeze until firm but not too hard. Break into chunks; beat with electric beater until smooth. Fold egg whites into mixture and return to tray; freeze firm—5 serving but more cubes. If using rotary beater freeze mixture until partially frozen and then beat only until smooth—do not allow to melt.

Chill mixing bowl and beater in freezing secting of refrigerator as ice is freezing.

Pinapple Sherbet

4 eggs
1/8 tsp. salt
2/3 cup sugar
1 cup white corn syrup (1 envelope gelatine soaked in 1/4 cup cold water and dissolved in 1/2 cup. hot water may be substituted. Increase sugar to 1 cup)
3 1/2 cups cooked chopped pineapple
1/2 cup lime juice
4 cup milk

Beat eggs until light with salt, gradually adding sugar and white corn syrup. Add milk, chopped pineapple lime juice. Mix well and pour into 3 refrigerator ice cube trays. Freeze about 1 hour until frozen 1/2" around edge of cube-pan. Chill mixing bowl and beater along with sherbet.

Scrape into chilled bowl and beat with a spoon until mushy. Pour back into pans and freeze until firm. To serve, put large spoons full of sherbet in scooped-out water-melon and garnish with balls of the red melon.

Make 3 quarts.

To scallop the melon it helps to make a repeated scallop pattern finish on a piece of blotting or other flexible paper, using a small cheese spread jar top for round scallops.

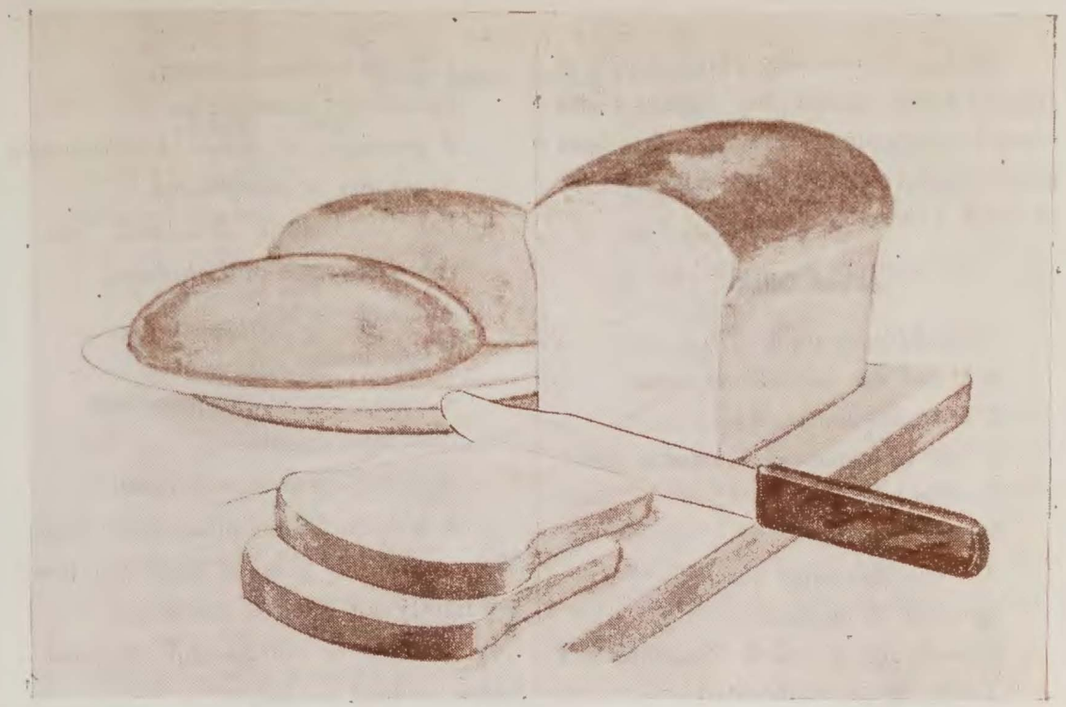
Outline it first around melon. Carve around it with a short sharp knife-tip and lift off top half of melon. Scoop out balls with the largest measuring spoon—Tbs. size; The rest of spoon out melon may be seeded, blendered and made into sherbet for a future meal.

A half pineapple shell, with leaves still intact, nice for serving sherbet. Shell can be standing, with top removed, or lying on side like water melon.

Pineapple Icebox Pudding

1 cup crushed cooked pineapple—must have some liquid.
2 eggs
1/2 cup sugar
1 pkg. lemon jello
1 can chilled evaporated milk whipped stiff

Bring all ingredients except milk to full boil. Whip the evaporated milk, which has been in the refrigerator for at least 24 hours, until stiff—a few drops of line juice will hasten the stiffening. Combine with cooked ingredients. Sprinkle cookie or graham cracker crumbs in the bottom of the mould and pour in above. Sprinkle some crumbs on top as well. Put in refrigerator until firm. May be made the day before.



Basic Roll Dough Recipes

Straight–Dough

Scald 3/4 cup milk
Add and stir in 1/4 cup sugar
2 1/4 teaspoons Salt
4 1/2 tablespoons shortening
Cool to lukewarm.
Measure into bowl 3/4 cup lukewarm water
Sprinkle or crumble in 1 package or cake Fleischmann's Yeast, dry or compressed
Let stand until dissolved, stir,
Add lukewarm milk mixture.
Add and stir in 2 1/4 cups sifted all–purpose flour
Beat until smooth. Add and stir in an additional 2 1/4 cups sifted all–purpose flour (about)

Turn dough out on lightly floured board, Knead. Place in greased bowl and brush top lightly with melted shortening. Cover with clean towel; let rise in warm place, free from draft, until doubled in bulk, about 1 hour and 25 minutes.

No – Knead

Heat to boiling 1 cup water
Add and stir in 2 tablespoons sugar
1 1/4 teaspoons salt
1/4 cup shortening
Cool to lukewarm.
Measure into bowl 1/4 cup lukewarm water. Sprinkle or crumble in 1 package or cake Fleischmann's Yeast, dry or compressed
Let stand until dissolved; stir. Add lukewarm water mixture.
Add and stir in 1 egg, beaten
Add and stir in 3 1/2 cups sifted all–purpose flour

Beat until smooth. Place dough in greased bowl. Brush top lightly with melted shortening. Cover with clean towel. Chill (or store) in refrigerator for at least 2 hours.

Action–Quick

Scald 3/4 cup milk
Add and stir in 1/4 cup sugar
2 1/4 teaspoons salt
4 1/2 tablespoons shortening
Cool to lukewarm.
Measure into bowl
3/4 cup lukewarm water
Sprinkle or crumble in
2 packages or cakes Fleischmann's
Yeast, dry or compressed
Let stand until dissolved; stir.
Add lukewarm milk mixture.
Add and stir in
2 1/4 cups sifted all–purpose flour
Beat until smooth.
Add and stir in an additional
2 1/4 cups sifted all–purpose flour
(about)

Turn dough out on lightly floured board. Knead. Placed in greased bowl and brush top lightly with melted shortening. Cover with clean towel Let rise in warm place, free from draft, until doubled in bulk, about 50 minutes.

Refrigerator

scald 3/4 cup milk
Add and stir in 6 tablespoons sugar
1 tablespoon salt
5 tablespoons shortening
Cool to lukewarm.
Measure into bowl
1/2 cup lukewarm water
Sprinkle or crumble in
2 packages or cakes Fleischmann's
Yeast, dry or compressed
Let stand until dissolved; stir.
Add lukewarm milk mixture.
Add and stir in
1 egg, beaten
2 cups sifted all–purpose flour
Beat until smooth.
Add and stir in an additional
2 1/2 cups sifted all–purpose flour

Place dough in greased bowl and brush top lightly with melted shortening. Cover, store in refrigerator at least 2 hours, or until needed.

Parker House Rolls
(Makes 24)

Prepare one recipe Basic Roll Dough according to directions. When doubled in bulk, punch down and turn out on lightly floured board, divide in half. Roll out each half into a circle about 1/2 inch thick. Cut into rounds with 2 1/2–inch cookie cutter. Crease heavily through center with dull edge of knife Brush lightly with melted fortified magarine or butter. Fold over in pocket–book shape. Place on greased baking sheet about 1 inch apart. Cover with clean towel.

Let rise in warm place, free from draft, until doubled in bulk. Straight–Dough Method about 1 hour. No–Knead Method about 55 minutes. Action – Quick Method about 30 minutes. Refrigerator Method about 65 minutes. Bake in hot oven at 425°F. about 20 minutes

Basic Sweet Dough Recipes

Straight – Dough

Scald 2/3 cup milk
Add and stir in
1/2 cup sugar
1 1/4 teaspoons salt
6 tablespoons shortening
Cool to lukewarm.
Measure into bowl
2/3 cup lukewarm water
2 tablespoon sugar
Sprinkle or crumble in
2 packages or cakes yeast
Let stand until dissolved; stir.
Add lukewarm milk mixture.
Add and stir in 3 eggs, beaten
Add and stir in
3 cups sifted all–purpose flour

Beat until smooth. And stir in an additional 3 cups sifted all–purpose flour Turn dough out on lightly floured board. Knead. Placed in greased bowl and brush top lightly with melted shortening. Cover with clean towel. Let rise in warm place, free from draft, until doubled in bulk, about 1 hour and 25 minutes.

Action–Quick

Scald 2/3 cup milk
Add and stir in
1/2 cup sugar
1 1/2 teaspoons salt
6 tablespoons shortening
Cool to lukewarm.
Measure into bowl
2/3 cup lukewarm water
3tablespoons sugar
Sprinkle or crumble in
3 packages or cakes Fleischmann's
Yeast, dry or compressed
Let stand until dissolved; stir.
Add lukewarm milk mixture.
Add and stir in 3 eggs, beaten
Add and stir in
3 cups sifted all–purpose flour
Beat until smooth.
Add and stir in an additional
3 cups sifted all–purpose flour

Turn dough out on lightly floured board. Knead. Place in greased bowl and brush top lightly with melted shortening. Cover with clean towel. let rise in warm place, free from draft, until doubled in bulk, about 55 minutes.

No–Knead

Scald . . . . . .
1 cup milk
Add and stir in . . .
1/3 cup sugar
1 teaspoon salt
1/3 cup shortening
Cool to lukewarm.
Measure into bowl
1/4 cup lukewarm water
Sprinkle or crumble in
2 packages or cakes Fleischmann's
Yeast, dry or compressed
Let stand until dissolved; stir.
Add lukewarm milk mixture.
Add and stir in
3 eggs, beaten
Add and stir in

5 1/2 cups sifted all–purpose flour. Place dough in greased bowl and brush top lightly with melted shortening. Cover and chill (or store) in refrigerator for at least 2 hours.

Cinnamon Buns
Makes 24

Prepare one recipe Basic Sweet Dough according to directions. When doubled in bulk, punch down and turn out on lightly floured board divide into 3 equal pieces. Roll out each piece into an oblong 14x8x 1/4 inches. Brush lightly with melted fortified margarine or butter.

Mix together
2 cups sugar
1 tablespoon cinnamon
3/4 cup raisins

Sprinkle third of mixture on each oblong of dough. Roll up each piece lengthwise as for jelly roll Cut with sharp knife into slices about 1 inch thick. Place cut–side up about 1 inch apart in greased shallow baking pans. Cover with clean towel. Let rise in warm place, free from draft, until doubled in bulk. Straight–Dough Method about 55 Mins. Action–Quick Method about 30 Mins No–Knead Method about 50 Mins. Bake in hot oven at 425°F. about 20 Minutes. Ice tops while still warm with Plain Icing.

Plain Icing

Combine; beat until smooth . . . .
1/2 cup sifted confectioner's sugar
2 teaspoons milk
1/8 teaspoon vanilla extract

Old–Fashioned Dessert Bread
Makes 4 cakes

Prepare one recipe Basic Sweet Dough according to directions.

When doubled in bulk, punch down and turn out on lightly floured board; divide into 4 equal pieces.

For 1 Cake:

Roll out one piece into a circle about 8 inches in diameter and 1/4 inch thick. Place in greased 9–inch layer cake pan. Cover with clean towel. Let rise in warm place, free from draft, until doubled in bulk. Press 1/4 cup large raisins down into bottom of dough about 1 inch apart.

Bake in moderate oven at 375°F. for 10 minutes, then pour syrup over top of cake while still in oven; continue baking about 30 minutes. longer.

To Make Syrup for 1 Cake

Mix in Saucepan;
boil over low heat 5 minutes . . . .
3 tablespoons fortified margarine or butter
3 tablespoons water
2/3 cup sugar
1/3 cup brown sugar

When cake is baked, remove from pan at once.

Basic White Bread Recipe
Straight Dough
Makes 2 loaves

Scald 1 cup milk
2 tablespoons sugar
2 teaspoons salt
2 1/2 tablespoons shortening
Cool to lukewarm. Measure into bow
1 cup lukewarm water
Sprinkle or crumble in
1 package or cake Fleischmann's Yeast, dry or compressed
Let stand until dissolved; stir.
Add lukewarm milk mixture.
Add and stir in . . . . .
3 cups sifted all–purpose flour
Beat until smooth.

Add and stir in an additional 3 cups sifted all–purpose flour Turn dough out on lightly floured board. Knead. Place in greased bowl; brush lightly with melted shortening. Cover with clean towel; let rise in warm place, free from draft, until doubled in bulk, about 1 hour and 20 minutes; punch down and divide into 2 equal portions. Shape into loaves and place in greased bread pans (7 1/2 x 3 1/2x2 3/4 inches) Cover with clean towel. Let rise in warm place, free from draft, until doubled in bulk, about 55 minutes. Bake in moderate oven at 400°F. about 50 minutes.

Baking Powder Biscuits
Makes 12–450F· (hot oven)

2 cups sifted flour
3 tsp. baking powder
1 tsp. salt
1/4 cup cold shortening
2/3 cup cold milk

Grated cheese can be added for making tiny appetizers.

Sift together: flour, powder and salt, add shortening; cut in with 2 knives to cornmeal consistency. Add milk and mix quickly no more than only just enough to incorporate milk into flour. Knead very lightly 10 kneads, pat out into 1/2 inch thickness, cut with small tumbler.

Homemade Bicuit Mix
To store in refrigelator

Basic scone or baking powder biscuit dry ingredients plus shortening (Crisco) stored in refrigerator; and 2/3 cup milk or water added upon using 2 cups of the mix for 6 to 8 servings. Basic mix–use variations.

The mix to store (makes 6 pans)
12 cups sifted flour
18 tsp. baking powder (stir up well from bottom of tin before measuring)
6 tsp. salt
1 1/2 cup cold shortening
4 cups milk (to be added at time of baking)

Proper Boston Brown Bread

1 cup cornmeal
1 cup graham flour
1 cup rye flour
3/4 cup molasses
3/4 teaspoon baking soda
2 cups sour milk
1 teaspoon salt

Sift together cornmeal, rye flour, soda, salt and mix with graham flour. Add combined molasses and sour milk and mix well.

Fill greased molds 2/3 full, cover closely and steam 3 hours. Remove covers and dry tops in moderate oven (375°F.). Makes 3 loaves.

Raisins about 1 cup, if desired. This bread is usually served with Boston Baked Beans every Saturday and Sunday night in New England. Probably evolved to save working on the Sabbath, as both bread and beans are best cooked a day previous to use.

Boston Brown Bread

Substitute for pumpernickel bread

Perfected recipe for use where proper flours are unattatinable.

1/3 cup sugar
1 1/2 Tbs. melted butter
1 beaten egg
1/2 cup molasses
1 cup wholewheat (arta) flour
1 cup cornmeal (Indian shops)
1/2 tsp. salt
1 tsp. soda
1 1/2 cup sour milk
1/2 cup nuts (optional)
1/2 cup raisins or cut dried prunes
oatmeal blended to flour

In pressure cooker put 5 cups water with rack to suspend bread above. 10 pressure for 40 minutes, In ordinary steamer the time would be 3 hours, using covered coffee tins or the equivalent well sealed with double layer of waxed paper tied tightly with string.

When using this bread for appetizers with cheeses, use a 2 inch diameter tin, well greased like one in which tomato paste is packed. To remove in a smooth roll open both ends of tin and push the bread out—slice thinly, but thick enough not to flop over on lifting to eat.

Corn Bead

1 cup corn meal (yellow)
1 cup bread flour
2 Tbs. sugar
1 1/2 tsp. salt
1/2 tsp. soda
1 tsp. baking powder
1 1/4 cup sour milk*
2 Tbs. melted butter or bacon fat
2 well—beaten eggs

Pre-heat oven to 425°F. Spread an 8 x 10 pan with butter, or bacon fat and place in oven until sizzling hot. Sift dry ingredients together. Beat in a separate bowl the sour milk, butter and eggs. Add liquid to dry ingredients and stir only until blended. Partly fill pan and bake in 425°F. oven for 25 minutes.

Corn Dodgers

1 cup corn meal (white or yellow)
1 tsp. salt
1 Tbs. butter or bacon fat
1 1/2 tsp sugar
1 cup water

Combine dry ingredients and fat and pour one cup of boiling water over combined ingredients. Beat until blended. Bake in 400°F. oven for 20 minutes. Often baked in a griddle and cut into wedges. Good with a vegetable dinner.

Never Fail Rolls

1 pkt. of dry yeast (1 Tbs. full)
1/4 cup luke warm water
1/4 cup lard or shortening
1 1/4 tsp. salt.
2 Tbs. sugar
1 cup boiling water
2 3/4 cups sifted bread flour

Dissolve yeast in the 1/4 cup lukewarm water. Place in a separate bowl the lard, salt and sugar, pour over these the boiling water. Allow to stand until lukewarm, then add dissolved yeast. With wire whisk beat in the egg, then stir in the sifted flour to make a soft dough. Place dough in large bowl, cover with plate and put in refrigerator. The dough will treble in bulk. Chill it from to 2 to 12 hours. Pinch off small pieces of dough with buttered hands and place them in greased muffin pans, preferably iron ones, filling the pans about 1/3 lull. Cover the top with *Melted butter*

Permit the rolls to rise for about 2 hours in a warm place. Bake them in a hot oven 425°F. for about 20 minutes. Remove them at once from the pans. 18 x 2 inch rolls.

Parker house rolls: brush with melted butter and fold over.

Cloverleaf rolls: Pinch off 3 small balls and place together in amuffin tin.

Cinnamon rolls: Roll out dough thinly into a 15"x10" rectangle, spread with mixture of:

1 cup sugar
2 tsp. cinnamon (powdered)
1 cup nut meats (optional)
butter

Roll up like jelly roll beginning with the long side, slice and place each slice into a greased muffin tin. Butter and brown sugar put into the greased muffin tin before laying in the roll will give a sticky sweet surface. Serve upside down.

Coffee cake: Put dough in round or square cake tins, sprinkling cinnamon, sugar and nuts on top. The dough may also be made into long strips and braided into a ring for the cake. Top as above.

3 Hour Rolls

2 dozen rolls

2 Tbs. yeast powder
1/4 cup water
3/4 cup scalded milk
1/4 cup sugar
1 tsp. salt
1/4 cup melted shortening
1 well beaten egg
4 cups sifted flour

Soften yeast in warm water 85°. Combine milk, sugar, salt; cool to lukewarm and add yeast mixture. Gradually beat in 1 1/4 cup flour; set bowl in pan of warm water 1/2 hours or until batter starts to bubble. Add remaining ingredients, using enough flour to make fairly stiff dough. Turn bowl over it for 5 or 10 minutes—dough tightens and it is easier to handle. Knead on lightly floured surface till smooth and elastic. Place in lightly greased bowl, turning once to grease entire surface; return the bowl to warm water. Cover and let rise till double in bulk. Knead again 2 minutes; Shape as desired: place in greased pan and let rise in warm place (83°) until double. Bake in hot oven 400°F. 20—25 minutes.

Waffles

(*Makes. 6 full waffles or 24 wedges.*)

Sift before measuring:
1 1/2 cup flour
Resift with:
2 tsp. double acting baking powder
1/2 tsp. salt
1 tsp. sugar

Beat well:

3 egg yolks

Add:

2–7 Tbs. melted butter

(salad oil, peanut oil, etc, may be used)

1 1/2 cup milk

Make a hole in the center of the sifted ingredients. Pour in the liquid ingredients. Combine them with a few swift strokes. The batter should have a pebbled look. Beat until stiff, but not dry: 3 egg whites. Fold them into the batter until they are barely blended Bake on a pre-heated waffle iron.

Pineapple Waffles

Follow preceding rule for:

Waffle Batter

Add to dry ingredients:

2 Tbs. sugar

1/tsp. grated lemon rind (optional)

Beat in just before adding egg whites:

1/2 cup drained crushed pineapple.

Banana Waffles

Follow preceding rule for:

Wafffle Batter

Add to dry ingredients:

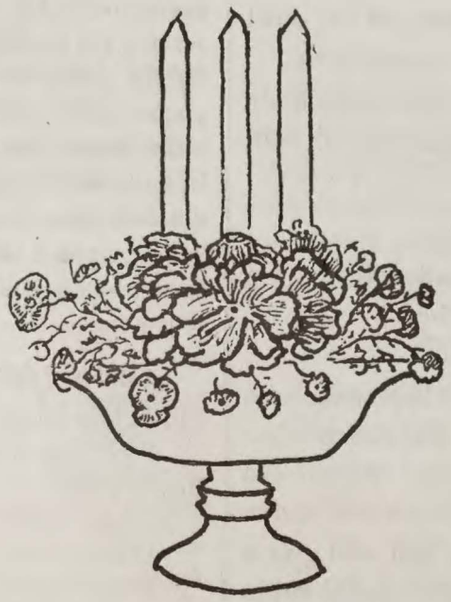
1 Tbs. sugar

1 tsp. grated lemon rind

(1/2 tsp. lime rind may be sub stituted)

Just before adding egg whites, fold in:

1 cup thinly sliced bananas and grated rind.



Mediterranean Platter

No-Oil salad dressing.

1 small cauliflower

1/4 cup lemon juice

1/2 tsp salt

1 bunch radishes

1 large head lettuce

1 pound Muenster cheese

1 medium green pepper

1/2 pound thinly sliced salami

8 large mushrooms

2 Belgian endives

2 small tomatoes

2 hard–cooked eggs

1 14–ounce can water-packed artichoke hearts

1 7–1/4 ounce can ripe olives

2 2–ounce cans rolled anchovy fillets

About 2 hours before serving prepare salad dressing (recipe follows). Separate and slice cauliflower into bite size pieces. In small bowl combine lemon juice, 1/4 cup cold water and salt; marinate cauliflower in lemon juice mixture for about 30 minutes, stirring occasionally. Score radishes into radish roses; place in bowl of iced water in refrigerator for about 30 minutes. Meanwhile, shred lettuce; spread loosely on a large chilled platter. Before arranging each of the remaining ingredients on lettuce, prepare as follows :Cut Muenster cheese and green pepper into strips; fold salami slices in half; slice mushrooms; separate endive leaf by leaf; cut tomatoes and hard–cooked eggs into thin wedges; drain artichoke hearts, olives and anchovies, drain marinated cauliflower and radish roses. Serve with dressing. Makes 8 servings.

No-Oil Salad Dressing.

1/2 cup wine vinegar
2 tsp cornstarch
1 Tbs. granulated sugar
1 Tbs. chopped parsley
1 tsp salt
1/2 tsp basil
1/4 tsp paprika
1/4 tsp dry mustard
1/8 tsp pepper

2 hours before serving; in small saucepan over medium beat, bring, vinegar and 1/2 cup cold water to boiling. In small measuring cup stir cornstarch and 1 Tbs. cold water until well blended. Gradually stir into vinegar mixture and cook, stirring constantly, until mixture is slightly thickened. Remove from heat; stir in remaining ingredients Chill.

Bean Salad

string beans
1/2 medium onion
salt
french dressing

Cut beans in 2 inch pieces and cook in salt water onion till tender, but not too soft. Drain and let cool. Add dressing and toss carefully. This salad is best, when it is made a few hours in advance. Add more dressing if necessary. A variation may be made by adding crushed fried bacon, cheese cubes and fried bread cubes just before serving. Very good.

Bean Sprout Salad

Romaine lettuce
Fresh clean bean sprouts soaked in ice water
grated carrots or ripe olives and pimentoes

Wash lettuce and lay on a dish. Mix bean sprouts with mayonnaise, season with salt and pepper, then put on lettuce. Sprinkle grated carrots on top or cut ripe olives and pimetoes.

Fruit Salad

2 cups of mixed fruits
1 portion of mayonnaise

The fruits are cut into small cubes and mixed with the mayonnaise.

Fruit Salad I

1 cup sour cream
1 cup grated coconut
1 cup mixed chopped fruit
1 cup of marshmallows chopped

Mix all ingredients together and chill in refrigerator for 2 hours.

Fruit Salad II

1 cup pineapple chunks, drained
1 cup orange sections
1 cup pitted cherries, drained
1/2 cup chopped pecans
2 cups miniature marshmallows
1 cup salad dressing
1/2 cup heavy cream, whipped
lettuce

Combine the fruit, pecans, marshmallows and salad dressing. Fold in the whipped cream. Chill in refrigerator about 2 hours. Serve each portion in lettuce cup.

German Potato Salad

potatoes
bacon
vinegar
onions
sugar
celery seed

Boil potatoes in skins, peel while warm. Fry bacon until crisp, romove bacon from pan. Add vinegar, sugar celery seed, salt, pepper to hot bacon fat, boil 5 minutes. Pour while very hot over warm potatoes. Add chopped onions for correct seasoning. Put salad in serving dish. Decorate attractively and serve warm.

Italian Salad

1 portion of mayonnaise.
1/4 of a can of peas (thoroughly dried)
2 boiled carrots cut into neat little cubes.

Mix the carrots and the peas with mayonnaise. As decoration, segments of tomato and cottage cheese are used.

Mixed Salad

lettuce
Chinese cabbage
onion rings
radishes
whole wild tomatoes
hard boiled eggs sections
pomelo pieces
french dressing
asparagus tips
sliced olives
anchovies

These may be cut or torn into pieces and tossed together lightly with french dressing just before serving,

Shrimp Salad

1 cup of shrimps
1 cup of asparagus
1 portion of mayonnaise

The shrimps are cooked, peeled and cooled. The asparagus is thoroughly dried and cut in rather small pieces. The whole is mixed with the mayonnaise and seasoned with salt. Substitute macaroni, or rice for asparagus if so desirdd.

Old Fashioned Boiled Dressing

4 egg yolks
1 Tbs. salt
3 Tbs. sugar
4 Tbs. flour
1 Tbs. mustard
red pepper (ground)

Mix until smooth and add:

2 cups water
2/3 cup vinegar
2 Tbs. butter

Stir while cooking to keep from sticking-cool and put in jar that is covered. Delicious used in chicken, pork or tuna-fish salad.

French Dressing

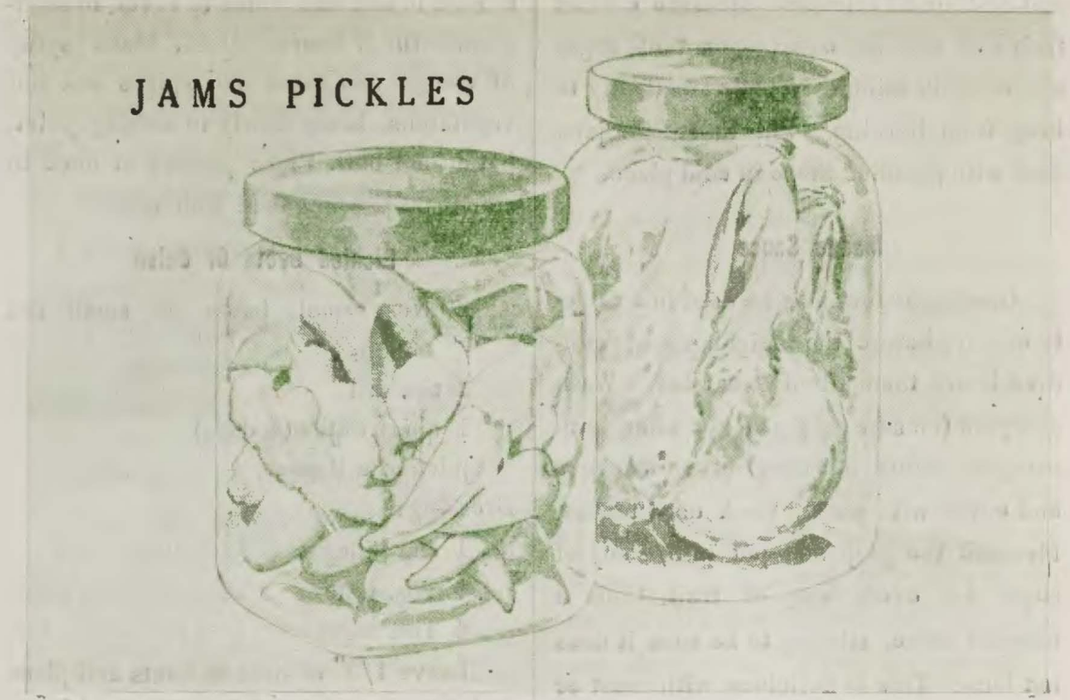
1 clove garlic (crush with skin)
1/2 tsp. salt
1 Tbs. vinegar
2 Tbs. olive oil
1 tsp. sugar
1 tsp. mustard powder
1 tsp. fresh lime juice

Put the the crushed garlic in a small bowl, add salt, sugar, mustard and stir until the garlic is well blended. Add vinegar and lime juice; stir well and gradually add olive oil, stir vigorously.

Mayonnaise

2 yolk of eggs
3/4 cup of salad oil
3 drops of lemon-juice
Pinch of salt and pepper

Beat the egg yolks with the salt until blended. Continue beating while adding salad oil very slowly. After about half of the salad oil has been used, the oil can be added faster. Season with 3 drops of lemon and a few dashes of pepper.



Guava Jelly

Core and pare guava. Cover fruit with water and boil until soft. Strain fruit through loosely woven cloth. To each quart (4 cups) of liquid add 1 quart of sugar and 1 level teaspoon of powdered tartaric acid.

Boil again until bubbles explode and the liquid begins to thicken. Pour immediately into hot sterilized jelly glasses of jars. Allow to cool and then pour a thin coating of melted paraffin (see Helpful Hints) over the jelly, being sure to cover the entire surface.

Guava–Papaya Jam

4 cups cooked guava pulp
4 cups papaya cubes
8 cups sugar
6 Tbs. lemon juice
Grated rind of 2 lemons

Combine fruit pulp and cook until most of the water has evaporated. Add sugar and lemon. Cook until thick. Put in sterile jars. Seal or refrigerate.

Papaya Marmalade

10 cups sliced firm ripe papaya
1 cup fresh shredded pineapple
1/2 cup orange juice
1/2 cup lemon juice
2 Tbs. grated green ginger root
1 cup of sugar to each cup of cooked fruit
Grated rind of one orange and 2 lemons

Combinne all ingredients except sugar and boil for 30 minutes. Measure cooked fruit and add an equal amount of sugar and cook 30 minutes. Stir frequently to keep from burning. Put in sterile jars. Seal with paraffin. Store in cool place.

Mango Sauce

Green mangoes may be used in a variety of ways before the neighborhood children knock them all off your trees. Wash and pare (be sure you are not allergic to mangoes before handling) green mangoes and cover with water. Cook until tender. Measure the pulp and put in 3/4 cup of sugar for every cup of fruit. Cook 5 minutes more, stirring to be sure it does not burn. This is delicious with meat or as sauce.

Bread and Butter Pickles

1 kilo cucumbers
3 onions
1/4 cup salt
1 1/2 cups vinegar
1 1/2 cups sugar
2 1/2 tsp. mustard seed
1/4 tsp. cloves
1/3 tsp. tumeric

Slice cucumbers and onions and put to soak in salt and water to cover in refrigerator for 3 hours. Drain. Make syrup of vinegar and sugar and spices and add vegetables, bring slowly to boiling point, but do not boil. Place pickles at once in sterilized jars and seal with wax.

Pickled Beets Or Onion

20 very small beets or small red onions
2 tsp. salt
1 quart water (4 cups)
juice of a lime

Dressing:

1 cup vinegar
4 Tbs. water
4 Tbs. sugar

Leave 1/2" of stem on beets and place in boiling salt water with juice of lime, and cook until tender about 30 minutes. Drain, cool, peel and cut into thin slices. Mix ingredients for dressing and pour over beets. Make a day or more before serving.

Papaya Pickle

4 cups grated green papaya
1/2 cup coarse salt
2 sweet red peppers, sliced
2 green peppers, sliced
10 native onions
2 cups vinegar
2 Tsp. salt
1 cup sugar
2 radishes, sliced
10 string beans, cut 1 inch long
1 cucumber, sliced
1 carrot, sliced
1 small piece ginger, sliced

Work with the hands 1/2 cup coarse salt with the shredded papaya to extract the juice. Boil vinegar with sugar and salt. Pour on shredded papaya which has been mixed with the rest of the vegetables. Pour in jars and sterilize.

Sweet Sliced Cucumber Pickles

1 quart cucumbers sliced
1 small onion sliced
1 green pepper seeded and chopped
1/3 cup vinegar
1/3 cup sugar
1/4 tsp. whole cloves
a little more than 1/8 cup salt
2 tsp. white mustard seed

Mix vegetables with salt, let stand three hours and drain. Mix vinegar, sugar and spices and boil for 5 minutes. Pack in sterile jars-and cover with the boiling syrup. Seal—makes 1 quart.

Substitute for Horseradish

2 cups grated with radish or turnip in local market
1 tsp. salt
2 cups cold vinegar
2 Tbs. sugar (optional)

Combined with mustard and added in tiny amounts to casseroles, salad dressings, stews, it gives a deflinitely sharper flavor.

Homemade Puree Tomato

4 quarts tomatoes
1 small onion, sliced
1 bunch local celery leaves
1 bay leaf
2 tsp. salt
1/4 tsp. paprika

Cook all together and rub through strainer. Boil pulp until reduced to half volume. Seal in hot, scalded jars.

Tomato Paste

Spread tomato puree in flat, oiled tins; as soon as film forms over top, loosen paste with spatula and turn into screen covered with cheesecloth. Dry in sun or very slow oven. When dry enough to handle without sticking, roll in waxed paper and store in glass jar. Paste may be used for soup, sauces, scalloped dishes, etc. Soak in cold water until soft before adding to any hot mixture. One teaspoon makes 1 cup soup. Keep in refrigerator.

Tomatoes are plentitul and excellent here in the cool, or dry season between November and end of February. A good time to make paste for future use.

French Fried Brussels Sprouts

1 13–3/4 ounce can chicken broth
2 10–ounce containers Brussels sprouts
salad oil
1–1/2 cups dried bread crumbs
1–1/2 tsp. salt
1/2 tsp. pepper
1/4 tsp. nutmeg
4 eggs
2 Tbs. milk

About 35 minutes before serving in medium saucepan over medium heat, heat chicken broth to boiling; add half of Brussels sprouts. Heat to boiling again; cover and cook 5 minutes or until tender. drain. Repeat with remaining Brussels sprouts. Meanwhile, heat 3/4 in. salad oil to 370° F. In small bowl or on waxed paper, mix bread crumbs, salt, pepper and nutmeg. In another small bowl, with fork, lightly beat eggs with milk. Dip Brussels sprouts in egg mixture, then bread crumb mixture. Repeat so that each piece is coated twice. Fry Brusscls sprouts 2 minutes or until lightly browned. Drain on paper towels. Serve immediately. Makes 6 vegetable servings or 8 to 10 first course servings.

Caesar Style Potato Salad

5 pounds potatoes
1/2 cup salad oil
1/4 cup grated Parmesan cheese
1/4 cup lemon juice
1 Tbs. salt
1 Tbs. Worchestershire sauce
1/4 tsp. pepper
8 bacon slices, fried and crumbled
1 medium onion, chopped
1/4 cup chopped parsley
2 hard–cooked eggs, sliced

About 3 hours before serving; in large kettle over medium heat, in 1 inch boiling water, heat unpeeled potatoes to boiling; cover and cook 20 minutes or until just fork tender; drain and cool slightly. In large bowl, with fork, beat together salad oil, Parmesan cheese, lemon juice, salt, Worchestershire sauce and pepper until well blended. Peel potatoes and cut into chunks. Add potatoes, crumbled bacon, onion and parsley to salad oil mixture, toss gently to mix well. Toss in hard-cooked egg slices. Refrigerate until serving time. Makes 8 to 10 servings.

Curried potato Casserole

1/2 cup chopped onion
1/4 cup butter
2 teaspoons curry powder
5 tablespoons flour
2 tablespoons tomato paste
Freshly ground black pepper to use
2 1/2 cups chicken bouillon
5 cups diced boiled potatoes

Saute onion in butter for 5 minutes. Add curry, flour, tomato paste and pepper. Mix well. Add bouillon gradually; cook until thickened, stirring constantly. Add potatoes and pour into casserole. Bake at 375°F. for 30 minutes. Yield: 6 servings.

Scalloped Corn Chowder

3 tablespoons butter or margarine
1 large onion, sliced
5 medium potatoes, diced
1/2 pint or 1 package frozen scallops
2 cups boiling water
1 cup cooked whole kernel corn
2 teaspoons salt
Dash of pepper
Dash of paprika
1 quart milk
Chopped parsley

Melt butter in Dutch oven; add onion and cook until tender but not browned. Add potatoes, scallops and boiling water. Cover and simmer 8 – 10 minutes until potatoes are tender. Add corn, salt, pepper, paprika and milk; heat thoroughly. Sprinkle with parsley when served, if desired, Yeld 6–8 servings.

Stuffed Eggplant

2 medium–sized eggplants
1/4 cup oil
1 1/2 lb. ground beef
1/4 cup chopped onion
1/4 cup chopped green pepper
1/4 clove garlic, chopped
1 1/4 teaspoons Tabasco
1 teaspoon salt
1 1/2 cups cooked rice
1 teaspoon lemon juice

Slice eggplants in half, scoop out and chop some of the pulp. Heat oil in skillet. Add eggplant pieces, beef, onion, pepper, garlic, Tabasco and salt; sauté until eggplant is lightly browned. Toss with rice to blend all ingredients. Stuff eggplant halves with filling. Place stuffed halves, skin down, in greased baking dish. Bake in 375°F. oven for 30 minutes. Remove from oven, sprinkle with lemon juice and serve. Yield: 4 servings.

CURRIED BAKED CAULIFLOWER

1 large head cauliflower
1/2 tsp. salt
1 10–1/2 ounce can condensed cream of chicken soup
1 4–ounce package shredded Cheddar cheese (1 cup)
1/3 cup mayonnaise
1 tsp. curry powder
1/4 cup dried bread crumbs
2 Tbs. butter or margarine, melted.

About one hour before serving preheat over to 350°F. Break cauliflower into flowerets. In covered, large saucepan over medium–low heat, in one inch boiling water, cook cauliflower with salt 10 minutes, drain well. Meanwhile, in 2–quart casserole, stir together undiluted soup, cheese, mayonnaise and curry powder; add cauliflower; mix well, Toss bread crumbs in melted butter, sprinkle on top. Bake 30 minutes or until casserole is hot and bubbly. Makes 8 to 10 servings.

Baked beans

2 cups dried beans
1/2 cup chopped onion
6 slices bacon cut in pieces
2 Tbs. dark molasses
3 Tbs. catsup
1 Tbs. dry mustard
1 tsp. salt

Cover beans with cold water and soak overnight. Drain and cover with water and simmer slowly. Place a few beans in a spoon and blow on them. If the skins burst, they are sufficiently cooked. Drain and add ingredients above. Place in greased heavy baking dish and bake covered in a very slow oven for 6 to 8 hours. Add a little water seasoned with tomato catsup if they become dry. Uncover for last hour of baking.

Quick and Easy Baked beans:

2 cans baked beans (preferably) with pork)
3 Tbs. molasses
juice of 1/2 lime
1 tsp. dry mustard
1/4 tsp. nutmeg (optional)
1 onion chopped
5 slices bacon

Mix well together and put into a greased baking dish and bake for at least an hour. Slower and longer baking inproves flovor

French Beans with Mushroom Soup

Cut green beans in french style.boil a short time, season. Pour 1 can of mushroom saup over beans. Cover with french fried onions and put inoven to brown-

Harvard Beets with Mango Sauce.

12 medium beets cooked and diced
1/4 cup sugar
1 Tbs. cornstarch
1/2 tsp. salt
1/4 cup mild vinegar
2 Tbs. butter

Stir in the top of double boiler until smooth the sugar, cornstarch, salt and vinegar. Cook and stir until clear. Add beets and place over hot water for 30

minutes. Add 1/2 cup mango sauce and just before serving the 2 Tbs. of butter. 1 Tbs. orange marmalade or 1 small orange ground instead of the mango are delicious variations.

Brown Cabbage

2 kilo white cabbage
1/4 cup margarine
2 Tbs. sugar
salt
1/2 cup bouillon

Cut the cabbage into small pieces and fry it in a saucepan in which the sugar has aleady been browned in the margarine. Stir well to prevent the cabbage from burning. When the cabbage is a nice brown, add bouillon and steam covered until tender. If ncecessary add more salt and sugar: Serve with fried or boiled bacon. If desired, the bacon may be boiled together in the saucepan with the cabbage.

Corn

6 ears corn (cut off cob)
3 eggs
1/4 cup butter or margarine
1 1/3 cups milk
salt
pepper

Brown corn in hot butter. Mix eggs, milk and salt to taste and pour over the corn. Fry, turning frequently.

Corn Fritters

1 cup fresh or canned corn
2 eggs
6 Tbs. flour
1 tsp. baking powder
pinch nutmeg
2 Tbs. butter

Drain corn and mash with potato masher. Beat until light 2 eggs and add; add flour, powder. nutmeg, Melt butter in a skillet and when very hot drip batter by tablespoon full. Brown bottom of cakes ank then reverse. Serve immediately with a little canned mushroom soup as sauce. Some people serve syrup with the fritters Makes a good luncheon dish.

C

Cucumbers in Sweet Sour Sauce
Su No Mo No
for 6 persons

3 big cucumbers (sliced)
1/2 cup cooked crabmeat
4 Tbs. vinegar
1 Tbs. sugar
4 Tbs. water
1/2 tsp. salt
1/2 tsp. grated ginger
a pinch of ajinomoto

Mix the vinegar, sugar, water, salt, ajinomoto and grated ginger in a bowl. Lightly squeeze the cucumbers, add to the mixture, also add the crab meat and serve.

Baked Eggplant

Pare an eggplant. Cut it crosswise into 1/2 inch slices. Spread both sides of slice with soft butter. Season with salt and paprika. Place on bakin sheet and bake in 400°F. oven until tender (about 12 minutes), turning once. Serve with sliced lime or lemon.

Eggplant With French Dressing

Prepare as above, but omit butter and marinade slices in French dressing for 15 minutes. Bake or broil as directed.

Eggplant Sauted And Creamed

Pare eggplant and cut into 3/4 inch pieces. Saute pieces in butter, turning frequently. Cook until tender (about 10 minutes) Serve with cream sauce.

Eggplant Creole

1 medium eggplant
butter
2 Tbs. grated onions
4 medium tomatoes
brown sugar
grated cheese

Peel eggplant and cut into 1/4 inch slices. Saute lightly in butter and add onion. Saute the tomatoes cut in halves. Grease a baking dish. Cover bottom with layer of eggplant and layer of tomatoes. Sprinkle with brown sugar and cheese. Repeat until all is used. Bake in moderate oven for 1 hour.

Savory Marrow

1/2 kilo marrow sliced
1/4 cup water
1/4 tsp. salt
1/2 tsp. sugar
dash of cayenue
pinch of ajinomoto
1/4 tsp. soy sauce
1 medium onion
2 egg yolks
1/2 cup cream or evaporated milk
2 Tbs. lime juice
4 sprigs parsley

Drop marrow in boiling water to which has been added salt, sugar, cayenne, ajinomoto, soy sauce, and chopped onion. Cover tightly and simmer for 10 minutes or until tender. Pour mixture of beaten egg yolks, cream, lime and chopped parsley into cooked marrow. Heat slowly, ***but do not boil***, until sauce coats spoon, stirring constantly. Serve hot, Many other vegetables may be cooked this way, especially greens, beans, cucumbers, etc.

Pak Phat–Green Peas

2 Tbs. oil or shortening
1/2 head garlic or 4 small cloves
1/4 kilo green peas in shell (string and clean)
12 shrimps (medium)

Heat oil in skillet, add garlic and brown lightly. Add shrimp and cook 1 minute, then add peas. Cover and cook 2 minutes

Stuffed Peppers

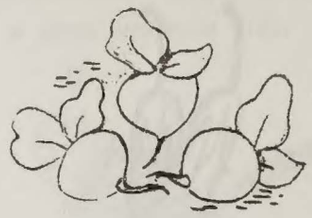
8 medium green peppers
1 1/2 cups cooked rice
1/2 cup chopped ham
3 Tbs. minced onions
grated cheese
salt and pepper

Cut the stem end off the peppers, remove core and seeds. Combine rice meat, onion, and cheese in any proportion that suits you and fill the peppers. Sprinkle top with bread crumbs or grated cheese. Rub the outside of the peppers with bacon fat or oil, place the filled peppers in muffin tin with a little water in the bottom of the tin and bake in a 350°F. oven until tender. Any left over food may be used to stuff the peppers, such as beef or pork or corn or creamed spinach or mashed potatoes. Bread may be used instead of rice. An excellent luncheon dish.

Mashed Potatoes

1 1/2–2 kilo potatoes
2 cups milk
4 Tbs. margarine or butter
1 tsp. salt.
pepper to taste

Peel and boil potatoes in salted water until tender when pricked with a fork. Pour off water and shake potatoes over fire to dry slightly. Reserve potato water to be used in soup or gravies. Mash potatoes, add butter and continue mashing until lumps disappear. Add 1/2 cup hot milk and beat with electric mixer until smooth; continue adding milk and beating until all has been used. Taste and add salt and pepper if needed. Never allow potatoes to stand in water after cooking. The whipped potatoes may be kept covered for 15 or 20 minutes before serving.



Scalloped Potatoes

4 cupfuls raw thinly sliced potatoes*
3 Tbs. butter
3 Tbs. flour
1 1/2 cups milk
1 tsp. salt
pepper
1 cup sliced onions
1 cup grated cheese

Melt butter over low fire; stir in flour until blended; add milk and cook until sauce begins to thicken. Season with salt and pepper; add grated cheese. Grease baking dish and arrange layers of potatoes and onion slices, alternating with cheese sauce. Bake for about 1 hour or until tender when pricked.

*Parboiling potatoes will cut the baking time appreciably.

"Optional.

Potato Pancakes

3 medium potatoes
1 small onion
1 egg
2 Tbs. flour
1/4 tsp. salt
1/4 tsp. baking powder
1/8 tsp. pepper
shortening for frying

Grate the potatoes and onion very fine. Drain through a sieve to remove all liquid. Beat egg slightly in small bowl. Mix potato and onion pulp with egg and stir in the flour, salt, baking powder and pepper. Put shortening in skillet, when hot slide a tablespoon of pancake mixture into the hot fat. Fry only a few pancakes at time. Do not over crowd the skillet. Spread and flatten the pancakes with back of spoon or spatula. When bottom side is crisp and brown, flip and brown the other side, makes 15

To Make Sauerkraut

5 kilo cabbage
1/4 cup salt

Slice white cabbage very fine, put a part in a stonepot, add a little bit salt and press down hard. Put in more cabbage, then salt, press it again, adding cabbage and salt till it is full. Press in again till well moistened. Cover it with a cloth, then a board and put a heavy stone on top. Every few days wash the cloth, the board and the border of the pot. If it is not wet enough add boiled, but cold, salted water. In 10–12 days the Sauerkraut is ready for use.

Bacon Sauerkraut

1 1/2 cups sauerkraut
3 middlesize potatoes
2 onions
pepper to taste
3 or 4 slices bacon

Put the Sauerkraut in a pot, add the pepper, the sliced onions and water till it is covered. Boil until it is soft, (about one hour), scrape the raw potatoes and stir them in the sauerkraut, boil for about 15 minutes more. Dice and fry the bacon and add to the seuerkraut. A piece of ham or frankfurters may be boiled with the sauerkraut in place of the diced bacon.

This is then usually served with mashed potatoes.

Spinach Mold

8 bunches of spinach
3 unbeaten eggs.
1/4 cup evaporated milk
1/4 cup butter
1 1/2 cup bread crumbs
1/4 tsp. pepper
1 tsp. salt

Combine all ingredients, put into a buttered ring mold and steam for 2 hours. Unmold and garnish with hardcooked eggs and carrot flowers.

Fill the inside of the mold with mashed pototoes, buttered corn or macaroni, cheese, and ham creamed,

Candied Sweet Potatoes

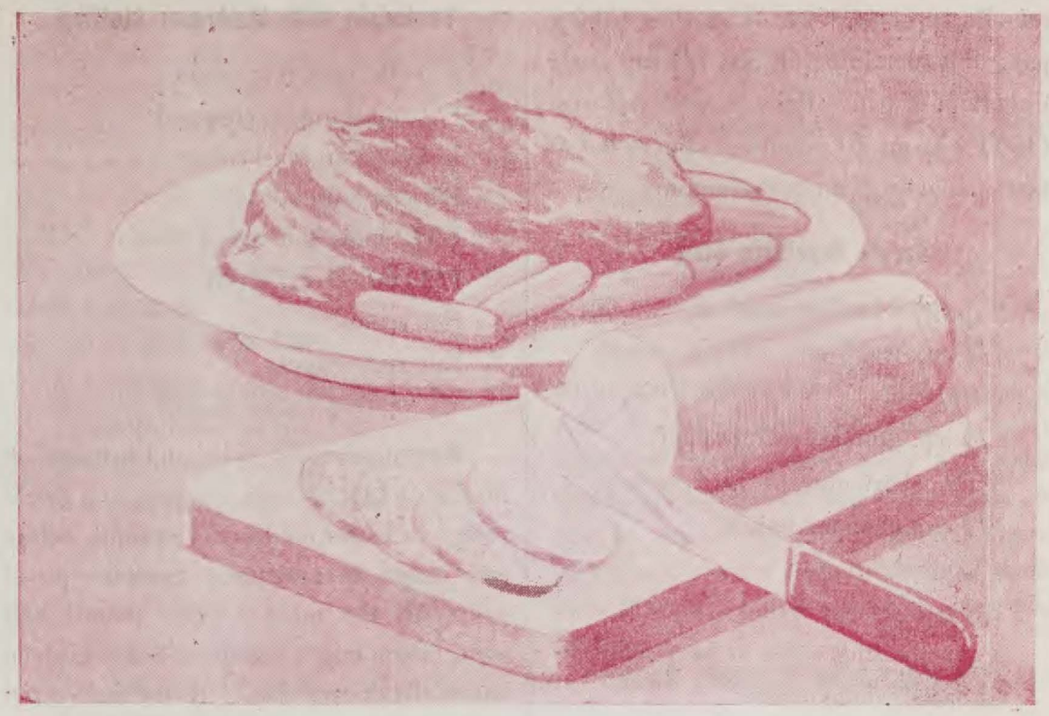
1 1/2 kilo of sweet potatoes, cooked and mashed
1 1/2 cups of diced pineapple
1/3 cup margarine
1/2 cup brown sugar
1/3 cup orange squash
12 marshmallows

Heat margarine and brown sugar and pineapple in a frying pan; when the sugar is beginning to caramelize and the pineapple is slightly brown, add the sweet potatoes which have been mashed and beaten with a spoon. Remove from fire and add the orange squash. Put into a casserole and top with the marshmallows. Bake in slow oven until the marshmallows are beginning to brown. The sugar may be reduced if too sweet or fresh orange juice substituted for the squash. The potatoes should be light and fluffy, margarine can also be added to keep the potatoes from being dry.

Sweet and Sour Vegetable

2 medium sized tomatoes
4-6 small cucumbers
1 medium onion quartered
2 sweet peppers
12 medium shrimps (optional)
1 Tbs. chopped celery (optional)
2 or 4 green onions
1 Tbs. vinegar
1 Tbs. sugar
2 Tbs. fish sauce (nam pla)
2 Tbs. oil or shortening

Put oil in a skillet when hot, add onions and brown. Add shrimp and cook for 1 minute, then add vinegar, sugar and fish sauce. Add sweet peppers, tomatoes and cook covered 1 minute. Finally add cucumbers, green onions and celery. Cover and cook for 1 minute.



Meatball Fondue

1/2 lb. ground ham
1/2 lb. ground lamb
1/2 lb. ground veal
1/2 cup fine dry bread crumbs
1/4 cup grated Parmesan cheese
2 Tbs. instant minced onion
2 Tbs. minced parsley
1 egg slightly beaten
1 tsp. salt.
Generous dash garlic powder
1/2 cup milk
3 cups peanut Oil

Combine meats, crumbs, cheese, onion, parsley, egg, salt, and garlic powder. Blend in milk. Shape into 1" meatballs. Preheat peanut Oil to 475°F. or until small piece of bread browns in 1 minute. Spear meatballs with fondue forks, immersed in hot oil and dry until golden brown. Serve with Quick Curry or Hot Mustard sauce. Makes about 36 meatballs.

Stuffed Mushrooms. Italian Style

16 large fresh mushrooms
6 ounces sweet Italian sausage
1 clove garlic, minced
3 Tbs. olive oil
2 Tbs. minced parsley
1/4 cup grated Parmesan cheese

Wash mushrooms, remove stems and chop fine. Remove casing from sausage and put meat in skillet with chopped stems then garlic and 1 Tbs. oil. Cook, breaking up meat with fork, until lightly browned. Add 1 Tbs. oil, the parsley and cheese, Fill mushroom cavities with the mixture,

rounding up tops. Put in shallow baking pan. Put remaining oil and 1/4 cup water in bottom of pan. Bake in moderate over (350°F.) about 20 minutes. Serve hot as first course or as an hors d'oeuvre.

Savory Vegetable Stew

2 lb. lean beef stew meat
1/2 cup flour
2 tsp. salt
1/4 tsp. ground black pepper
3 Tbs. shortening or beef suet
1/2 cup chopped onion
1 bayleaf
1/4 tsp. ground thyme
5 cups boiling water or beef bouillon
12 small whole onions
6 carrots, cut in half
1 cup sliced celery
1 1/2 cup sliced fresh mushrooms
2 Tbs. butter or margarine

Trim excess fat from meat and cut meat into 1-inch cubes. Combine flour, salt and ground black pepper, toss with meat. Heat. shortening or beef suet in Dutch oven or heavy saucepan. Add flour-coated meat and chopped onions, brown. Blend in remaining flour Add bay leaf, thyme, and boiling water. Cover, simmer until meat is tender, about 1 hour and 45 minutes. Add onions, carrot, and celery about 25 minutes before cooking time is up. Sauté mushrooms in butter or margarine and add just before serving. If gravy is too thin, thicken with 1 Tbs. flour blended with 2 Tbs, water, Yield: 8 servings.

Tenderloin With Mushroom Stuffing

1 3–lb. beef tenderloin
1/2 small onion, chopped
1 4-oz. can mushrooms
1/4 cup butter
1 1/2 cups soft bread crumbs
1/2 cup celery, diced
Hot water
Salt and pepper
4 slices bacon

Have tenderloin split and flattened at market. Lightly brown onions and mushrooms in butter, add bread crumbs, celery and water to moisten. Season, spread over half the meat. Bring second half over, fasten edges together. Season, place bacon slices over top. Roast uncovered at 350° degrees for 1 hour. Yield: 6 servings.

Swiss Bliss

1/2 Tbs. butter or margarine
2 lb. chuck steak, 1 in. thick
1 envelope onion soup mix
1/2 lb. mushrooms, sliced
1/2 green pepper,, sliced
Fresh ground black pepper
1 1–lb. can tomatoes, drained and chopped
1/4 tsp. salt
1/2 cup juice from tomatoes
1 Tbs. A–1 steak sauce
1 Tbs. cornstarch
1 Tbs. chopped parsley

Spread center of 20–inch sheet of heavy-duty aluminum foil with butter. Cut steak into serving portions and arrange

on foil, slightly overlapping portions. Sprinkle with onion soup mix, mushrooms, green pepper, tomatoes and salt. Mix juice, A–1 sauce and cornstarch. Pour over meat and vegetables. Bring foil up and over steak, double fold edges to seal tightly. Bake 2 hours at 365 degrees. Roll back foil and sprinkle with parsley. Yield 4 serving.

Kofta Curry

1 medium onion, chopped
1/4 cup butter or oil
1 tsp. curry powder
1 green pepper, chopped fine
Water
1 tomato, peeled and chopped
1/4 cup flour
1/4 tsp ground cloves
1 tsp. minced fresh ginger
2 slices bread
Salt and pepper to taste
2 Tbs. minced onion
1 lb. chopped lamb

Fry onion in butter in 3 quart casserole until lightly browned. Add curry, green pepper, tomato and 2 cups water; simmer. Brown flour in dry pan, being careful not to burn; and cloves and ginger. Soak bread in water; squeeze out. Combine flour, 1/2 tsp. salt, bread, minced onion and lamb. Mix well; form into balls. season sauce with salt and pepper; add lamb balls. Simmer covered, about 30 minutes. Skim off excess fat before serving Yield: 4 servings.

INDIAN LAMB CURRY

3 large apples, pared, cored and sliced
1 onion, sliced Butter
1 clove of garlic
2 to 3 Tbs. flour
1 tsp. curry powder
1 Tbs. lemon juice
2 cups meat stock or bouillon
1 tsp. steak sauce or Worcestershire sauce
Grated rind of 1/2 lemon
1/2 cup raisins
3 whole cloves
2 cups cubed cooked lamb

Saute apples, onion and garlic in butter until golden brown. Remove garlic. Add flour blended with curry powder. Combine lemon juice, stock and steak sauce; gradually stir into apple mixture. Stir in lemon rind, raisins and cloves. Cover; simmer for 30 minutes. Add lamb; heat thoroughly. Serve with rice and chutney.

RUTH'S FAVORITE BARBECUED RIBS

2 Tbs. butter
1 medium onion, chopped
1 medium green pepper, chopped
1/2 cup chopped celery
4 Tbs. lemon juice
2 Tbs. vinegar
2 Tbs. brown sugar
1/2 tsp. cayenne pepper
3 Tbs. Worcestershire sauce
1 cup catsup
1 cup water
1/2 Tbs. ground mustard
1 Tbs. celery salt
2 Tbs. fat
4 lbs. ribs

Place butter in saucepan; add onion, green pepper and celery. Simmer for a few seconds. Add all remaining ingredients except ribs. Cook for 10 to 12 minutes. Brown ribs. Pour sauce over rids. Cook at 350° degrees for 2 hours or til untender. Yield: 6 servings.

GREEN NOODLE HOT DISH

1 lb. veal steak or rump
1 cup flour
1 tsp salt and 1 tsp pepper
paprika
1 cup hot water
1 pkg. sour cream
4 – oz. green noodles
1/4 cup butter
2 Tbs. poppy seed.
1/2 cup almonds toasted

10–1/2 oz. cream or evaporated milk. Cut meat into serving pieces, roll in flour, salt, pepper and paprika. Brown in hot fat; add water. Cover and simmer 1 hour. Just before serving, add sour cream; heat but do not boil, Cook noodles; drain. Add butter, poppy seeds, almonds and cream. Layer meat and noodles in casserole. Bake at 350° degrees 30 minutes. Yield; 4–6 servings.

VEAL AND RICE

3/4 cup rice.
2 cups plus 1 mushroom can water
1 can mushroom soup
1 can chicken rice soup
1 can mushrooms
1 lb. coarsely ground veal
1 medium onion, chopped
1 cup chopped celery

Soak rice in 2 cups water while preparing rest of recipe. Add soups, mushrooms and can of water to veal, onion and celery. Drain rice, add to mixture. Place in 2–quart casserole. Bake in 350° degree over for 1 hour. Additional water may be added if necessary. Yield: 8 servings.

Barbecue

The marinada for barbecue
(for 1 kilo of beef)

1 cup vegetable oil or lard
1/2 cup thick soy sauce
3 Tbs. mekong (or 1/3 cup)
2 big onions chopped
5 cloves garlic chopped
3 Tbs. pounded old ginger
1 tsp. dry mustard
1 Tbs. vinegar
1 tsp. pepper

Mix together vegetable oil, soy sauce, mekong and onion, ginger, garlic, pepper. 3/4 inch thick; marinade in the mixture for 6–8 hours.

Barbecue Sauce (for sprinkle and dip)

10 cloves garlic chopped
1 cup vegatable oil or lard
1 Tbs- worcestershire sauce
1/2 cup brown sugar
1/2 cup coriander chopped
1 cup vinegar
2 medium onions chopped
3 Tbs. chopped chilly
1 Tbs. salt
tomato sauce

Heat oil in the pan, add garlic; when cooked, add tomato sauce, worcestershire sauce, vinegar, sugar, until well mixed. Add other ingredients. Boil on a slow fire and when it reaches boiling point, let it boil for another 20 minutes.

Barbecued Spare Ribs

2 kilo of pork ribs
1 cup of catsup or tomato sauce
1 Tbs. worcestershire sauce
1 lime juice extracted

Spread this sauce ever the ribs, generously, then broil very slowly over charcol heat or bake in oven-

With the ribs, potatoes or rice may be served in some form. Sweet corn buttered and green peas are good.

Sliced pineapple salad with either coconut or grated cheese sprinkled over it may be served.

Because the meal is fairly heavy, a gelatine dessert or a lemon custard would go well.

Beet A La Lindstrom

1 1/4 lb. beef chuck or round, ground
2 egg yolks
1/2 cup cream
2 boiled potatoes mashed
2 pickled beets, diced
1–1 1/2 Tbs. onion, chopped
2 Tbs. capers, chopped
salt, white pepper or paprika
2–3 Tbs. butter

Mix ground meat and potatoes with egg yolks and cream gradually while stirring. Then add beets, onion and capers carefully. Season; shape in cakes. Brown quickly in butter on both sides in skillet. Place on hot platter and garnish with parsley. Serve immediately with fried potatoes.

Beef Stroganoff

3/4 kilo filet of beef
1 cup thinly sliced onion
4 Tbs. of butter
1 can of mushrooms (or 1/2 kilo of fresh mushrooms)
1 can consomme
1/3 can of tomato paste (optional)
1 cup of sour cream
salt, pepper
1 tsp- ajinomoto
1 Tbs. paprika
1 Tbs. Worcestershire sauce

Cut filet of beef in 1/2 inch slices and then into neat, finger-shaped pieces; melt 2 tablespoons of butter in a large, heavy pan, add onion and cook until onion is yellow. Add beef. Cook quickly, about 5-10 minutes, turning the meat to brown on all sides. Set aside. In a small pan melt the remaining 2 tablespoons of butter. Slice the mushroom cups into it and saute for a few minutes. Season with salt and pepper. Add mushrooms, consomme, tomato paste and seasonings to the beef and onion mixture. Add the sour cream shortly before serving, but do not allow the stroganoff to boil after adding cream

Note; To make sour cream, add lime or lemon juice to 1 cup of evaporated milk until the milk thickens.

Beef stroganoff make a delicious meat dish to serve with rice or buttered noodles for a buffet supper. it can be made ahead of time, reheated and the sour cream added just before time to serve it

Note; Round steak may be used, but should be cooked slowly in the consomme until tender--usually about one-half hour.

Baked Ham

2 1/2 kilo of ham
*3/4 cup thick fruit syrup orange squash
2 Tbs. prepared mustard
1/2 cup bread crumbs
1/4 Cup brown sugar
Whole cloves

Boiled ham is be preferred as the cooking time may be reduced. Remove the heavy rind; wipe carefully. Make a paste of the syrup, mustard, brown sugar and bread crumbs. Spread paste on the sides and top of ham—the paste should not be too thin, but of smooth consistency; add liquid if necessary. Score through the top fat of the ham with a sharp knife in a diamond pattern. Press a clove into the center of each diamond. Bake in a moderate oven 11/2 hous if boiled; or 1 hour for each kilo, if uncooked *The syrup from canned peached is excellent.

Ham and Spinach Croquettes

2 cups of finely chopped or ground cooked ham
4 Tbs. grated parmesan cheese
1 Tbs. grated onion
Add a thick cream sauce, using 3 Tbs. butter, 3 Tbs. flour, 3/4 cup milk, salt and pepper,

Cook 1 pkg. or 3 bunches spinach in very little water, drain well, chop fine and add to ham and sauce.

Mix well and chill. Shape into cutlets, patties, or cone-shaped croquettes. Dip in beaten egg and milk, 2 Tbs. milk to 2 eggs. Roll in mixture of 1 cup cracker or bread crumbs and 2 Tbs. parmesan cheese. Dip in egg again; then crumbs, saute to a golden brown on all sides.

These may by made into tiny balls, also; deep-fried, and serve as hot hors d' oeuvres.

Kebab

1 kilo of good chopped beef
2 Tbs. of fresh ginger which has been crushed
1 tsp. of red chili finely crushed (without seed)
1 tsp. of finely crushed garllic
1/2 tsp. of white pepper
1/2 tsp. of tumeric powder
2 tsp. of curry power (India)
1 tsp. of salt
2 cups of onions finely chopped
2 Tbs. of fresh peppermint leaves finely chopped
2 whole eggs

Take the chopped beef and mix it with the ginger, chili and garlic well. Then put in the curry powder, white pepper, salt and tumeric powder; mix all again thoroughly, add the onions, coriander, ppepermint, and egg; mix all again. And shape into 2 inch wide, 3 inch long, 1 inch high patties.

Put some ghee into frying pan and fry the picces until brown on a quick fire and serve with.

20 cucumber slices
2 big onions
2–3 lemons (juice)

5 tomatoes sliced
salt as needed
sugar as needed
Chilli red and green slics without seeds, mixed all together.

Le Foie De Porc Farci

Stuffed Pork Liver French Style

1 pork liver (medium)
3/4 cup pork fat
2 big onions
4–5 cloves garlic
10 small onions
salt and pepper
2 eggs
bread crumbs
1 square piece pig's skin
with a little fat

After cleaning the liver, make a hole and scoop out some of the inside, cut what is taken out together with pork fat into small pieces; put in the mixer, after turning the mixer twice, add big onions, small onions, garlic and bread crumbs, mix well, turn out in a bowl, add salt and pepper and eggs.

Stuff it in the liver, not too full, sew it up. Take the piece of pork's skin, lay it at the bottom of the pot, with a little lard and water, put the stuffed liver on top of the skin and cook gently for 15 minutes. When well done take it out and pour the following sauce over it, serve hot, sliced or whole according to taste.

Fro making sauce:

Fry onions and 3–4 pieces of garlic until brown, add tomato sauce and a little water, cook for a few minutes.

Frikadeller

(Danish Meatballs)

1/4 kilo minced beef
1/4 kilo minced pork
3 tsp. salt
1 level tsp. pepper
1/3 cup flour
1/3 cup white oats
1/3 cup breadcrumbs
1 egg
2 cups milk

Mix the minced meat with flour, oats and breadcrumbs, then add egg. Add the milk little by little stirrring well. Add salt, pepper, and onion. Form the balls with spoon and fry them in margarine in a hot pan. Serve with boiled potatoes and melted butter.

Meat Balls

1 pound ground pork or beef
1/2 cup water
1 Tbs. chopped onions
1/2 tsp. or more, salt
1/3 cup bread crumbs
1/2 cup evaporated milk
1 Tbs. butter
1/4 tsp. white pepper

Fry onions in 2 or 3 tablespoons butter or oil, but do not brown. Soak bread crumbs in water and evaporated milk.

In a large bowl, put meat, bread crumbs, onions and spices together and mix thoroughly. Shape into balls using 2 spoons dipped into cold water. Fry until brown, shaking the pan constantly to keep evenly round.

Meat Balls in Spicy Sauce

Meat balls:
1/4 kilo minced pork
1/4 kilo minced beef
1 onion
2 egg whites and 1 egg yolk
2 slices of bread or 2 rolls soaked in water (2 or 3 days old)
salt and pepper to taste

Mix meat, the finely chopped onion egg whites and egg yolk the bread ro rolls (with excess water spueezed out), salt and pepper, make into balls.

Spicy Sauce:
1/4 cup butter or shortening
6 Tbs. flour
3 cups water or stock
1 Tbs. capers
1/4 tsp. salt
pinch sugar
1 egg yolk
1/2 tsp. lime juice

Melt the butter or shortening, add the flour and stir until smooth and light yellow. Add the cold water or cold broth little by little stirring all the time uutil smooth. Put the meat-balls into the sauce and let simmer on slow fire. After 10-15 minutes add the capers, lemon juice and sugar. Beat egg yolk and pour some hot sauce over it gradually, stirring constantly. Carefully and to the hot sauce. Serve with rice or mashed potatoes.

Meat Loaf And Vegetable Dinner

1/2 kilo ground beef
1/2 kilo ground pork
2 slices bread, cubed
2 beaten eggs
1 chopped onion
2 tsp. salt
pepper to taste
1/2 cup milk

Mix all ingredients thoroughly and form into a mound and place in large pan. Put several slices of bacon on top and decorate with green peppers. Last pour a can of tomato soup over loaf or a package of dehydrated soup to which water has been added. It forms a rich gravy.

Around the meat loaf in the pan add potatoes that have been boiled a short time then onions whole, and green beans or any other suitable green vegetable.

Cook in oven 1 1/2 hours or longer if necessary to brown and have gravy a good consistency.

With a meat loaf meal, fresh rolls, nice fresh fruit salad is all that is necessary except perhaps cookies or a slice of cake. This is a rich filling meal and one that guests enjoy also.

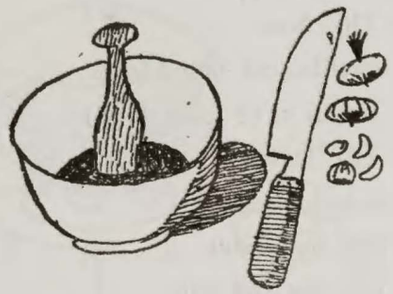
Meat Loaf With Potato Frosting

2 cups ground beef
1/2 cup ground pork
1/2 cup of left over sausage meat or ham or bacon ground into ground beef and pork.
1/2 onion sliced thin and fried in butter.
1 Tbs. celery cut fine
2 slices of bread soaked in milk
salt
pepper
ajinomoto
Maggi sauce to taste
1 egg

Mix all ingredients well and pack in a loaf tin about 7 1/2" x 4" x 2". Bake in moderate oven about 30–40 minutes. Cool. Take out of baking tin and put on a serving dish which is fire proof. Save dripping for gravy.

Frosting

Mash cooked hot potatoes, add salt, pepper, milk and butter. Make it soft enough to handle. Cover the meat loaf with this mashed potato and decorate like a cake. Put dots of butter on it, and put in hot oven for 5 minutes. Garnish with cooked peas, carrots, green beans.



Moussaca
(Egg Plant)

1 kilo egg plant
1/2 kilo hamburger (ground beef)
1/2 cup diced or grated onion
1/4-1/2 cup parmesan cheese
1 Tbs. shortening or fat
1 cup olive oil or cooking oil
2 tsp. tomato paste diluted in 3/4 cup of water or the equivalent in tomato juice
1 tsp. (powdered) cinnamon
1/4 tsp. salt and pepper

Preparation: Mix the diced onion with the meat; add a little salt, pepper and fat. Brown the meat and the onion together well, then add 1/2 cup of tomato juice and cinnamon. Slice egg plant 1/4 inch thick and put them in bowl of water, adding a pinch of salt. Pour olive oil in skillet and put on a medium fire. Remove egg plant from the water and drain them in a colander. When oil is hot start frying until golden on both sides.

Take a baking dish and grease. Place at first 3 layers of fried egg plant, then one layer of browned hamburger and sprinkle a little cheese, salt and pepper. Alternate layers of egg plant and meat and cheese until all the egg plant and meat are used up. When finished, sprinkle on top the remaining tomato juice.

White Sauce

2-3 Tbs. butter
2-3 Tbs. flour
1/4 tsp. salt
1/8 tsp. pepper
1 egg beaten well
1 1/4 cups milk

Melt the butter over low heat in a saucepan. Blend in flour and seasoning. Cook over low heat stirring all the time until mixture is smooth and bubbly. Remove from heat and pour in the milk, a little at a time, stirring continuously. Boil until mixture is thickened enough to spread it over the egg plant. Remove from fire and stir in the beaten egg. Leave the sauce 5 minutes to cool.

Pour over egg plant to make a crust. Sprinkle remaining cheese and bake immediately. Bake 45 minutes to 1 hour until golden brown and crisp on top. Oven temperature should be 400° degrees.

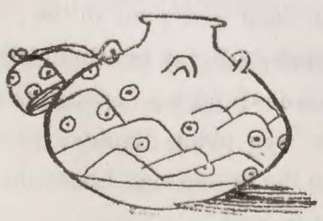
Braised Oxtail

(stew) serves 5 or 6

1 oxtail (cut into 2 inch pieces by butcher)
2 Tbs. fat
2 small onions
1 carrot, chopped
3 Tbs. chopped celery
salt and pepper
2 Tbs. flour
1 cup hot water
1 cup tomatoes
2 bay leaves
3 whole cloves

Brown pieces of oxtail in fat. Add onion, carrot, celery and cook until brown. Sprinkle with browned flour. Add water, tomatoes, bay leaves, cloves, salt, popper.

Place in casserole and cook in moderate oven (350°F.) until very tender. Pressure cooker requires one-third the time.



Variation: Use beef stock instead of water, omit cloves and garlic. Serve with noodles or drop dumplings which are made the same as baking powder biscuits without shortening (fat) but a little more milk; enough to spoon out onto oxtail joints, not in liquid. Cover closely and steam as is for 10 or 12 minutes.

Oxtail Burgundy

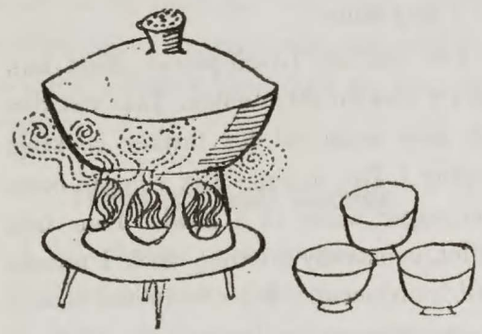
Oxtail is famous as the basis of an English soup. In this recipe it has crossed the channel into France.

1 1/2 tsp. salt
1/8 tsp. pepper
2 Tbs. flour
2 oxtails, cut into 2-inch. length or (2 kilos beef)
1 Tbs. butter
2 bouillon cubes
1 cup hot water
1 cup dry red wine
(optional) substitute 1/2 cup vinegar, 2 cups water
1 can tomatoes
(1 lb. local fresh tomatoes)
4 small diced carrots
2 stalks celery, chopped
1 bay leaf
1/2 tsp. bottled brown gravy sauce
3 medium potatoes peeled and quartered

Blend together salt, pepper and flour. Roll oxtails in this mixture. Brown oxtails well in butter,

Add bouillon cubes in water, wine, tomatoes, carrots, onion, celery, bay leaf. and bottled brown gravy sauce. If the last is unavailable, substitute sugar 1 tablespoonful browned slowly in small heavy pan, until dark brown, and add ajinomoto or any other sodium glutamate seasoning powder. The main use of these is for colouring the stew and seasoning.

Add additional water, if necessary, to cover meat. Cover and simmer about 4 hours or until meat is tender. Skim off fat and add potatoes. Cover and cook 30 minutes longer. Serves 12



Baked Pork Chops

4-6 pork chops
4 potatoes, sliced
2 onions, sliced
1 1/2 tsp. salt
1-2 cloves garlic, chopped
salt, pepper and flour
1 1/2 cups sour cream or milk*
1/2 tsp. dry mustard

Trim excess fat from chops, seasonipg with salt and pepper snd roll in flour. Brown chops and garlic in hot fat. Set aside.

Place potatoes in baking pan; top with browned chops, lay onion sliced on chops. Blend 1 1/2 cups sour cream, 1 1/2 tsp. salt, 1/2 tsp. dry mustard and pour over potatoes, chops, and onions. Bake 1 1/2 hours or until cooked.

Loin of Pork with Prunes

3 1/2 lbs. pork loin—not too fat
20 prunes—soaked overnight and seeds removed
2-3 tsp. salt
1/2 tsp. white pepper
1/4 tsp. ground ginger
2 cups bouillon or water
Trim meat and wipe with cloth.

Spread meat open on the table—rub inside with salt, pepper and ginger. Place prunes in a row on the meat in such a way that the meat can be folded over the prunes and rolled into a neat roll. Tie securely with string Brown on all sides in a Dutch oven—none or little fat is used for browning according to, the fatness of the pork. Add bouillon or water to cover bottom of pan, cover and simmer over low heat for 1 1/2 hours or until tender. Baste occasionally with bouillon and add more bouillon if needed.

When ready, place meat on hot platter, remove string; then slice. Strain and skin pan juice. Serve separately.

If thick gravy is preferred, heat 3 Tbs. of fat, add 3-5 Tbs. flour, stirring, until browned. Add 2 cups pan juice, bouillon and cream gradually. simmer 10 minutes, stirring occasionally. Season with salt and white pepper.

Pork Tenderloin with Piquante Sauce

Part 1

2 Tbs. fat

2 pieces of pork tenderloin

salt, pepper and ajinomoto

Grease a casserole having a tight fitting cover. Cut pork tenderloin into slices one inch thick. Pound to make larger and thinner pieces. Brown meat lightly in large skillet in the fat. Season with salt, pepper and ajinomoto. Place in the casserole.

Part 2

1/2 cup thinly sliced onion

1/4 cup chopped green pepper

1/2 cup of sliced mushrooms (or you may use a small size can of mushrooms)

2 1/2 cups of tomotoes cut in pieces

1 1/2 cups boiling water

Pour over browned pork, cover tightly and cook until pork is tender, about 45 minutes.

Roast Pork

2-3 Tbs. pork tenderloin

1/2 onion

1 bay leaf

3 cloves

1 carrot

Clean pork, seaaon with salt and and pepper and tie with string in nice shape. Brown with the other ingredients on all sides for about 20 minutes, then cover and seal it, fat side up, with aluminum foil and bake in medium hot stove for 1 hour and 15 minutes.

Slice when completely cold. Serve with applesauce from tins or as a substitute.

Take very green papaya and cook with sugar and little lime juice the same way as applesauce.

Sweet and Sour Pork

3 lbs. pork ribs

5 heaping Tbs. shortening, oil or lard

4 Tbs. vinegar

2 heaping Tbs. cornflour

5 Tbs. sugar

4 Tbs- soy sauce

1/2 tsp. salt

1 cup water

Cut ribs into 1-inch pieces. Heat lard and fry ribs for 10 minutes. Take out ribs and save extra oil for further cooking; keeping 1 Tbs. in pan. Mix vinegar, cornflour, sugar, water in a bowl. Pour into skillet, constantly stirring, cook 1 minute until translucent. Put ribs in and cook 1 minute. Green or red pepper, 1 cup diced pineapple or some sweet pickle may be added to sweet-sour before adding ribs.

Shishkhebab

(make 12 sticks)

4 lbs. filet of beef

12 slices bacon, cut in half

12 mushrooms

6 big tomatoes, cut in sections

4 onions, cut in sections

2 green peppers, cut in small pieces

12 small chunks of fresh pineapple

12 wooden barbecue sticks, 14 inches long

Cut beef in 24 small pieces, each of them not thicker than 3/4 inch. Season with salt, pepper and maggi. Season tomatoes. Put 1 tsp. of fat in a frying pan and turn mushrooms, pepper and onions 1-2 minutes over low fire.

Put on the sticks in order: Tomato, onion, pepper, bacon, beef, onion, pineapple, bacon, beef, onion, pepper, tomato, mushroom, leave 3-4 inch. of the stick free at the end as a handle. Brush with oil and put on a hot charcoal grill or toaster till the meat has the rareness desired.

When the beef is straight from the market to be used the same day, score the filet slices on each side and soak in marinade (French dressing) as long as possible,

Tongue and Lentil Casserole

1 1/2–2 cups cubed tongue

1 8-oz. can tomato sauce

1 large or 2 small green peppers, diced

1 large onion, diced

2 cloves garlie minced

1 stalk celery with tops (local)

3 Tbs. oil

2 bay leaves

1/2 tsp. thyme

2 cups grated cheese

Soak lentils in water to cover overnight. When ready to cook, drain, cover with fresh water and simmer with bay leaves and thyme until just tender–about 1 1/2 hours (1/3 less time in pressure cooker).

In a separate pan, heat oil and slowly cook peppers, onions, garlic and celery until tender but not brown.

Add tomato sauce and cubed tongue and heat thoroughly. Combine with the lentils, transfer to a casserole, top with grated cheese and back in medium oven (350°F.) for 45 minutes to an hour.

Beef Tongue in Sweet and Pungent Sauce

An exotic combination of flavors: molasses, ginger, soy sauce add tang to boiled fresh tongue.

1 fresh tongue (1 1/2 kilo)

1 Tbs. salt

1 small onion

4 peppercorns

1 large bay leaf

Wash tongue well, place in large kettle, then cover with cold water, and add above ingredients. Cover and bring to a boil. Reduce heat to simmer.

Cook 2 1/2 to 3 hours or until fork-tender. Remove cooked tongue from stock, reserving about 2 cups of stock for the sauce. Cool tongue, cut off bones gristle at thick end and slit skin. Peel skin off.

Serve hot with sauce or cold for buffet.

Sweet and Pungent Sauce

1/4 cup cooking oil

2 large sweet green peppers, sliced

2 medium onions, sliced

1 1/2 cups stock (from tongue)

1 tsp. molasses or local jaggerry

1 tsp. soy sauce
1 Tbs. lime juice
1 Tbs. syrup from presserved ginger (optional)
1 cup pineapple chunks
2 Tbs. cornstarch
1/4 cup tongue stock
salt and pepper to taste

Place oil in heavy skillet, add peppers, onion and cook over medium heat about 10 minutes. Add stock, molasses, soy souce, lime juice, ginger syrup and pineapple and bring to a boil.

Mix cornstarch, salt, pepper, with 1/4 cup tongue stock and add to boiling sauce, stirridg constantly.

Boil sauce for 1 minute or until clear and serve with fresh tongue.

Wienerschnitzel

(Wienerschnitzel should be made with veal, but boned porkchops are an excellent substitute)

pork (chops, no bone)
1 egg, slightly beaten
1 Tbs. flour
breadcrumbs
salt
pepper
slices of lime

Cut pork in steaks not thicker than 1/2 inch. Pound a little bit and season with salt and pepper. Sprinkle each steak with very little flour, dip in egg and breadcrumbs. Fry in deep fat, or brown on both sides, add little stock or water and cook for 10 minutes.

Serve with a slice of lime on each steak.

Aja Mpanggang Roasted Chicken
(Indonesian Dish)

1 chicken
1 Tbs. of coriander seeds
10 caraway seeds
5 red chilies
5 bua galoat
1 Tbs. salt
5 small onions
2 small white onion
1 Tbs. tamarind water
5 Tbs. of coconut

Put all ingredients together except coconut milk, pound together, until it becomes a paste. Boil the chicken in a little water but with no flavoring. Rub chicken in paste. Then roast for about 15 minutes. Put on plate, sprinkle with soy sauce, fried onion and juice of small lemon or lime,

Adobo
(Philippine Dish)

1 chicken, regular size (pork or meat can be used also)
1/2 cup vinegar
1 clove garlic, salt to taste, black pepper
1/2 bay leaf
lard
2 cups water

Clean the chicken, cut into pieces Add the salt, minced garlic and pepper to the chicken. Put in a kettle and add the bay leaf, vinegar and water. Cover and let simmer until the liquid has practically evaporated. Add fat and fry until brown in color. Serve hot or cold.

Note: The secrets in the success of preparing this dish are as follows:

1. Soak the meat in vinegar, garlic and pepper for at least an hour before cooking.

2. Enough vinegar to cover the meat or chicken.

3. Use about half a head of garlic for every kilo of meat.

4. If the meat is not tender because of the age of the animal, water should not be added at the beginning of the cooking. Water is preferable added after the meat has boiled in vinegar for sometime.

5. The garlic should be browned in the final process.

Chicken and Rice

2 chickens (small)
2 Tbs. butter
2 1/2 Tbs. shortening
3 cups chicken broth
1/2 cup milk
2 Tbs. grated parmesan cheese
salt to taste

Steam the chicken in about 4 cups of water and a little salt, for 35 minutes. Bone and separate the various parts of the chicken. Save 3 cups of broth for the rice.

Saute rice in shortening until light brown; pour in chicken broth and seasoning; cook slowly until juice is absorbed. While hot add 2 Tbs. butter and let it set for a while.

Arrange a layer of rice in a deep baking dish, place pieces of chicken on top. Over this, pour mushroom soup, milk, and cheese combined. Bake until bubbly in 350 degree oven. (serve 6)

Chicken Curry

1 fat chicken
1 kilo shredded coconut (mix with hot water and squeeze out about 4–5 cups coconut milk)
3 shallots
4 potatoes
4 Tbs. butter
2 onions
1 tsp. salt

2 Tbs. coriander seed
1/2 tsp. big type of caraway seed
1/2 inch tumeric root
1 tsp. caraway seed
11 pepper corns
3-5 chilies
a little cinnamon, a little ginger

Parch each of the spices separately until the smell is aromatic. Remove seeds from chilies and soak chilies in water until soft. Pound spices and chilies together. Clean and cut chicken in pieces, coat meat with pounded ingredients and 1 tsp. salt. Heat 4 Tbs. butter and saute 3 sliced shallots. Add chicken and pounded ingredient and fry slowly until tender. Add coconut milk, potatoes cut in pieces and onions and cook for about 30 minutes or until done. Add nampla (fish sauce) to taste.

Chicken Haw Mok

(Baked Chicken in Curry Paste)

1 fat chicken
2 slices kha (kind of root)
1 Tbs. makrood rind (chopped fine)
7 pepper corns
10 cloves garlic
1 egg
7 dry chilies
1 big lemon grass
2 Tbs. coriander root
12 shallots (small red onion)
2 Tbs. peanuts (cooked)
1/2 kilo grated coconut
makrood leaves (sliced fine)
rice flour
spring onion
coriander leaves
pepper
nampla (fish sauce)

Pound together chilies, onions, garlic, kha, lemon grass, coriander roots. When they are well mixed, add cooked peanuts and pound well together. Squeeze coconut with hot water to get about 1 cup of thick milk, put aside, then put in more hot water and squeeze all the milk out; put in separate bowl from thick milk. Bone chicken and slice the chicken meat into small pieces. Boil the thin milk, chicken bones, and chicken meat, when the meat is cooked take out the bone. Stir the pounded ingredients into the chicken meat, add egg, 1/4 cup nampla, stir all these together until it becomes thick. Pour into muffin pans.

Mix the thick coconut milk and rice flour, heat and stir all the time, drop this thick mixture onto the top of the mixed ingredient, and bake for 30 minutes.

Chicken Loat for a Special Party

2 kilos chicken–cooked and cubed
2 cups of soft bread cubed
1 cup cooked rice
1 tsp. salt, less if stock is used
2 red and green peppers
4 well beaten eggs
1/4 cup butter
1 1/2 cups milk or chicken stock

If chicken stock is used, omit milk and butter. Combine the ingredients. Place in well buttered casserole. Bake for one hour or until firm and lightly browned in moderate oven 350°F. Remove from oven and let it set to remove from casserole.

Serve with white sauce or mushroom soup poured over it with pimento and mushrooms added. Decorate around it on large plate.

When serving this cut it as a cake at the table. Pineapple and pomelo salad and hot rolls are plenty for a full luncheon, or with a dinner a green and orange colored vegetable added is enough.

This serves 12 people easily.

Chicken Pie

1 large or 2 small chicken
2 hard boiled eggs
2-3 small onions
2 cups chicken broth
8 strips bacon
2 Tbs. butter
1 1/2 or 2 Tbs. flour
chopped parsley
fresh or canned mushroom

Cut chicken into moderate size. Prepare chicken broth with bones, neck, wings. Cut bacon into 1 1/2 inches long and fry until light brown. Fry these following each at a time in bacon fat: chicken, onion into four pieces, and mushroom until well done. If the oil is not enough add more cooking oil.

Melt butter in low heat, blend in flour, stir in broth and bring to boil for one minute, stir constantly. Put in the chicken, fried onion and parsley, season to taste. Cover and simmer until tender. Put the mixture of chicken and mushroom in pie pan. Fill it about 3/4 of the pan. Keep the rest to be refilled after it is cooked in case the gravy is dried up. Leave it to cool and cover with pastry. Bake until crust is brown.

Chicken Pilaf

4 cups good rice
1/4 lb. onions
2 inch piece cinnamon
12 cardamon seed
4 hard boiled eggs
1 big chicken
1/4 lb. raisins
1/2 cup margarine or ghee
1/4 cup cashew nuts
pinch of pepper, saffron, salt

Pluck and clean the chicken, wash it and put into a stew pan with sufficient water to cover it and boil slowly until the chicken is partially cooked. Then remove the chicken from the stock (the stock is used for boiling the rice) rub over with pepper and salt and fry a nice brown in hot margarine. Heat the ghee in a sauce pan and fry the onions. When onions are golden brown, put in cinnamon and rice. Fry the rice for a few minutes, then add chicken stock mixed with water measuring up to 8 cups with saffron in.—it should be double the amount of rice. Add the raisins and cardamons when the rice is taken off the fire. When ready, dish the rice neatly with the pieces of chicken embedded in the rice and arrange the eggs on top. The eggs must be hard boiled and cut in halves.

Chicken Pilau

1 young chicken about 3 lbs. or 2 small ones
2 eggs
1/4 cup almonds
1/4 cup raisins
2 slices of white bread
3-4 cups of cold cooked rice
oil

Clean and cut chicken up into portions, brown in frying pan with oil till golden colour, add salt and pepper, a little stock or water, cover and cook on slow fire till done.

Blanch almonds in almost boiling water, slip off skins then dry them. Roasted peanuts may be substituted.

Cut bread into small squares

Heat oil in pan till very hot and fry almonds and bread in it. Then fry rice, which has been mixed with the two beaten eggs, till almost dry.

Serve in an oblong dish with the chicken pieces on top or they can be served on a separate dish with some gravy made by adding: 1 Tbs. of soy sauce with 1/2 tsp. of sugar to the pan in which the chicken was cooked.

Fried Chicken with Sweet peppers

1 chicken cut in 3/4 inch cubes
6 green peppers cut in 3/4 inch pieces
6 spring onions—cut in 1 inch pieces
1 Tbs. soy sauce
2 Tbs. fish sauce—(nampla)
10 Tbs. lard or peanut oil
1/2 tsp. ajjnomoto
3 Tbs. cassava starch
1 tsp. wine

First: have pepper and spring onion fried together in about one tablespoonful of oil or lard for about 1/2 minute. Take them out from the pan and set aside. At the same time, mix soybean sauce, fish sauce, ajinomoto, and starch together with the cubical pieces of chicken in a bowl (quanity as specified in preparation of materials` thoroughly and set aside. Then heat 9 tablespoonful of lard or oil in the pan until it becomes red hot, put in the chicken together with its mix and fry the pieces evenly about 1/2 minute. Finally, add the pepper and spring onion, mix into the pan, stir mixture and fry for another 1/2 minute.

Note: the the trick to the succes of this dish is the oil or lard should be hot and the pieces of chicken should be stirred evenly in the boiling oil for only short time. Most important of all, water should absolutely not be added to the mixture in the pan during the process of cooking.

Hot Chicken Liver Bacon

Slices of chicken livers, squares half of half cooked bacon and slices half cooked onions, broiled on skewers over charcoal on veranda near guests. Green onions, peppers, bringol (long egg plant interlaced with cubes of beef) are delicious. Marinate these in a mixture of oil, vinegar and seasonings, i. e. French dressing plus a section of garlic.

Hot Chicken Salad

2 cups cubed cooked chicken
2 cups sliced celery
1/2 cup chopped toasted almonds or cashew nuts
1/2 tsp. salt
2 tsp. grated onion
2 tsp. lemon juice
1 cup mayonnaise
1/2 cup grated cheese
1 cup crushed potato chips
paprika to garnish top

Combine ingredients, except cheese and potato chips, toss very lightly. Put into casserole, sprinkle with cheese and potato chips and garnish with paprika.

Bake in hot oven 450° F. for 10 minutes, serve 6 people.

Imperial Chicken

2 cups or more of fine bread crumbs
3/4 cup grated parmesan cheese
1/4 cup chopped parsley
1 clove of garlic (crushed)
2 tsp. salt
1/2 tsp. pepper

1 kilo of chicken breasts cut in pieces

Mix the above ingredients together. Dip pieces of the chicken in melted butter (about 1/4 pound will be needed), then into crumb mixture. Be sure each piece is well coated. Arrange the pieces so that they don't overlap in an open shallow, roasting pan, Dot with 2 Tbs. butter. Bake 1 hour at 350° F. or until tender. ***Do not*** turn the chicken.

Kai Yang
Barbecued Chicken

3 small chickens-cut into small pieces and marinated in coconut milk
1/2 kilo grated coconut-squeeze the milk by adding water, 1 cup for the first time and 1 cup for the second
2 Tbs. garlic (crushed)
1 Tbs. coriander (pak chi) root (crushed)
1/2 tsp. tumeric powdered
2 tsp. salt
1/4 tsp. pepper

Add crushed garlic, coriander, tumeric, salt and pepper to coconut milk and marinate chicken for at least 4 hours; then broil over charcoal. Broil slowly and evenly by turning often.

Kai Yang Achara

3 chickens
21 cloves garlic
21 pepper corns
20 coriander roots
1 cup soy sauce
1 tsp. ajinomoto
1 coconut

Cut open the chicken, clean them and boil in hot water about 30 seconds or 1 minute then put on the plate. Pound garlic, coriander root, pepper corns well, mix with soy sauce and ajinomoto rub, it all over the chicken. Let it stand for an hour. Take one cup of hot water and squeeze through grated coconut to get thick coconut milk. Reserve the coconut also. Roast chicken on open charcoal fire. Sprinkle squeezed grated coconut on fire to smoke chicken. Brush or sprinkle chicken with coconut milk mixed with white soy sauce. Turn chicken frequently until done. Cut in large pieces and serve with sauce.

Sauce:

1 cup vinegar
1/2 tsp. salt
30 garlics (big one)
5 Tbs. sugar
7 red chilies

Pound salt, sugar red chilies and garlic well together. Dissolve in vinegar, add ajinomoto and let stand about 6 hours, as the taste will improve.

Pesa

1 fat chicken
2 potatoes
1 onion
cabbage (amount desired)
salt
pepper corns
spring onions
coriander

Boil chicken in enough water to cover, with onion and salt to taste, and pepper corns. When the chicken is tender add the potatoes, cabbage, coriander, spring onions. Serve hot.

Sour Chicken
(Singapore style)

2 spring chickens
1/2 kilo lard
10 cloves garlic
1 Tbs. black soy sauce
2 limes
1 tsp. fish sauce (nampla)
1 tsp. sugar
2 red chilies cut in diagonal strips

Clean, wash and draw chicken, cut into big pieces, (as for pie). Heat lard in a frying pan until hot, fry chicken until golden brown. Pour off lard, add 2 Tbs. water, cover and simmer gently. Add chopped fried garlic, soy sauce, fish sauce and sugar. Add lime juice to taste, and red chilies. Serve with rice.

Fried Ducks

1 duck
2 Tbs. salt
1 Tbs. wine
2 pounds lard or shortening
1 tsp. black pepper

The day before duck is to be served, clean, drain till dry. Rub salt and pepper inside and out, store in refrigerator.

The following day, rub black pepper inside again and pour wine in. Steam duck until it is tender, cool. Fry duck in deep medium hot oil until it is brown.

Canard a la Vosginne
(Duck cooked with Cherries)

1 medium sized duck
3/4 cup chicken broth
1/2 jar maraschino cherries (or 4 oz drain off syrup)
4 oz. sweet cherries (drain off syrup and stone the cherries)
12–18 prunes (soak overninght in water and stone)
1 Tbs. of chopped parsley
1 Tbs. butter
2 Tbs. shallots (chopped)
3/4 cup Italian dry vermouth
salt and pepper
bay leaf
thyme
olive or salad oil

Clean duck, sprinkle salt, pepper and thyme over surface of duck rubbing in very lightly.

Pour sufficient olive or salad oil in a large pan or Dutch oven to cover bottom of pan (about 1/2 inch) Fry the duck in this until it is nicely browned. Cover the pan and let the duck cook in this over a hot fire for about 15 minutes. Turn the duck frequently to avoid burning.

Remove the duck from the pan.

Into the hot oil and dripping in the pan, add the shallots and vermouth. Let it boil vigoroushy for about 5 minutes Then add both types of cherries, prunes, chicken broth and bay leaf. Cover the pot again and let this cook for 30 minutes.

While the sauce or gravy is cooking, the duck can be cut into pieces, removing all meat from the carcass. Meat is not removed from leg or wing.

When sauce has cooked for 30 minutes add all the duck, then cut pieces, carcass, cook until duck is done, for about 15 additional minutes.

When ready to serve put duck and sauce, the carcass having been removed, into a platter. Pour the butter which has been melted with bits off parsley in it, over the duck.

The Eight Treasure Duck

1 1/2 kilo duck
3 Tbs. soy bean sauce (black)
1 Tbs. wine
1 cup fat

Duck is cleaned and drained. Paint the duck with 1 Tbs. black sauce and wine.

The Eight Treasure:

1. 3 oz. glutinous rice
2. 3 oz. green bean
3. 3 oz. lotus seeds
4. 2 pcs. Chinese sausage
5. 4 pcs. dried mushroom
6. 1 oz. dried shrimp
7. 3 oz. fresh pork
8. 1 oz. dried scallop

Steam the ingredient No. 1, 2, 3, and 4 until cooked and mix with one teaspoon of salt.

Cut the ingredients No. 5, 6, 7, and 8 into small pieces and fry in fat in a frying pan then add two tablespoonful of sauce.

Mix with 1, 2, 3, 4 ingredients and stuff into the duck, stretch up opening.

Fry in boiling fat until brown.

Take out from pan and steam for one hour.

Priew Wan
Sweet & Sour Pork Rib

2 lb. pork rib cut into small pieces
5 cucumbers, peeled and sliced
5 tomatoes, quartered.
2 medium sized green peppers, seeded cut into squares
2 large onions, sliced
1/2 c- vinegar
1/2 c. sugar
1/4 c. nampla (Fish Sauce)
pepper
1 tsp. cornstarch
4 Tbs. oil

Fry the pork ribs in hot oil until brown, put them in the dish fry in the hot oil all vegetables and all seasoning. Mix the cornstarch with water and put in the pan, stir everything in the pan, then pour it on the pork rib, sprinkling a dash of pepper.

Pu Cha

6 cups Crab meat (boiled)
2 cups chopped pork,
pepper, garlic and coriander
1/2 Tbs. root minced
egg
coriander leaves
red pepper, sliced.

Mix crab meat with chopped pork, pepper, garlic, coriander root mixture and egg together,

put them in the crab shells, topped with red peppers and coriander leaves, steam them about 30 minutes, let the Pucha cool then fry in hot oil until brown

Kang Ped Kai.
(Chicken Curry)

1 Kg. chicken
10 cups coconut juice
1 Tbs. curry paste
green peppers, egg plants, sweet basils and Bai Makrood.

Cut chicken into 1" x 1" pieces, put in the boiling coconut juice until tender and then fry with curry paste and salt. Before serving, put in eggplant, and some vegetables. Serve with rice.

Shrimp Curry

1 lb. big prawn shelled uncooked
1 lb. potatoes peeled
6 cups coconut juice
3 tsp. curry powder
Dash of salt.

Heat the coconut juice until boiling then and the curry powder, prawn, potatoes and salt, cook till the potatoes are done, serve with rice.

Side-dish

pickles, fried beans.

Shrimp and Green Peas

2 lbs. deveined, shelled uncooked shrimp.
2 gloves garlic, minced
2 lbs. green peas
3 tsp. oil
Dash of salt
3 Tbs. of water

Fry garlic with hot oil until yellow then mix with shrimp and the green peas, put water in and cover the pan about 3 minutes. Serve with rice.

With the shrimp you can use any kind of vetgetables such as mushrooms, bamboo shoots ... etc.

(6 servings)

Stuffed Green Pepper

10 big fine green peppers,
1/2 lb. minced pork & prawn
Dash of salt
Oil enough for frynig.

Clean the peppers, cut off ends Remove seeds Mix minced pork and prawn withdash of salt, then put the stuffing in peppers. Fry the stuffed pepper in hot oil until golden brown

Nua Yam

Ingredients

1 lb. beef
1/2 cup lemon juice
1 tsp. salt
1 Tbs. green pepper chopped
1/2 lb. tomato sliced
1/2 lb. onion sliced

Medthod:

Roast beef until brown and well done. Slice them into thin pieces, mix with lemon juice and salt. Before serving mix green pepper, tomato and onion in stir slightly with fork. To eat with rice.

(6 servings)

Prawn Ball
(Tord Man kung)

1 lb. ground fresh prawns
1 cup soft bread crumbs
1 egg
1 tsp. salt
Dash pepper
1/3 c. coriander root, minced with 1 garlic and pepper and salt Oil

Mix the ground prawn, egg and the minced coriander root, garlic, pepper and salt. Form into balls, roll in the soft bread crumbs. Brown in oil.
Serve with any kind of sauce you like

(6 servings)

Mee Krob

1/2 kg. Rice Noodle
2 kg. Pork (fine & thinly sliced)
1/2 kg. prawn (fine and thinly sliced)
1/2 kg. Chicken (fine and thinly sliced)
1 Tbs. Tow Chieu (dried and black soya sauce)
5 Eggs
1/2 piece Yellow Bean Cake (finely sliced)
1 Tbs each onion and garlic chopped coarsely
2 Tbs. Pickled garlic finely minced
1 Tbs. Somsar or (Small orange) finely chopped
Lemon juice (small quantity)
Red Chillies finely sliced
Bean sprouts
Parsley and celery
Vinegar
Nam pla (Thai sauce)
Sugar
Lard or oil

Rinse the noodle with hot boiling water, then drain Leave it to dry and cool off. Use big frying pan with plently of lard. Wait till the lard is sufficienly hot but not too hot. Fry the noodles in the hot lard till it become light brown or yellowish colour

Take the noodle out. Allow lard to drain off

Then place the pan on the stove and put enough lard in it. Heat till the lard is hot, then put chopped onion garlic stir well.

When the onion and the garlic begin to look brown, put in tow chieu, sliced Bean cake and stir. The put the pork, prawn and chicken. Keep stirring.

Put the sugar, vinegar, fish soy and lemon juice, constantly stirring. When all are well mixed, taste that it has all the sharp taste of salted, sweet and sour. Put in five eggs stir and heat till it becomes a thick layer.

Then put in the already fried noodles Stir till all are well mixed then put the celery leaves and stir

Now it is Mee Krob. Take it out of the pan and arrange in a large plate sprinkle on top with red chillies parsley and surround with beansprouts and celery leaves.

10 Golden Pillow

1/3 kg. of pork
1/2 kg. chicken
5 coriander roots
11 pepper seeds
3 garlics
2 kg. of white noodles
1 kg. of oil

Chop pork ond chicken together Mince coriander roots, pepper, and garlic Then mix them with the chopped pork together with a tsp. of sauce. Make them into small balls, about half an inch size. Soak the white noodles in hot water. Then pull out one at a time and wrap about half metre around the pork, keeping its end tight to be sure that it does not come out when you fry it.

Put the noodle balls in hot oil Fry until they become yellow, take out, eat with sauce.

North Easten Food

Som Tam (Papaya Salad)
Kai Yang (Fry Chicken)
Sticky Rice (Khao Niew)

Som Tam

3 cups green papaya chopped
1/3 cup tomato sliced
1 cup dried shrimp
1 Tbs. Lemon juice
1 Tbs. Brown sugar
1 Tbs. Nam pla
Green pepper 1/2 tsp. chopped

Put every thing together, taste them as you like. You can eat as a salad or with rice.

Kai YARNG

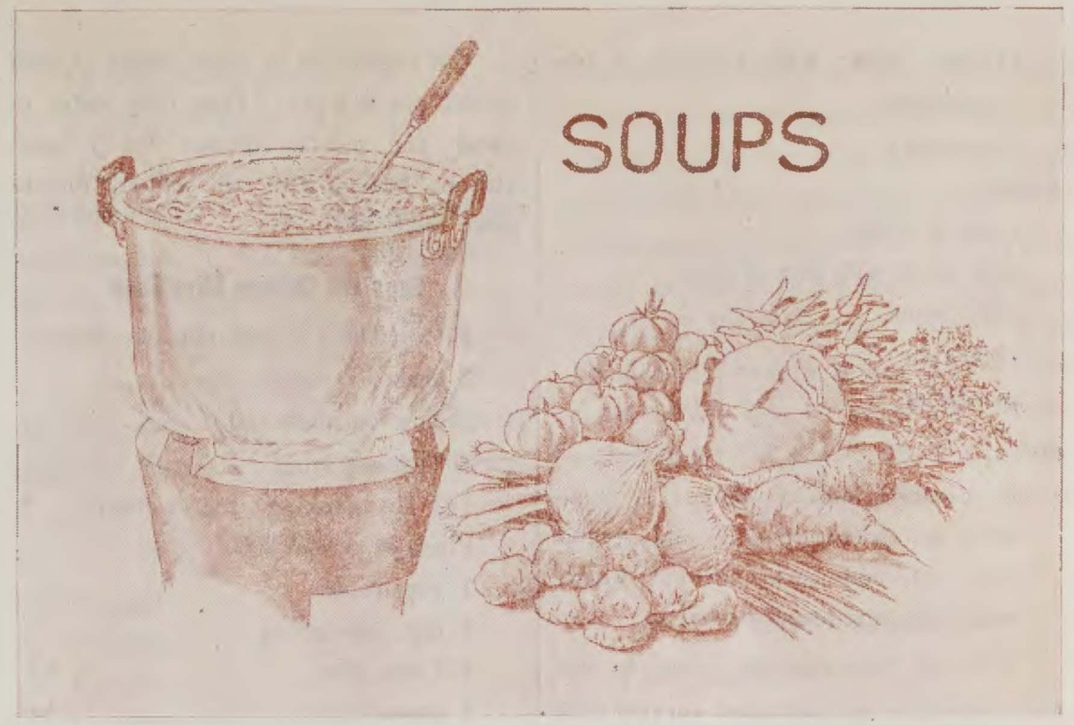
1 young chicken
Dash of pepper, salt and garlic minced

Mix chicken with the mixture of pepper, salt and garlic. Fry until brown Eat with sticky rice.

Sticky Rice

4 cups good grade uncooked sticky rice.

Soak the sticky rice overnight. Wash and steam in a covered double steam pot with lower pot for boiling water, the upper pot must have hole in the bottom, for steam to enter. Put all the sticky rice in the upper pot, about half an hour,



White Cabbage Soup

1 large head white cabbage, chopped (500 gr.)
1 Tbs. flour
1/2 onion, chopped
8 cups water or beef-broth
2 Tbs. fat or butter
6 white pepper corns
6 whole allspice
2 tsp. salt

Mix chopped cabbage with onion and flour in pot. Add water or beef broth and butter, season. Cover and bring to boiling point. Simmer until cabbage is tender. Serve with small sausages or boiled small meat balls (in the soup).

Soup In Coconut or Hawaiian Soup

This is a very thin soup served in young coconut which has been steamed together (that is, the soup within the coconut) for 25 minutes or longer. The two most important-things about the preparation of this soup are:

1. The ,broth, or soup, must be very ***thin.***

2. The coconut must be very ***Young.***

In preparing the soup, use the ***Water*** of the coconut (not the milk) and leave the 'meat' in the coconut which may be scraped off with the soup spoon when eaten.

Other than the coconut water the contents of the soup may be most versatile. One combination may be:

coconut water
chicken broth (with bits of meat)
corn
string beans

tomato juice, with possibly a few tomatoes
seasoning

Another

coconut water
pork broth with bits of meat
mushrooms
pineapple
seasoning

Also

A combination of canned soups—such as, chicken noodle and vegetable but, add corn, coconut water, seasoning, and sometimes rice.

It is fine 'conversation piece' to use the coconut as an individual serving dish—furthermore, any number of guests can be served—and it is delicious—the coconut adds to the flavor deliciously and delightfully.

Consomme with Honey

cabbage
Chinese cabbage
carrots
garlic (optional)
tomatoes
parsley or tamleung
any greens, stems or any whole fresh vegetables you have.
tomato paste
honey

Cut vegetables in large pieces. Crush garlic, put in a pot. Pour cold water to cover and put to simmer for 1 hour; strain. Season with salt, pepper, tomato paste and honey.

Eggs and Chicken Slice Soup

4 oz. (Tbs.) sliced chicken breast
2 eggs
2 Tbs. cornflour
2 Tbs. soy sauce
1/2 Tbs. cooking wine or sherry
Pinch of pepper
7 cups water
2 tsp. shortening
1/2 tsp. salt
1 green onion
Pinch of Ve-tsin, (Aji-no-moto, Accent, monosodium glutamate)

Cut meat into very thin slices and mix with cornstarch (cornflour), 1 tablespoon soy sauce and sherry.

Put seasoned meat into 6 1/2 cups of the water, and boil for 1 minute. Mix cornflour with 1/3 cup water and add to the boiling mixture. Beat the eggs and pour slowly into the soup, stirring briskly at the same time. Then add salt, soy sauce, shortening, Ve-tsin and chopped green onion and boil 1 more minute.

French Onion Soup (serve 6)

1/3 cup butter
5 onions sliced thin
2 Tbs. flour
7 cups stock
6 slices white toast

12 Tbs. grated cheese.
salt, pepper taste

Melt butter. Add onions and brown. Stir frequently. Add the flour and mix until smooth. Add the stock gradually. Season with salt and pepper. Cover and cook for 30 minutes. Put a slice of toast with one tablespoon grated cheese on top in each soup plate and pour the soup over it. Sprinkle with remaining cheese.

Oxtail Soup

1 oxtail
2 onions
1 carrot
2 stalks celery
or a little celery salt
1 oz. butter
6—8 cups stock
1 oz. lean ham or bacon
1 bay leaf
2 cloves
6 peppercorns
1 oz. flour
salt and pepper to taste
little port wine
squeeze of lemon juice or a little ketchup
a bouquet garni
1 sprig parsley
1 „ thyme
1 „ marjoram

Wash oxtail, joint it and dry joints. Prepare and cut up vegetables. Melt fat in sauce pan and saute meat and vegetables in it for a few minutes. Cover well with stock and bring to boil. Add ham or bacon, herbs and seasoning, cover and simmer gently for about 4 hours or until meat is tender, skimming occasionally. Strain soup, remove meat from tail joint, cut it up neatly and replace in the strained liquor. Return to pan, stir in flour, blended to a smooth cream with a little water or port wine. Bring to boil, stirring and cook for 5 minutes. add more seasoning, if necessary, and lemon juice or ketchup to taste.

Spinach Soup

1 cup water
1/4 lb. spinach or 5 bunches of spinach (pak khom)
2 Tbs. butter
1/2 tsp. salt
1/4 tsp. pepper
4 cups chicken or vegetable stock
1/2 cup cream
1 egg yolk
2 Tbs. flour

Wash spinach and divide leaves into small pieces if they are large. Place in a sauce pan with water and cook about 5 minutes. Melt fat, blend in flour, add stock, salt and pepper. Cook 2 minutes. Add spinach mixture and heat to boiling point. Remove pan from heat and allow to cool slightly. Beat egg yolk and cream and add to soup, stirring vigorously. Reheat gently to cook egg, but do not allow to boil. Serve hot.

Tomato Soup

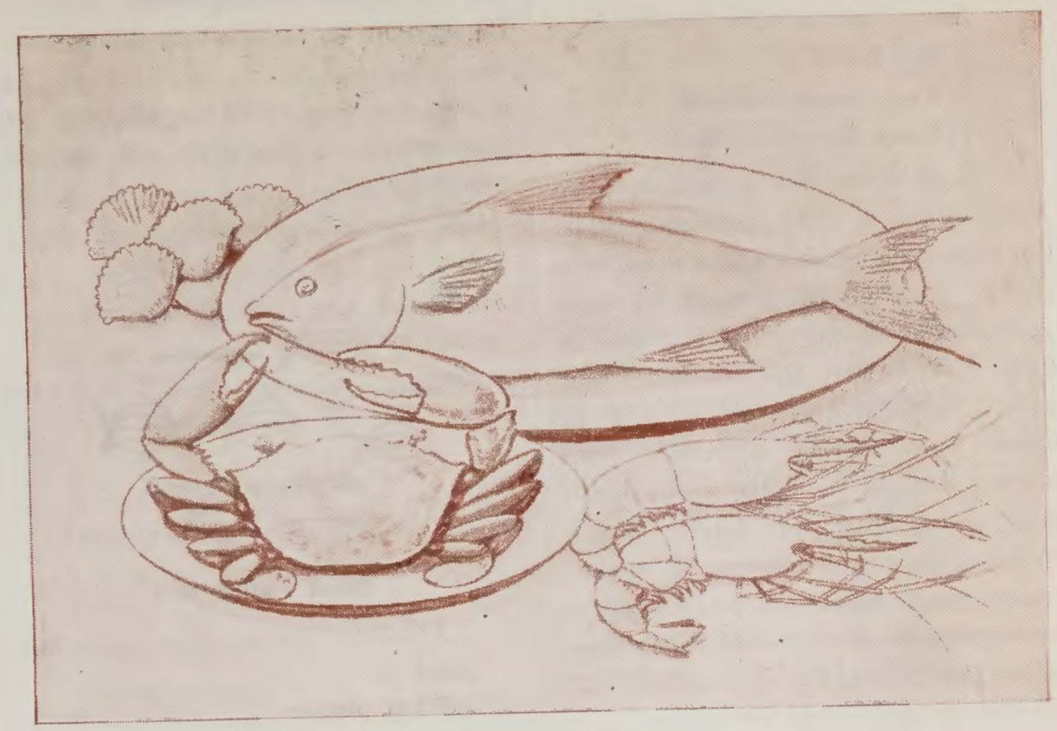
1 Tbs. fat
1 onion chopped
1 Tbs. flour
1 lb. fresh tomatoes, cut in small pieces
5 cups stock or water
1 tsp. salt
1/8 tsp. pepper
3/4 cup bread cubes fried crisp in butter

Brown onion and flour lightly in the fat. Add tomatoes and stir. Add stock, salt and pepper and cook for 20 minutes. Pour over bread cubes when serving.

3 Variety Soup

1 chicken breast
6 prawns (without heads)
1/2 kilo pork
7 cloves of garlic
2 sprigs coriander
1 Chinese pickled turnip
chicken and pork bones
nampla
pepper
aji-no-moto

Make the stock of pork and chicken bones, add garlic crushed, nampla, boil down to 5 cups of stock after bones have been removed. Slice chicken, pork, prawn into long pieces. Slice the pickled turnip into long strips. Take a piece of sliced pork, chicken, prawn. Use pickled turnip to tie these pieces in two places. When the stock reaches the boiling point drop the meat in, skim all the time; add nampla, aji-no-moto, coriander and pepper to taste.



Crab Meat Eleanor

14–oz. can button mushrooms, drained. Mushroom liquid
1/4 cup blanched almonds, slivered
Small green pepper. cut in strips
1/4 cup butter, melted
2 tsp. orange juice
1 tsp. lemon juice
2 cans cream of mushroom soup
1/2 tsp celery salt
1/4 cup ripe olives quartered
1/4 cup pimento chopped
2 Tbs. parsley, chopped
Dash of Tabasco sauce
2–3 oz. cans crab, flaked and boned
Salt and pepper to taste
Hot cooked rice
Chives

Lightly saute mushrooms, almonds, and green pepper in butter. Add mush- room liquid, orange and lemon juice, mushroom soup and celery salt. Blend well over low heat. Stir in olives, pimento, parsley and Tabasco sauce. Add crab to hot mixture; season to taste with salt and pepper. Heat thoroughly. Do not boil. Keep over very low heat, if necessary, until serving time- Spoon over rice.

Yield: 8 servings.

Sfuffed Lobste Supreme

8 frozen rock lobster tails
1 stick butter or margarine
4 Tbs. flour
1 tsp. salt
1 tsp. paprika

Few grains of cayenne
2 cup. light or table cream
2 Tbs. lemon juice
1/4 cup. cracker crumbs
1/4 cup. Parmesan cheese

Cook lobster tails in boiling salted water following label directions; drain. Cut meat away fromshell, dice meat. Save shells. Saute lobster in butter or margarine in large frying pan for 2–3 minutes. Remove from heat; blend in flour, salt, paprika and cayenne. Slowly stir in cream. Cook stirring constantly until mixture thickens and boils, stir in lemon juice Spoon filling into lobster shells; sprinkle lightly with mixture of cracker crumbs cheese and butter or margarine Arrange shells side by side in shallow baking pan. Bake at 450° degrees for 10-12 minutes or until tops are golden.

Lobster tails may be cooked and stuffed early in the day and kept chilled. Before heating,top with the crumb mixture; bake at 350°C. about 40 minutes or until bubbly-hot.

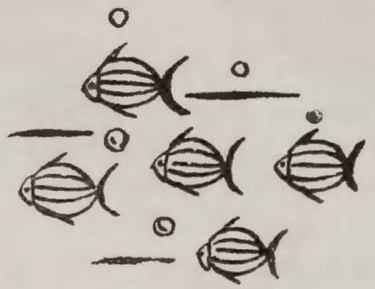
Yeld 8 servings

Fried Shrimp Tempura

1 egg
1/2 c. water
1/4 ,, flour
1 lb. shrimp or prawns boiled and cleaned
Fat
3/4 c. stock or consomme
5 Tbs. soy sauce
3 tsp. Sherry or sweet Sake
1 horseradish or ginger grated.

Egg and water; add unsifted flour Stir thoroughly leaving some lumps. Dip shrimp in fresh batter; fry in deep fat. Bring stock, soy sauce and Sherry to a boil. Use this sauce for dipping or pouring over shrimp along with desired condiments.

Yield; 6 servings



Baked Stuffed Bass

1 1/2–2 lb. Bass or whole white fish
salad oil
1/4 tsp. pepper
1 tsp. salt
Flour to coat
1 onion, chopped
2 Tbs. Bacon fat or butter
2 slices bacon, cooked & crumbled
1 c. dried bread crumbs
1 hard–cooked egg, diced
1 Tbs. butter
1 tsp. parsley, chopped
1/4 tsp. thyme
1 tsp. Worcestershire sauce
3 Tbs. chicken broth, cubes.

Rub fish on outside with oil, pepper, salt and flour. In a frying pan, saute onion in bacon fat and add all the other ingredients; stir just until they are moistened. Put dressing inside of fish and close with skewers. Place fish in pan with small amount of water. Bake at 400 degrees for 1/2 hour.

Yield 3–4 servings

Shrimp a la Jacques

Cut shrimp into bite-size pieces and place in shells. Make a thick white sauce; add egg yolks stirring quickly. Add the wine; stir. Pour over shrimp in shells. Add a generous pat of garlic butter, top with. cheese. Brown under broiler and serve piping hot as a specialty dish for buffet supper or as an horsd' oeurve. Just before serving add more garlic butter if desired and a dash of lemon juice to each serving.

Yield 6 servings

Sweet–Sour Shrimp

1/4 cup butter or margarine
1 lb. shrimp, cooked & cleaned
1/4 tsp. salt
1/4 tsp. pepper
1/4 cup vinegar
2 Tbs. soy sauce
1/2 cup. water
6 whole cloves
1 bay leaf
1–16 oz. can pineapple chunks
1 1/2 Tbs. cornstarch
1 cup green pepper, cut in. 3/4 in squares.

Melt butter in large skillet, brown shrimp lightly. Season with salt and pepper. Add vinegar, soy sauce, water and spices. Cover and simmer for 10 minutes. Mix 2 Tbs. pineapple syrup into shrimp. Blend in cornstarch mixture. Heat gradually to boiling, stirring constantly. Cook for 10 minutes or until sauce is thick and clear, stirring occasionally. Add pineapple chunks and green pepper. Heat to boiling. Serve in chafing dish, over rice or on toothpicks.

Yield : 12 servings

Salmon Fritters

1 cup sifted flour
1 1/2–2 tsp. baking powder
1 1/2 tsp. salt
Dash of pepper
1/4 cup corn meal
3/4 cup milk
1 egg beaten
1 lb. can salmon, drained
1 Tbs. lemon juice
1 can cream of asparagus soup.

Sift flour, baking, powder, salt, pepper, and cornmeal into mixing bowl, Add milk and egg, beat until smooth. Remove skin and bones from salmon and flake with fork. Sprinkle with lemon juice. Fold into batter. Fry Tbs. of mixture in deep fat at 375° degrees for 3–4 minutes until golden brown. Drain on absorbent paper, Serve with sauce made by blending soup with 1/3 cup milk and beating thoroughly.

Yield : 16 fritters

Red Snapper with vegetables

1–6 lbs. red snapper
butter
pepper
1 slice of lemon
1/2 cup celery chopped
1/2 cup parsley, chopped
3/4 cup green pepper chopped
1 clove garlic minced

Prepare whole fish for baking. Cut deep gashes in both sides crosswise of the fish about 1 1/2 inches apart. Rub well inside and out with butter. Rub pepper, 1 tsp. of butter and a slice of lemon in each gash. Stuff the gashes with chopped ingredients. Place the fish in a

pan lined with greased paper. Sprinkle lightly with cinnamon and any remaining vegetables.

Sauce

1 cup onions chopped
1/2 cup butter
1/4 cup flour
1 quart. tomatoes or stock
salt and pepper.

Saute onions lightly in butter. Stir in flour and tomatoes or stock. Cook ingredients until thickened. Season lightly with salt and pepper. Pour sance over fish Bake at 325° degees for 1 hour. Baste frequently with sauce.

Yield : 6 servings

Special Seafood

Ingredients

6 fillet of sole
Fresh or canned crab or shrimp
2 cups white sauce
3 Tbs. lemon juice
1 Tbs. Worcestershire sauc
1 cup American sheese, grated
1–10 mushrooms, sauted
1 pkg. frozen or canned artichoke hearts.

Method

Roll fillets around crab or shrimp; secure rolls with picks. Place in a buttered, flat baking dish. Combine with sauce, lemon juice, Worcestershire sauce and cheese. Spread sauce over rolls. Alternately arrange mushrooms and artichokes hearts around the edge of the dish. Bake for 30 minutes at 350° degrees.

Yield 6 servings.

Marinated Shrimps

Salt
Few celery tops
2 bay leaves
2 pounds unshelled medium shrimps
2 medium onions, sliced
2 Tbs. capers
1 cup vegetable oil
1/2 cup white vinegar
2 tsp. celery seed
dash of hot pepper sauce

In large sauce pan, combines 2 quarts water, 1 Tbs. salt, celery tops and bay leaves. Bring to boil and simmer 10 minutes. Add shrimps and bring again to boil. Remove at once from heat and let stand 5 minutes. Drain, rinse in cold water, peel and de-vein shrimps. Layer with onions and capers in medium bowl. Mix remaining ingredients and 1 tsp salt and pour over shrimp, cover and chill 8 hours or overnight. Drain and serve as first course or hors d' oeuvre.

Savory Tuna Casserole

3–6 1/2 or 7 ounce cans tuna, drained
2–10 3/4 ounce cans condensed Cheddar cheese soup, undiluted
1–8 1/4 ounce can sliced carrots, drained
1–8 ounce can mushroom stems and pieces, drained.
1/4 cup sliced pimento–stuffed green olives
2 Tbs. chopped parsley.
1 tsp. grated lemon peel
1/8 tsp. hot pepper sauce
pastry for one piecrust

2 Tbs. butter or margarine, melted.

About one hour and 15 minutes before serving preheat oven to over 450° F. In large bowl, combine all ingredients except pastry and margarine. Divide into six 10–ounce individual baking dishes or one 8" x 8" baking dish. On lightly floured surface with stockinette–covered rolling pin, roll pastry into large circle, 1/8 inch thick; with cookie cutters, cut 6 favorite designs to fit over individual casseroles or baking dish; brush with melted butter and bake 30 minutes or until crust is golden and filling is hot and bubbly. Makes 6 serving. This recipe can be frozen, unbaked, for serving up to one month.

Fried Fish in Batter

1 pound fish
1/2 cup flour
1 egg
2 Tbs. oil
1 Tbs. cornstarch
2 cup water
2 Tbs. vinegar
2 tsp. soy sauce
2 tsp. chopped pickles

Cut the fish into small squares, dip in batter of flour and egg, or flour and water, and fry in hot deep oil. Brown fish and serve with pepper, salt, gravy and pickles.

The gravy is made with cornstarch mixed with a cupful of water, the vinegar, soy sauce or salt. Boil 3 minutes. Sprinkle cut pickles on top.

Fried Spiced Fish

1-2 lbs. of fish
1/2 tsp. of Chinese spices (5 fragrant spice)*
oil
soy sauce

Cut fish into thin slices, about 1/4 inch thick, pepper and salt each piece then soak them in the soy sauce mixed with the spices for about 1/2 hour. Fry in the oil till both sides are brown, but not too dried. Can be served hot or cold.

*Chinese spices (5 fragrant spice) can be purchased from the Chinese food or medicine shop.

Fish Mornay

2 pints thick white sauce
3 or 4 cups cooked, flaked fish
3 cups grated cheese
3 sliced hard boiled eggs
slices of olives to garnish

White Sauce: Melt 1/4 lb. butter in saucepan, stir in almost 1 cup flour and cook for 1 minute without browning. Gradually stir in the milk, stirring until the mixture boils and thickens. Cook very slowly for about 2 minutes.

Mornay: To the white sauce, add the flaked fisb, 9 chopped eggs.

Put into an ovenware dish, sprinkle with grated cheese, garnish with slices of olive or parsley. Cook in a moderate oven until the cheese melts and browns slightly on top.

Note Crabmeat, lobster, oyster or asparagus may be substituted for fish.

Fish Savouties

1 medium size fish (any fish will do)
3/4 Tbs. white sauce
1 Tbs. grated cheese
ground chilies, flour, lard

Clean the fish, remove the bones, toast on the fire till dry, mince and mix with white sauce, fold into square piece 1/2 inch thick; mix flour with a litle water, dip fish and fry until golden brown, serve with sauce.

Norwegian Fishballs

1 fish, cleaned and without bones; "Pla Insee"
1/2 tsp. salt
2 medium potatoes
2 Tbs. margarine or butter
1 egg
2 cups milk
1/8 tsp. nutmeg

All ingredients must be as cold as possible. Cut the fish in pieces. Grind in a meatgrinder together with salt and potatoes 4 times. The last time you grind with the butter.

The fishdough is now ready for blending. Whip the egg a little and mix in. Work the milk in slowly, a little at a time. Start with 1 1/2 tablespoons. Then 1 1/2 more until you have used half the amount of milk. Then you can take the double amount or a little more each time. Finally mix in the nutmeg.

Boiling The Fishballs: Wash heads, tails and bones of the fish. Cover with cold, salted water and boil for one hour. Sieve it. Work the fishballs in your hand with a spoon. Frequently wet hand and spoon in cold water so that the dough does not stick to them. Form the balls about 2 inches long and 1 inch wide. Put the balls right in the boiling fish-stock and boil slowly/simmer/for 10 minutes 5 minutes. on each side.

Suggestions For Use: Boiled fishballs in white sauce, cutty sauce, caper sauce shrimp sauce, sherry sauce etc. Fried fishballs in browned butter. Small 1/2 inch squares of fishballs in thick white sauce with a little sherry, peas and shrimps. Fill these in small pastryshells and garnish with finely chopped dill.

Pla Kaphong With Beurre Noir

1 white (or red) pla kaphong (about 3 lbs.)
1 small onion
1 small leek
1 tiny piece of bayleaf
1 clove
salt
2 Tbs. vinegar, optional

Beurre Noir:

1/2 cup butter
1 Tbs. lime juice
salt and pepper

Clean fish and sprinkle with little lime juice. Boil water with seasonings. Add fish in a cloth or net and boil 20-25 minutes. Arrange on plate.

Melt butter, stir until dark brown, add lime juice, salt and pepper, Pour 1/3 of the sauce over the fish and serve the rest in a extra dish.

Sliced Prawns

1–1 1/2 lb. prawns
1 cup fresh mushrooms, peeled and sliced thinly
1/2 cup young bamboo shoot tips
3–4 scallions (spring onions)
1–2 thin slices ginger
2 Tbs. cooking sherry or wine
2–3 Tbs. peanut oil or lard
1/2 Tbs. corn flour
salt and pepper to taste
a little stock or water

Shell and clean prawns, then slice them thinly (each into 3 or 4 slices). Wash and peel mushrooms, also slice them thinly. Cook bamboo shoot, if not already cooked and slice thinly. Cut scallions into 1/2 inch lengths.

Put some oil into a skillet, heat, then put in scallions, and add ginger, mushrooms, bamboo shoot; cook over slow fire till soft, then turn them out into a bowl and set aside.

Heat remaining fat till very hot, sift cornflour on to the prawns, mix well, then fry in hot fat in the skillet, turning all the time till prawns become a bit pink, then add the other ingredients, Lastly pour in the sherry with a little stock, salt and pepper.

Salmon Canapes or Croquettes

Preparation time: 15 min.
Chilling time: about 1 hr.

*(for substitute fish use local pla mo tet lightly salted and steamed and removed from bone)
1 egg, slightly beaten
1 cup leftover seasoned mashed potatoes
*1 can (7 3/4 oz.) salmon, drained and flaked
1 Tbs. chopped pimento
1 Tbs. lemon juice
1 tsp. grated onion
1/4 tsp salt
Dash of pepper
1/4-1/3 cup dry bread crumbs
Dash of cayenne
1 egg, slightly beaten
1/2 c, bread crumbs

Mix first 10 ingredients together in a bowl, adding enough bread crumbs so that mixture can be handled. Shape as desired; dip in slightly beated egg, then in bread crumbs. Chill at least 1 hour. Fry in deep hot fat (375° F.) about 5 minutes, or until golden brown. Drain on absorbent paper. Serve with mustard-mayonnaise.

Mustard-Mayonnaise: Combine 2/3 cup mayonnaise, 2 Tbs. prepared mustard sauce, 2 Tbs. capers and 1 tsp. lemon juice; chill.

Canapes 2–2 1/2 doz.
Croquettes–serves 4

New Orleans Shrimp

Simple recipe for 6

1 1/2 pounds fresh shrimp, cooked or 2–6 1/2 or 7 oz. cans shrimps
1/3 cup salad oil
2 Tbs. vinegar
salt and pepper
1 tsp. papsika
2 tsp. prepared mustard
2 green celery tops (local in market)
1 celery heart minced - if procurable, (optional)
Clean shrimp

Combine remaining ingredients; pour over shrimp and toss lightly. Chill 2 hours in refrigerator. Serve in shallow dishes on ice, or in scallop shells or on shredded lettuce.

Tomato Rice with Shrimp

Arroz de Tomate Gom Camaroes

1 3/4 cups uncooked rice
not less than 12 of medium size shrimp
1 1/2 Tbs. tomato paste or 4–6 fresh tomatoes
3 chopped fine onions
2 Tbs. butter
6 sweet (bell) green pepper
several sprigs parsley
ajinomoto
salt and pepper
3 cups water
Wash rice

Clean and peel shrimp being sure to remove intestine: Both shrimp and green peppers can be used in greater quantities.

Clean sweet peppers in boiling salt water; cut out seeds and hard sections, and cut pepper into slices.

Remove seeds from fresh tomatoes if tomatoes are used.

Put the butter or margarine in heavy saucepan over a medium hot fire. When butter has melted and is sizzling, add the onion and let it saute until light brown. Add the tomato paste or fresh tomatoes, salt and pepper. Mix well and let it cook a little. Add the water and let it boil until it becomes red.

Add rice to this–mixing well with ingredients in the saucepan and allow it to cook. If too dry add more water, being sure to stir very gently 20 minutes for rice.

Just when rice is cooked add shrimp and peppers. These can either be mixed with the rice or placed on top of the rice until cooked. Add 1/4 tsp. of ajinomoto (optional)

There are 3 ways to serve this rice:

a) Can be served directly from saucepan.

b) Can be placed nicely in buttered casserole–be sure that shrimp is well spaced within the casserole. Pat with butter, season lightly with salt and pepper and garnish with parsley. Put it in ovenuntil butter is melted and there is a slight crust on top of rice.

Shrimp Crabmeat or Chicken Gumbo

1/2 Kilo of sliced ham, cubed
1 large onion or serveral small ones
2 cups of sliced (round) okra
1/4 cup of oil
1 large can tomatoes
1 can tomato sauce
1 1/2 kilo shrimp, cooked and cleaned or two cups of crabmeat or chicken
2 tsp. salt
black pepper and a little hot sauce
3 bay leaves or local fragrant herbs
rice

In the oil, fry the ham, then onions and okra gently. Add the tomatoes and sauce and seasonings and cook until it thickens well, about one hour. Then add the shrimp, crabmeat or chicken cook ten minutes. Serve with steamed rice.

Snack Style Shrimps

(also good for first course on crushed ice)

2 1/2 pounds shrimp (1 kilo)
1/2 cup celery tops
1/4 cup mixed pickling spices*
3 1/2 tsp. salt
1 pint (2 cups) sliced onions
1 1/4 cup salad oil
3/4 cup vinegar
3 1/2 Tbs. capers and juice
2 1/2 tsp. celery seed
1 1/2 tsp. salt
Dash tabasco sauce (or chili)
7 or 8 bay leaves

Cover shrimp with boiling water. Add celery tops, spices, and salt. Bring to boil and reduce heat to simmer for 10 to 12 minutes.

Drain, cool and peel under cold running water. Remove black line.

Alternate cleaned shrimps and onions in shallow dish. Add bayleaves.

Combine oil, vinegar, juice, celery seed, salt, tabasco or Sriraja sauce (or chili jnice). Mix well, pour over shrimp and onions. Cover and store in refrigerator at least 24 hours for best flavor.

*For making up pickling spices locally, mix pounded dry ginger 1 tsp. 1 tsp. cinnamon bark, 2 Tbs. mustard seeds, 1 cup horse radish, or local white radish, or turnip grated, ground or tamped in mortar with pestle. 1 Tbs. ground cloves, 1 Tbs, allspice may be added.

Shrimp on skewer

1/3 cup salad oil or lard
1/3 cup lime juice
3–4 cloves garlic chopped
1 1/2 tsp. salt
1/2 tsp. pepper
1 Tbs. Sriraja sauce (hot sauce)
1 Tbs. brown sugar
2 Tbs. Worcestershire sauce
30 medium prawn (about 1 kilo)
4 big green peppers
3 medium onions
12 tomatoes
1 pineapple

Wash and peel prawns, put aside. Mix together oil, lime juice, garlic and other ingredients; marinade the prawns in this mixture, leave in refrigerator for 2 hours. Put prawn and vegetable alternately on skewer. When broiling, sprinkle both side with the marinade.

Smoked Fish

Any fish may be smoked, but white pla kaphong is the most tender and tastes best.

Scale fish and cut off fins, then with a very sharp knife bone the fish and take off the skin, leaving the head and tail untouched. Salt and pepper well both the inside and outside of the fish. Place in flat pan and put on shelf of the tin oven. In a charcoal pot put two pieces of burning charcoal and fill the pot with cocoanut husks that have been dampened. Place oven (with round hole in the bottom) on top of the charcoal pot and smoke a medium sized fish (about one kilo, enough for 4–5 people) for one hour, longer for a larger fish. The cocoanut husks will need to be replenished several times during the smoking process. Serve fish hot, with one of the following sauces;

Hollandaise Sauce

2 egg yolks
1 Tbs. of water
1/4 pound of butter
1/4 tsp. salt
juice of 1/3 lime
3 drops of hot sauce (such as Tabasco)

Combine egg yolks, lime juice, salt, hot sauce and water in upper part of a double boiler, and beat together until the eggs are well-mixed and slightly thickened. Divide the butter into 4 parts and add one piece at a time, stirring all the time. Serve immediately.

Lime Butter Sauce (More simple to make)

Heat the amount of butter needed and add lime juice to taste.

I. Tempura

(for 6 persons)

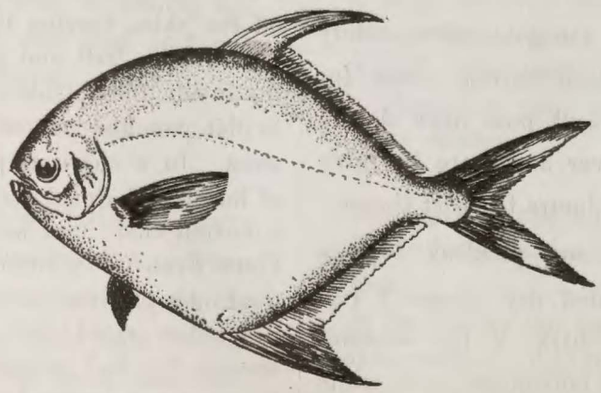
12 prawns
1 big cuttle fish or
6 small ones
2 lettuce heads
1 1/2 cups sifted all purpose flour
1 egg
3/4 cup water
1 Tbs. sugar (optional)
Frying fat

1) Wash the prawns, cuttle fish and lettuce. Take out the head and shell of prawns, except the tails, remove entrails, then split them open from the back. Also clean cuttle fish, remove the skin and cut it into about 1 inch by 2 inches pieces. Dry lettuce leaves between tea towel.

2) Heat fat in deep kettle until hot.

3) Beat egg and water in bowl, add flour.

4) Dip each piece of fish and prawns in batter and fry until golden browns Drain on paper and serve immediately with "Ajinomoto salt" or tempura sauce with fluffy steamed rice.



SIAMESE DISHES

Coconut Custard

3 duck eggs or chicken eggs
3/4 cup coconut thick cream (how to make coconut cream see helpful hints)
1 cup palm sugar
3 small young coconuts

1. Trim coconuts into nice shapes. Cut the top open slightly; save the top; pour out the water.

2. Beat the eggs and combine with palm sugar, stir until the sugar dissolves. Add coconut milk, stir well, pour the mixture into the young coconuts.

3. Heat the steam pot until the water boils; put the coconuts on rack of steamer, cover and steam for 45 minutes.

Coconut Rice (Kao Niew)

4 cups good grade uncooked sticky rice
1 kilo shredded coconut
sugar to taste
a little salt

1. Soak the sticky rice over night. Wash and steam in a covered double steam pot with lower pot for boiling water, the upper pot must have hole in the bottom, for the steam to enter.

2. Squeeze about 1 1/2 cups hot water in shredded coconut; squeeze until there is no milk left in the coconut. Put aside 1/2 cup of cream; mix the rest of milk with sugar and salt to taste. Mix well into the cooked rice. When served pour the coconut milk on top.

Serve With:

1. Ripe mangoes (the best kind is called Ook rong)
2. Durian
3. Sugar palm fruit in syrup
4. Custard

Corn Fried With Pork

3 cups corn
1 cup pork, (diced)
1/2 cup pork fat (diced)
1 cup spring onion and coriander chopped
1/2 tsp. salt
1 Tbs. chopped garlic
1 Tbs. white soy sauce
1 tsp. sugar
1/2 cup long bean
ajinomoto
pepper

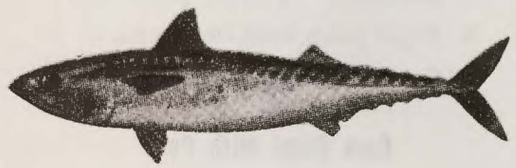
The corn can be used either cooked or uncooked (can either be cut off cob

with knife or shelled). Fry the pork fat until yellow, add corn and when cooked add long beans, pork, white soy sauce. When everything is cooked, add spring onion, pepper, sugar and ajinomoto to taste.

Egg Drop Soup

1 egg
4 cups chicken stock
2 leeks
soy sauce
ajinomoto
pepper

Heat chicken stock to boiling point. Beat egg, dip fork in egg and drop or sprinkle in the boiling stock, stirring all the time until all the egg is used. Chop leeks and add to the soup; add soy sauce, pepper, ajinomoto, nampla to taste



Fried Fish or Freid Eggs with Pungent Sauce

1 sea fish--kapong, charamed, pla tu, or fried eggs
1 clove garlic, peeled and smashed
3 stalks spring onions cut in 1 inch lengths
3 red peppers cut lengthwise without seeds
1 Tbs. fresh ginger cut fine
fat to fry
palm sugar
fish sauce (nampla)
tamarind water

Fry fish until crisp or fry eggs until edges are crisp. Lift fish or eggs into serving dish. Make sauce, put garlic in remaining fat. Fry for a minute then season with sugar, fish sauce and tamarind water. Put in spring onions, ginger and red pepper. Pour sauce over fish or eggs. Serve with steamed rice.

Fresh Mushroom Soup

(Serves 6)

8 cups of water
1/2 kilo fresh mushrooms
1 tsp. salt
1/2 chicken
ajinomoto
1 Tbs. chopped coriander
pepper
chicken bones

Add salt to water and boil chicken bones and half chicken until chicken is tender; skim occasionally. Strain and slice chicken.

Clean mushrooms and cut in half.

Add mushrooms and sliced chicken to the boiling stock. Add nampla or salt, pepper and ajinomoto. Sprinkle with chopped coriander. Serve hot.

Fried Prawn Cake with Sauce

1/2 kilo very small shrimps
3/4 cup flour
1/8 tsp. salt
1 cup clear betel nut lime water (use one tsp. of betel nut lime to a cup of water. When lime has settled to bottom, pour off water to use, discarding lime.)
lard

Wash and clean prawns, leave on strainer to drain. Dilute flour in lime water and salt; add prawns. Stir well together.

Heat lard in pan over medium fire. Scoop up shrimps and batter by tablespoonful and pour into thin cakes. Fry until brown.

Dip cakes in the following sauce:
Sauce

3 cloves garlic
2 Tbs. sugar
1/8 tsp. salt
1-2 chilies
2 Tbs. vinegar

Pound well together garlic and chillies. Add salt, sugar, vinegar, stir until dissolved. Combine and season to taste.

Fried Prawns In Fresh Mushroom

1 kilo small prawns or big shrimps
1/2 kilo fresh mushrooms
5 cloves garlic
2 Tbs. soy sauce
2 Tbs. flour
1/2 tsp. crushed and chopped ginger
1/2 cup lard
2 Tbs. cornflour
1 Tbs. cooking wine
1/2 tsp. salt

Clean and peel prawn, leaving tail. Dredgd prawns in flour just enough to stick. Fry until a nice brown.

Clean and cut mushrooms into two. Heat the oil in pan, saute ginger and garlic until they smell nice, add wine, mushrooms and salt, raise heat and fry quickly; add prawns, soy sauce, sugar and fry in same way. Dilute cornflour in a little water, stir well, add to the pan. Season to taste.

Pork Fat in Batter

1/2 kilo pork fat (the firm part nearer to skin)
2 cups flour
2 duck eggs (or chicken eggs may be used)
3/4 cup water
1 tsp. salt
oil

Slice pork fat into very thin pieces and cut into 1 inch squares. Mix flour, egg, water and salt; dip the pork fat in the batter and fry in very hot oil until lightly yellow. Take out and leave until cool; fry again until light brown, dip in sauce.

The Sauce:

1 Tbs. sriracha sauce
1 Tbs. sugar
Mix well together

Pla (Fish) Kapong in Sweef and Sour Sauce

1/2 kilo pla kapong
1/4 kilo flour (2 cups)

Slice fish in pieces 1/2" × 1" and mix the fish and flour well together. The moisture from the fish will help to moisten the flour. Fry in deep fat until light brown.

Sauee:

2 Tbs. cassava flour
1 Tbs. sriracha sauce
2 Tbs. sugar
1/4 cup vinegar
1/4 cup tomato paste
2 Tbs. pickled ginger sliced*
2 Tbs. pickled papaya sliced*
salt

Mix all the above ingredients and heat to the boiling point. Pour on top of the fish.

*The pickled ginger and pickled papaya can be purchased from Chinese shops in the market.

Pork in Sweet Sauce

1/2 kilo side meat of pork (that used to make bacon)
1/4 kilo palm sugar
1/2 cup chopped shallot
nampla to taste

1. Wash pork carefully and slice very thin.

2. Put the sliced pork in a pan, add just enough water to cover and let simmer until tender- Add nampla (just a llttle at first) palm sugar, shallots and cook until it becomes a nice brown color.

Rice Mixed with Kapi Paste

1 bowl hot rice
1 Tbs. fried garlic
1 Tbs. fried kapi (shrimp paste)
3 Tbs. sweet pork (see above...) cut fine
1 Tbs. dried shrimp cut fine
3 Tbs. thin fried omelet cut fine
1 Tbs. raw mango or madan cut fine (carcinia)
lime juice
fish sauce
coriander leaves
red chillies cut lengthwise

Mix rice with garlic, kapi and sweet pork, shrimp, mango. Season with lime juice, fish sauce. Put on platter. Sprinkle with eggs- coriander leaves, chillies and mango or madan.

Soft Boiled Rice And Chicken

1/2 chicken (or 1/4 kilo of pork, or prawns)
1 litre rice (4 cups)
3-4 cups chicken stock
1/4 cup finely chopped coriander
1/4 cup garlic chopped
1/4 cup Chinese piekled turnips (tang chai)
2-3 bunches of lettuce
3 sprigs Chinese celery
nampla
pepper
oil

1. Clean rice, add water to rice so that water is about 1 1/2 inch above rice. Boil until rice is soft, but not mushy. Take off fire before the grains break open.

2. Clean the chicken, remove meat from bones, mince, form into small balls.

3. Bring the stock to the boil, add chicken balls, nampla and the rice.

4. Saute garlic until light brown.

5. When served, line the bowls with lettuce, fill with rice and sprinkle with chopped onion, coriander, pickled turnips, sauted garlic, pepper and ajinomoto.

Steamed Chicken in Broth

1 medium-sized chicken
1 piece of ginger crushed
1 tsp. salt
1 Tbs. soy sauce
3 dry Chinese mushrooms
2 spring onions
4-5 pepper corns

Clean chicken, removing head and feet (these may be added to stock during cooking if desired and removed before serving.) Put chicken in a steamer or covered pot, add water enough to cover the chicken. Add ginger, spring onion, salt, soy sauce, pepper (broken up). Steam for 2 hours or until chicken is tender.

Soak and clean dry mushrooms. Cut in half and add to the stock while cooking. Season to taste. Serve hot.

Stuffed Eggs

3-4 eggs
1/4 cup palm sugar
3 Tbs. dried tamarind juice*
3 Tbs. chopped garlic
3 Tbs. chopped shallot
1 slice red chilli
2 Tbs. chopped coriander
nampla to taste

1. Boil eggs until hard boiled, keep turning to get the yolk in center. Shell and fry the whole eggs in deep fat until a nice brown.

2. Saute together the garlic and onion.

3. Add juice out of tamarind, add sugar and nampla.

4. Halve the eggs, take out yolk and mix with sauce, replace the yolk and sprinkle with chopped coriander and chilli.

Note: *Dried tamarinds can be bought in market. Soak for about 5 minutes in water and squeeze out juice.

Stuffed Omelet

3-4 eggs
1/5 kilo pork
1/4 cup chopped shallot
3 Tbs. crushed roasted peanuts (sometimes tinned peas, tomatoes, spring beans or cooked snow peas may be used).
2 Tbs. chopped coriander
1. slice red chilli
nampla to taste

sugar to taste
lard

1. Beat eggs well.
2. Clean and grind the pork.
3. Fry the ground pork in lard, add peanuts, shallot, and nampla (should be little salty)
4. Make this omelet in a hot pan. Keep rocking pan to be sure egg is equal in thickness. Put the mixture of ground pork in the middle; sprinkle with coriander and chilli. Fold the omelet over mixture in a square.

Stuffed Soy Bean Cake with Sauce

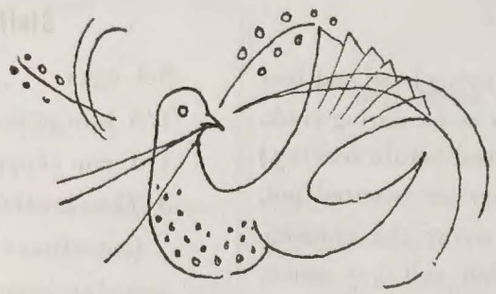
2-3" squares white soy bean cake
1/5 kilo pork
5 cloves garlic
1/8 tsp. pepper
1 Tbs. chopped coriander
nampla to taste

1. Mince meat finely.
2. Pound garlic, pepper, finely; mix well into the minced pork, add nampla to taste.
3. Cut the soy bean into small squares. Put a little of the pork mixture on top, sprinkle with coriander and steam for 30 minutes. Cover with sauce and serve.

Sauce:

3 cloves garlic
2 Tbs. sugar
2 Tbs. vinegar
1/8 tsp. salt
1-2 chillies

Pound together chillies, garlic; add salt, sugar, and vinegar to make a pungent sauce.



SWEDISH SMORGASBORD

Suggestions for Two Smaller Swedish Smorgasbord

Bread and butter (black bread, rye, bread, etc,)	Cheese
Chef's pickled herring	Bread and butter
Sardines	Pickle herring
Smoked eel	Eggs and caviar
Meat balls	Sliced ox tongue or ham
Pickled fresh cucumbers	Herring au gratin
Omelet with creamed shrimp	Tomatoes, radishes
	Cheese

Swedish Smorgasbord

Butter and various kinds of bread
Different sorts of cheese
Chef's pickled herring with boiled potatoes
Bird's nest
Anchovies
Sardines
Stuffed eggs
Fish in aspic
Lobster salad
Smoked eel or salmon
Herring salad
Potato salad
Green salad
Liver pate and pickled fresh cucumbers
Jellied pork and veal and pickled beets
Sausages
Boiled sliced ox tongue or ham
Sliced salted meat (salami, etc. maybe substituted)
Tomatoes
Radishes
Herring au gratin
Omelet with creamed asparagus, mushrooms or shrimps
Meatballs

Menus and recipes by
Swedish Embassy

Bird's Nest

4-6 anchovy fillets, chopped
1 Tbs. capers
2 Tbs. onions finely chopped
2 Tbs. cold boiled potatoes diced
2 Tbs. pickled beets diced
2 raw egg yolks

Place raw egg yolks in center of container or oval serving dish. Arrange anchovies; capers, onion, potatoes and pickled beets around yolk. First person to take the dish stirs the ingredients until well blended.

Chef's Pickled Herring

2 large salt herring
1/4 Tbs. whole allspice, crushed
2 bay leaves
1 1/2 whole ginger
1/2 tsp. mustard seed
1 small piece horseradish, diced
2 red onions sliced
1/2 carrot sliced

Dressing

1 cup white vinegar
1/3 cup water
1/2 cup sugar

Clean fish, removing heads, and soak overnight in cold water. Drain dry on absorbent paper. Cut crosswise in 1/2 inch slices and place together with dry ingredients in glass jar. Mix vinegar, water and sugar and bring to boiling point Chill, pour over herring and let stand overnight in refrigerator. Always serve from jar.

Chicken Liver Pate

10-12 chicken livers
1 onion
2 eggs
4 Tbs. breadcrumbs
1/2 Tbs. flour
3 olives chopped
1 cup evaporated milk
2 Tbs. butter
1/2 Tsp. white pepper
1 tsp. salt

Wash livers and wipe dry, grind livers together with onions 2-4 times. Force through sieve. Beat eggs, evaporated milk and flour until well blended and add liver mixture, olives, butter, breadcrumbs, pepper and salt stirring vigorously. Pour into buttered baking dish, cover with wax paper and place in big baking pan filled with boiling water and cook in moderate oven (350° degree) 1 hour. Keep in mold until cold or until following day. Unmold and serve with sliced cucumbers.

Fish In Aspic

2-2 1/2 lbs. salmon, mackerel (pla Insee fish)
to every quart. of water:
1 Tbs. white vingar
3/4 Tbs. salt
5 allspice
1 bay leaf
(plenty of dill)
5 pepper corns
Ganish: shrimps, eggs, tomatoes
Aspic: 1 pint strained fish stock
2 Tbs. gelatine
2 egg whites
salt, white pepper

Mix all ingredients for fish stock and cook 15 minutes. Clean fish and cut in about 1 inch slices. Cook in stock about 10 minutes; drain and place on plate. Allow to cool.

Soak gelatine in cold water, then beat with egg whites and fish stock. Pour mixture into saucepan and bring slowly to boiling point, stirring constantly. Cover and allow to stand beside stove 15 minutes Strain, adding salt and pepper to taste.

Make attractive pattern in bottom of mold with hard boiled eggs cut into sections, tomatoes and small cooked shrimps. Pour some of aspic over slowly and chill until liquid jells. Arrange cold fish carefully on top and pour over remaining aspic-Chill until jelled; unmold on plate and serve with mayonnaise on Smorgasbord or luncheon dish.

Herring Au Gratin

2 salt herring
6 medium sized raw potatoes
3 large onions, sliced
white pepper to taste
4 Tbs. butter
bread crumbs

Clean fish, removing heads and soak over night in cold water. Dry on absorbent paper, skin and fillet. Cut fillets length wise. Peel and slice onions and potatoes thinly. Butter baking dish, then arrange potatoes, herring fillets and onions in alternate rows. Sprinkle with pepper and bread crumbs and dot with remaining butter. Bake in moderately hot oven (400°F.) 30 mintes. Then reduce heat to 300°F. and bake another 20 minutes. Serve immediately from baking dish.

Herring Salad

1 salt herring
1 1/2 cups boiled potatoes, diced
1 1/2 cups pickled beets; diced
1/3 cup pickled gherkin diced
1/2 cup apples diced
1/4 cup onion, chopped
4 Tbs. vinegar
2 Tbs. water
2 Tbs. sugar

White pepper to taste

Garnish: 1-2 hard boiled eggs, parsley

Clean fish, removing head, and soak overnight in cold water. Drain, skin and fillet. Dice fillets, potatoes, beets, apples, onion and gherkin and mix thoroughly but carefully. Blend vinegar, sugar and pepper well and add to mixture, stirring gently. If desired 1/2 cup whipped cream may be added. Pack into mold rinsed in cold water. Chill in refrigerator. Unmold and garnish with hard boiled eggs and parsley. Serve with sour cream beaten stiff and colored if desired with pickled beet juice.

Pickled Salt Herring

1 large salt herring

Dressing: 1/2 cup white vinegar
2 Tbs. water
1/4 cup sugar
2 Tbs. onion chopped
6 white pepper corns crushed
6 whole allspice. crushed

Garnish: Chopped onion, chives or dill.

Clean fish, removing head and soak overnight in cold water. Bone and fillet. Cut in small thin slices, then slide spatula under slices and arrange as whole fish on glass plate. Mix ingredients for dressing and pour over. Garnish with chopped onions, chives or dill and leave 2-3 hours in refrigerator.

Jellied Pork And Veal

2 lbs. lean side pork
2 lbs. veal shank
6 cups water
2 Tbs. salt
15 white peppercorns
10 whole allspice
2–3 bay leaves
4–6 whole cloves
1 onion
1 carrot
white pepper to taste
2 Tbs. mild vinegar
1/2 Tbs. gelatine

Rinse meat quickly in hot water and place in pot with boiling water. Bring water to boiling point again, skim and add seasonings, onion and carrot. Simmer 1 1/2–2 hours or until meat is tender. Remove meat and when cold, cut in small cubes or put through a grinder. Return bones to stock and boil 30 minutes. Strain stock, return to kettle, add meat and cook 10-15 minutes. Add white pepper, vinegar, and gelatin (first soaked in a little cold water). Pour into molds rinsed in cold water and leave to set in a cold water and leave to set in a cold place. Unmold on serving dish; cut in slices and served with pickled beets.

Liver Pate

1 lb. veal or beef liver
1/4 lb. veal
1/2 lb. pork fat
1 large onion
8 anchovy filets
4 Tbs. flour
3 eggs
1 1/3 cups cream
1 Tbs. salt
1/2 tsp. white pepper
3–4 truffles, chopped

For mold:
2-3 lb. pork fat cut in thin slices.

Wash liver and wipe dry. Cut liver, veal and pork fat in pieces and grind together with onion and anchovies 3-4 times. Force through sieve. Beat eggs, cream and flour until well blended and add gradually to liver mixture, stirring vigorously. Add seasonings and truffles and continue to beat until well blended. Line oblong mold or tin with thin slices of pork fat, 3/4 full with mixture and tie waxed paper over top. Bake in slow oven (250° F.) in water *bath* 1 1/2 hours. Keep in mold until cold until following day. Unmold and serve sliced with sliced with sliced cucumbers and tomatoes and bread and butter.

Lobster Salad

2 cups lobster meat, freshly boiled or canned
3 hard-boiled eggs, diced
1/2 cup mayonnaise
tomatoes and capers
pepper and salt to taste

Break lobster meat into pieces; add eggs, pepper and salt. Mix lightly with mayonnaise and serve on salad greens. Garnish with lobster claws, tomatoes and capers.

Potato Salad

3 cups sliced, cold, cooked potatoes
4 hard-cooked eggs, diced
1 Tbs. chopped onion
1 cup mayonnaise
pepper and salt to taste
tomatoes and cucumbers

Combine potatoes, eggs, onion, pepper and salt. Mix with mayonnaise. Garnish with tomatoes and cucumbers.

Small Meat Balls

3/4 lb. beef ground
1/4 lb. pork ground
1/3 cup bread crumbs
1 cup water and cream mixed
1 Tbs. onions finely chopped
1 Tbs. butter
1 1/2 tsp. salt
1/4 tsp. white pepper
to fry 2-3 Tbs. butter

Saute onions in butter until golden brown. Soak crumbs in water and cream. Then add beef, pork, onion and seasonings and mix thoroughly until smooth. Shape into very small balls, using 2 tablespoons dipped in cold water. Fry in butter until evenly brown, shaking pan continuously to make balls round. Serve hot or cold as Smorgasbord dish.

Stuffed Eggs

4 hardboiled eggs
5 Tbs. butter
10 anchovy fillets or 1-2 Tbs. anchovy paste
salt and white pepper to taste

Garnish: parsley, tomatoes, lettuce leaf.

Cut eggs in half and remove yolks. Press egg yolks, butter, and anchovies

through sieve and stir until smooth. Season. Refill whites with mixture forced through pastry tube. Decorate with parsley. Arrange on platter and garnish with sliced tomatoes and lettuce.

Baked Omelet

4 eggs
1/2 tsp. salt
1 1/3 cups cream or milk
1 Tbs. butter
dash of white pepper

Beat eggs together with seasoning and add cream, pour into well buttered omelet pan baking or dish. Bake in moderate oven (350°F.) for 15-20 minutes or until golden brown, loosen with spatula and slide into hot plate; cover with filling.

Omelet filling: creamed asparagus, or spinach, creamed mushrooms, lobster or shrimps.

คำปรารภ

ตำรากับข้าวของ ไว. ดับลิว. ซี. เอ. เล่มนี้ พยายามอย่างยิ่งที่จะให้ซ้ำกับเล่มก่อนๆ ให้น้อยที่สุดที่จะน้อยได้ แต่เมื่อมาคำนึงถึงวัตถุประสงค์ว่า จะต้องการเสนอแต่สิ่งที่น่าสนใจ และอยู่ในวิสัยที่ผู้ประกอบอาหารจะพึงทำได้ ก็นับว่าไม่ง่ายนัก

ตำรากับข้าวเล่มนี้มีโอกาสได้เสนอกับข้าวของบุคคลสำคัญ ๆ เป็นต้นว่า เครื่องเสวยของโปรดของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว สมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ และทูลกระหม่อมเจ้าฟ้าทั้งสี่พระองค์ นับเป็นพระมหากรุณาธิคุณ เป็นล้นพ้น

นอกจากนี้ยังมีกับข้าวพื้นเมืองของชาติต่าง ๆ จากสถานทูตต่าง ๆ อีกด้วย ซึ่งเราขอขอบคุณไว้ในที่นี้ด้วย

สิ่งละอันพันละน้อยที่ประกอบกันขึ้นเป็นกับข้าวในหนังสือเล่มนี้ ผู้จัดพยายามให้เป็นผลิตผลที่จะหาได้ง่าย ๆ ในท้องถิ่นต่าง ๆ เป็นต้นว่า เครื่องประกอบอาหารไทย ที่จะพึงหาได้ในตลาดต่างประเทศ แหละหรือเครื่องปรุงอาหารฝรั่งในเมืองไทย ฯลฯ เหล่านี้เป็นต้น ส่วนวิธีปรุงวิธีทำนั้นสุดแล้วแต่ความถนัด หรือรสนิยมของแต่ละท่าน หนังสือนี้จะช่วยได้อย่างมาก ก็เพียงเครื่องกระตุ้นเตือนเท่านั้น

ในนามของคณะกรรมการผู้จัดทำ ขอขอบคุณ ม.ร.ว. หญิง ชูศักดิ์ ทวีวงศ์ และ น.ส. อำพร จิตมณี ผู้ช่วยในการแปล อันเป็นการย่นเวลาแห่งการจัดทำตำรานี้ให้เร็วขึ้น และหากมีข้อบกพร่องประการใด คณะกรรมการขอน้อมรับคำติชม และต้องขออภัยไว้ในที่นี้ด้วย

Joan R. Powers

Joan R. Powers

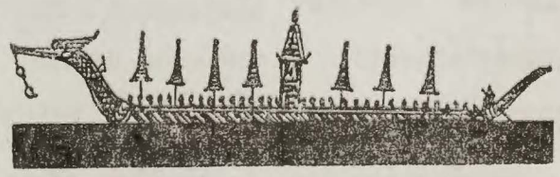
ประสม ยุมนาค

COOKING TERMS

Au Gratin	คือ อาหารที่ผสมครีมหรือราดด้วยส่วนผสมอื่น ๆ เช่น ไข่ นม หรือน้ำสต๊อก แล้วโรยด้วยขนมปังป่นกับเนยหรือเนยแข็ง แล้วอบหรือผิงไฟบนจนหน้าเกรียม
Baste	คือ การพรมเนื้อหรืออาหารอื่น ๆ ขณะอบด้วยน้ำที่ตกอยู่ในถาด หรือน้ำที่ปรุงไว้แล้ว
Batter	คือ ส่วนผสมของแป้งสาลี น้ำ (หรือนม) และส่วนผสมอื่น ๆ
Beat	การผสมโดยตีให้เข้ากัน โดยวิธีกวนหรือคนเร็ว ๆ
Blanch	ลวกด้วยน้ำร้อน แล้วแช่น้ำเย็น เช่นใช้สำหรับลอกเปลือกถั่วหรือลูกอัลมันด์
Blend	ผสมของสองสิ่งหรือมากกว่านั้นให้เข้ากันดี
Braise	การใช้ไฟแรงทอดเนื้อหรืออบเนื้อ แล้วนำมาใส่หม้อหรือเตาอบ ใส่น้ำเล็กน้อย ปิดฝา ตั้งไฟอ่อน
Broil	ผิง หรือย่าง หรือปิ้ง
Brush	ทาด้วยเนยหรือไข่บาง ๆ โดยใช้แปรงหรือกระดาษชิ้นเล็ก ๆ หรือผ้า หรือใบตองฉีก
Caramelize	เคี่ยวน้ำตาลให้ไหม้ หรือเคี่ยวอาหารที่ผสมน้ำตาลจนเป็นสีน้ำตาลและมีรสน้ำตาลไหม้
Chop	ตัดเป็นชิ้น ๆ
Combine	ผสมเครื่องปรุงเข้าด้วยกัน
Cream	ตีเนยหรือสิ่งที่ใช้แทนเนยด้วยมือหรือเครื่อง จนกระทั่งขึ้นเป็นครีมแข็ง
Cube	ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม
Cut	ตัดด้วยมีดหรือกรรไกร หรือการทำให้เนยหรือสิ่งที่ใช้แทนเนยเข้าไปรวมกับส่วนผสมพวกแห้ง (แป้ง น้ำตาล เกลือ ผงฟู) โดยไม่ต้องให้เข้ากันดี แต่ทำให้เป็นเม็ดเล็ก ๆ เท่านั้น
Dice	ตัดเป็นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ

Dot	การเอาเนยหรือเนยแข็งชิ้นเล็กๆ หรืออื่นๆ หยอดลงบนผิวหน้าอาหาร เช่น เวลาจะอบ
Dredge	คลุกด้วยแป้งหรือน้ำตาล
Dust	โรยด้วยแป้งหรือน้ำตาลบาง ๆ
Flake	การทำให้เป็นชิ้นเล็กๆ
Fold in	การเติมเครื่องปรุงที่ตีขึ้นแล้ว (เช่น ครีม หรือไข่ขาว ตีจนขึ้น) ลงในส่วนผสมอีกอย่างหนึ่ง โดยไม่ให้สูญเสียอากาศที่มีอยู่ในส่วนที่ตีขึ้นแล้ว โดยตักส่วนที่เบากว่าวางบนส่วนผสมที่หนักกว่าแล้วค่อย ๆ ม้วนให้เข้ากัน
Frosting	ส่วนผสมของน้ำตาลจะต้มหรือไม่ต้องต้มก็ได้ ที่ใช้สำหรับแต่งหน้าเค้ก หรือคุกกี้ หรืออาหารอื่น ๆ
Fry	การทอดด้วยน้ำมันมาก ๆ
Garnish	การตบแต่งอาหารโดยใช้ของ (อาหาร) ที่มีสีหรือรสจัด
Knead	การนวดแป้ง ด้วยมือโดยใช้กด ดึง และพับ
Marinade	ส่วนผสมของน้ำมันกับน้ำส้มหรือน้ำมะนาว เช่น น้ำสลัดฝรั่งเศสที่ใช้ใส่อาหารเพื่อทำให้รสดีหรือนุ่ม
Meringue	ส่วนผสมของไข่ขาว น้ำตาล และน้ำหอม ตีจนขึ้นแข็ง สำหรับทำหน้าพายหรือขนมหวานและทาร์ต หรือบีบเป็นรูปถ้วย อบให้แข็งใช้ใส่ไอสครีม
Marinate	การเคล้าน้ำสลัดฝรั่งเศส หรือน้ำมะนาว หรือน้ำส้ม หรือน้ำส้มเปรี้ยวเข้ากับอะไรก็ได้
Mince	การสับเป็นชิ้นละเอียด
Mix	การผสมโดยตีหรือคนให้เข้ากัน
Pan-broil	การทอดเนื้อในกะทะร้อน ๆ ใส่น้ำมันนิดหน่อยหรือไม่ใส่เลย แล้วเทน้ำมันหรือน้ำเนื้อที่ไหลออกไป
Parbroil	การต้มอย่างสุก ๆ ดิบ ๆ
Pare	ปอกเปลือก
Puree	ผักหรือผลไม้ที่ยีลงในบนตะแกรง หรือซุปที่ยีแล้ว ใส่ครีมหรือน้ำสะต๊อกเพื่อให้ใสลง

Poach	ทำให้สุก โดยต้มในของเหลวที่ไม่ถึงเดือด
Roll	การคลึงแป้งด้วยไม้คลึง
Saute	ผัดหรือทอดด้วยน้ำมันน้อย ๆ
Scald	การจุ่มอาหารลงในน้ำที่ต้มจวนเดือดสักครู่
Scallop	การอบอาหารในจานทนไฟ โดยใส่ซอสและขนมปังบั่นเป็นชั้น ๆ
Score	กรีดหน้าเป็นทาง ๆ
Sear	การทอดหรืออบเนื้อโดยใช้ไฟแรง ๆ ให้ผิวเกรียม
Shred	ตัดเป็นแผ่นหรือชิ้นบาง ๆ
Shortening	เนย, เนยเทียม น้ำมันแข็งหรืออื่นๆ ที่ใช้ในการทำขนม
Sift	การร่อนส่วนผสมที่แห้งโดยใช้แร่งหรือเครื่องร่อน
Simmer	เคี่ยวไฟรุม ๆ (ไม่ถึงเดือด)
Steep	แช่ในน้ำเดือดแล้วทิ้งไว้
Stir	การคนของที่ผสมให้เข้ากัน โดยใช้เครื่องคนไปทางเดียวกัน
Stock	น้ำต้มเนื้อ ปลา หรือ ผัก
Until set	จนกระทั่งแข็งตัว ส่วนมากเกี่ยวกับวุ้น
Whip	ตีเร็ว ๆ ด้วยเครื่อง เพื่อให้อากาศเข้าไปรวมอยู่ในส่วนผสมเป็นการเพิ่มปริมาตร



รู้ไว้ใช่ว่า
General Hints

– ถ้าจะต้มทอดหรืออบเนื้อและสัตว์ปีกควรใช้ไฟอ่อนก่อนแล้วค่อยๆ เร่งให้ร้อนปานกลาง การทำเช่นนี้จะทำให้เนื้ออ่อนนุ่มมีน้ำฉ่ำ และได้เนื้อก้อนโตกว่าใช้ไฟแรง เพราะเนื้อหดตัวน้อย และจะทำให้แน่ใจว่าสุกถึงข้างใน ข้างนอกก็ไม่สุกเกินไป

– เศษขนมปังค้างถูรอยเปื้อนหมึกหรือดินสอที่ติดเสื้อผ้าที่ซักได้จะทำให้รอยเปื้อนหมดไป

– เนยแข็งที่จะใช้โรยหน้าเนื้อย่างนั้น ใช้เศษเนยแข็ง ๑ ส่วน เนยเหลว ๒ ส่วน ผสมกับซอสตราไก่งวง (Worchestershire sauce) และน้ำมะนาว คนให้เข้ากันแล้วราดบนเนื้อแกะเนื้อสะเต็ก หรือ แฮมเบอร์เกอร์ ก่อนยกลงจากเตาประมาณ ๑–๒ นาที

– เก็บข้าวสารในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด เพื่อกันฝุ่นละออง ความชื้นหรือตัวมอด แล้วตั้งไว้ในครัวตอนที่แห้ง ไม่ถูกแดด และห่างเตา อย่าตั้งใกล้ที่เก็บสะบู่ หรือสิ่งที่มีกลิ่นแรง

– คอทเทชชีส (Cottage cheese) ครึ่งถ้วย มีโปรตีนเท่ากับ เนื้อ ๑ จาน รับประทานคอทเทชชีส ครึ่งถ้วย สลัด และของหวานก็อร่อย และมีคุณค่าทางอาหารพอ

– ใช้แปรงถูพื้นชนิดค้ามเหมือนมือเตารีด ถูขึ้นๆ ลงๆ แทนที่จะถูไปข้างๆ จะทำให้การถูบ้านง่าย และสะดวกขึ้น

– ถ้าจะประกอบอาหารตำราชาวตะวันออกที่ใช้เนื้อหั่นบางๆ ควรแช่เนื้อให้จวนแข็งเสียก่อน แล้วใช้มีดคม ๆ หั่น

– อาหารเช้าพิเศษอีกอย่างหนึ่ง คือ ผลไม้สำหรับเด็กอ่อน (baby fruit) ลูกพีช แอพพริค็อท กรองเอาแต่เนื้อ ใส่หม้อตั้งไฟพอร้อน แล้วราดหน้าแพนเค้ก หรือวอฟเฟอร์

– ขนมปังค้างวันเดียว หั่นแผ่นบางๆ ทาเนยโรยเนยแข็ง แล้วอบจนกรอบ รับประทานกับซุปหรือสลัด จะโอชารสขึ้น

– ใช้เกร็บฟรุตกระป๋องใส่ในน้ำผลไม้ หรือสลัด ใส่ผสมกับผักและผลไม้ที่อบในชามแก้ว หรือจะผสมผลไม้รวมมิตรที่มีผลไม้หลายชนิดรวมกันเช่น แอปเปิ้ล ส้ม ลูกพีช สับปะรด หรืออะโวคาโด้ (avocados) ก็ได้

– มันฝรั่งต้ม ถ้าใส่เนย พาสเลย์ (parsley) และน้ำสลัดหัวหอม หรือน้ำสลัดฝรั่งเศสสักเล็กน้อย จะมีรสชาดขึ้น

– วัตถุหุ้ม หู หม้อ ที่ทำด้วยโลหะ (steel wool) จะใช้ทนขึ้นถ้าไม่ให้เปียกน้ำ ล้างแต่ตัวหม้อ อย่าล้างหูหม้อ

– บดอาหารประเภทเนื้อที่เหลือรับประทานแล้วผสมกับซอสที่มีกลิ่นฉุน ๆ ใช้เป็นออร์เดิฟได้เป็นอย่างดี

– เคล้าผักสลัดกระป๋องกับน้ำมะนาว แล้วแช่ทิ้งไว้หลายชั่วโมงหรือแช่ค้างคืนไว้ จะทำให้ผักกรอบ น่ารับประทาน

– เนื้ออบหรือสัตว์ปีกอบที่เหลือรับประทาน ผสมซุปกับข้นกระป๋อง (creamsoup) ไม่ต้องเติมน้ำ ตั้งไฟให้ร้อน แล้วตักราดขนมปังปิ้งจะเป็นอาหารกลางวันที่อร่อย และทำได้เร็ว

ข้าวมีมาก มีวิธีใช้ข้าวประกอบอาหารได้หลายอย่าง

– หุงข้าวใส่ซอสมะเขือเทศ โรยซอสเนยแข็ง

– ข้าวสุกร้อน ๆ ซุยให้โหย่งๆ แล้วราดหน้าด้วยครีมซัลมอน (creamed salmon) ไข่ต้มแข็ง ถั่ว และพิเมนโต้ (pimento)

– ราดหน้าข้าวสุกร้อน ๆ ด้วยชิลิคอนคาร์น (chili con carne)

– ก่อนข้าวสุก ๒๐ นาที ตักซุปผักทำเองใส่ลงต้มด้วย

– ผสมข้าวเปียกใส่น้ำตาลกับครีมข้น (cream whipped) แล้วหั่นลูกพีชวางข้างบนผลไม้ประเภทส้มและมะนาวมีแคลโลรี่ต่ำ (calorie) ส้มผลขนาดกลาง ๑ ผลมี ๖๐ แคลโลรี่ เกร็บฟรุต ๑ ผลมี ๕๕ แคลโลรี่ มะนาว ๑ ผลมี ๒๐ แคลโลรี่ ส้มเขียวหวานผลใหญ่ ๑ มี ๔๐ แคลโลรี่

– เวลาจะเปียกข้าวสำเร็จ (cereal) ถ้าใส่น้ำนมแทนน้ำ จะได้คุณค่าอาหาร และมีรสอร่อยขึ้น ปรุงตามวิธีที่แจ้งไว้บนห่อ แต่ใช้น้ำนมแทนน้ำ

– ใช้กระดาษตะกั่ว (aluminum foil) รองตะกร้า แล้วปูผ้าเช็ดมือทับ ใส่โรลส์ (rolls) หรือขนมปังร้อน ๆ จะเก็บความร้อนได้นานขึ้น

– ถ้าจะใช้น้ำมะนาวบ้าง หรือน้ำมะนาวทั้งหมด ทำน้ำสลัดแทนใช้น้ำส้มสายชูจะทำให้น้ำสลัดโอชารสขึ้น มะนาวสด ๆ ทำให้รสเข้มข้นชวนรับประทาน

– ขูดเนยแข็งเหลือรับประทานที่แข็งเกินจะใช้ทำแซนด์วิช เก็บไว้โรยหน้าอาหารที่อบในชามแก้ว หรืออาหารข้น ๆ ชนิดใดก็ได้

– เนยแข็งทำด้วยน้ำนม เนยแข็งเช็ดด้า (Cheddar cheese) ชิ้นขนาดกลาง (๑ออนซ์) มีแคลเซียมเท่ากับน้ำนม ๓/๔ ถ้วย

– ผสมเนย ๒ ส่วน แป้งสาลี ๑ ส่วน แช่แข็งไว้ทำถาดอบเค้กหรือถาดคุกกี้

– ไส้ขนมพายจะไม่เดือดจนล้น ถ้าแป้งปิดหน้าจะกลมพอดีกับขอบใน ไม่ยื่นมาติดกับแป้งรองก้นชาม

– พิมพ์สำหรับตัดคุกกี้จะไม่ติดแป้ง ถ้าจุ่มน้ำก่อนตัด แทนที่จะจุ่มในแป้ง

– อาหาร ๑ จานจะมี เนื้อ ปลา หรือสัตว์ปีก ๒–๓ ออนส์ ถ้าจะเตรียมอาหารประเภทไม่ใช้เนื้อสัตว์สำหรับเด็กวัยรุ่นก็ใช้เนยแข็ง ๒ ชิ้น ไข่ขนาดใหญ่ ๒ ฟอง หรือถั่วที่ทำสุกแล้ว ๑ ถ้วย แทน

– ทุกครั้งที่จับเนื้อสัตว์ หรือสัตว์ปีกดิบ ๆ ควรล้างมือฟอกสะบู่ให้สะอาดก่อนที่จะจับอาหารอื่น ๆ เพื่อกันมิให้บัคทีเรียจากเนื้อสัตว์ดิบไปติดอาหารอื่น ๆ

– ผสมเนยถั่วชนิดบดหยาบ ๆ (Crunchy peanut butter) กับมันบดร้อน ๆ ก่อนเสิฟจะโอชารสขึ้น

ผสมนมเปรี้ยว ๑ ถ้วย ผิวส้ม ๒ ช้อนชา น้ำผลส้ม ๔ ช้อนโต๊ะ น้ำตาล ๒–๓ ช้อนโต๊ะ เข้าด้วยกัน จะได้ครีมส้มรสเปรี้ยวอร่อย ๑ ถ้วย สำหรับหยอดหน้าขนมพาย (Cobbler) ผลไม้ที่ใช้เป็นของหวานและขนมปังขิง

– หมักเนื้อในถุงพลาสติกปิดปากถุงให้แน่น จะไม่เลอะเทอะ ถ้าประสงค์จะเคล้าให้น้ำที่แช่เข้าเนื้อทั่วกันดี ก็เพียงแต่ขยำนอกถุงและเอียงถุงไปมาเท่านั้น

– ช็อกโคเล้ต และน้ำนม ไหม้ง่าย ถ้าอยากจะให้ร้อน ต้องต้มในหม้อตุ๋น ตั้งไฟอ่อนๆ

– น้ำนมจะน่าดื่ม ดื่มแล้วชื่นใจขึ้น ถ้าใส่ในถ้วยแก้วที่แช่เย็นจนเป็นเกล็ดน้ำแข็ง แล้วตักครีมข้นราดหน้า วิธีแช่ถ้วยแก้วให้จับเกล็ดน้ำแข็ง คือจุ่มขอบถ้วยที่แช่เย็นแล้วลงในไข่ขาวที่ยังไม่ได้ตีแล้วจุ่มในน้ำตาลละเอียด ๆ

– น้ำมะนาว ๑ ช้อนชา พาสเลย์หั่น (Parsley) เล็กน้อย ผสมกับเนยละลาย ๑/๔ ถ้วย จะเป็นเกรวีที่ทำได้เร็ว สำหรับราดปลาย่างหรือผักสด

– ถ้าเค้กหน้าไม่เรียบเสมอกัน แสดงว่ารางวางเค้กไม่ได้ระดับต้องปรับขารางให้เสมอกันแล้วเทน้ำใส่ครึ่งถาด เพื่อจะดูว่าขารางเสมอกันหรือไม่ ระดับน้ำควรได้ขนาดกับปากถาด

– ใช้นมผงชนิดไม่มีไขมัน (Instant nonfat dry milk) เติมลงผสมกับเครื่องปรุงแห้งในตำราประกอบอาหารได้ ร่อนนมผงกับเครื่องปรุงแห้งที่จะทำเค้กหรือขนมปัง ใส่นมผงลงคนกับแป้งสาลีที่จะทำเกรวีหรือซอส หรือจะผสมกับแป้งข้าวโพดและน้ำตาลที่จะทำพุดดิ้งก็ได้

– แช่ไก่ที่ตัดเป็นชิ้น ๆ สำหรับทำสตูว์ในตู้เย็นจนชิ้นไก่เป็นน้ำแข็งแล้วเอาออกใส่หม้อต้มทันที ไม่ต้องรอให้น้ำแข็งละลาย

– ไวน์แดงที่ใช้ประกอบอาหารทำให้เนื้อมีกลิ่นหอมชวนรับประทาน ไวน์ขาวทำให้เนื้อมีรสหวาน

– ใช้นมผงชนิดไม่มีไขมัน เติมลงผสมในอาหารประเภทที่ต้องอบและมีน้ำตาลเคลือบ (frosting) เนื้อม้วนและอาหารที่อบในชามแก้ว มันฝรั่งบด ซูเฟล (Souffles) ซุปและซอส ไข่ออมเล็ต (Omelets) และเครื่องดื่มที่ใส่น้ำนม

– ซอสกะหรี่ทันใจ ผสมนมเปรี้ยว ๑/๒ ถ้วย น้ำนม ๒ ช้อนโต๊ะ หอมฝรั่งแห้งสับ (Dehydrated minced onion) ๑ ช้อนชา และผงกะหรี่ ๑/๘ ช้อนชา

สิ่งละอัน พันละน้อย
HELPFUL HINTS

– ไม่จำเป็นที่จะปอกหอมก่อนที่จะซอยหรือสับ เมื่อซอยหรือสับแล้วหยิบเปลือกออกง่ายกว่า (บางทีเปลือกหอมต้มไปในซุปหรือสตูจะช่วยให้มีกลิ่นหอม ชวนรับประทานและทำให้มีสีสวย) หรือผ่าหัวหอมครึ่งซีกตามยาว หรือฝานตามขวางอย่าให้ถึงหัวกระจุก แล้วซอยตามยาวให้บาง ๆ หั่นเป็นชิ้นละเอียด ๆ จะเป็นการซอยหอมที่ละเอียดและง่าย ถ้าทำเช่นนี้น้ำตาจะไม่ไหล

– เปลือกกระเทียมที่ติดแกะยากมาก ถ้าราดน้ำร้อนเสร็จ ก่อนหรือจะเอาไม้จิ้มพั่นเสียบกระเทียมไว้จะทำให้ง่ายขึ้น (เพราะสตูเราใช้แต่กลีนกระเทียมเท่านั้น เวลาสุกจึงหาง่าย)

– เวลาเบิ้ดกาแฟ เพื่อจะเอาใส่ในกระป๋องอื่นแทน ถ้าใช้เครื่องเบิ้ดกระป๋องเบิ้ดจะดีกว่า กาแฟและขนมปังควรเก็บไว้ในตู้เย็น จะเก็บไว้ได้นานกว่า

– สำหรับกล่องอาหารแห้ง เช่น ข้าวโอ๊ต เค้ก และมัฟฟินผสม เมื่อเบิ้ดแล้วควรจะถ่ายลงในขวด แล้วจึงเอาเก็บไว้ในตู้น้ำแข็ง ถ้าจะให้นานควรเก็บไว้ในขวดแก้ว มียางรองฝาด้วยเพื่อจะให้แน่น แล้วจึงเก็บไว้ในตู้เย็น

– ก่อนที่จะจุดเตาอบ ควรให้เอาน้ำมันทาพิมพ์หรือโรยแป้งที่พิมพ์ หรือรองกระดาษเสียก่อนที่จะปรุงอาหาร จะเป็นการทุ่นเวลามาก

– ผงฟูหรือเบคกิ้งเพาเดอร์ ควรใช้ช้อนคนเสียก่อนเวลาใช้ทุกครั้ง เพราะว่าความชื้นของอากาศจะทำให้โซดาไบคาร์บอเนตและครีมทาร์ทาร์เกาะตัวเป็นก้อนได้

– *เครื่องเทศต่าง ๆ จะหาซื้อได้ที่ร้านแขก*

ดาล Dahl (สีน้ำตาล สีเหลือง)

เลนเทิล Lentil (ถั่วสีแดงและสีเหลือง)

กี Ghee (น้ำมันเนยแขก)

คอนมิลล์ Cornmeal (แป้งข้าวโพดอย่างหยาบ)

ครีมออฟวีตซีเรีย Cream of wheat cereal (ซูจิ)

Whole wheat flour

White flour

นอกจากนี้ยังจะหาซื้อหม้อ กะทะอลูมิเนียม หรือเหล็กไม่เป็นสนิม มีอยู่ร้านหนึ่ง ที่มุมตลาดบางรัก และอีกร้านหนึ่งที่สะพานบางรักสีลม และมีอยู่แถวเฉลิมไทยอีกหลายร้านแถวพาหุรัด สำเพ็ง

– *เครื่องเทศ* (ป่น) ถ้าจะเก็บไว้นานควรจะเก็บไว้ในตู้น้ำแข็ง จะเก็บกลิ่นรสได้ดี ถ้าเก็บไว้ข้างนอกอาจจะละเหย

– *มาแรง* หรือไข่ขาวหน้าขนม ไม่ควรจะทำวันที่มีอากาศครึ้มหรือฝนตก เพราะจะทำให้น้ำในไข่ขาวแห้งช้าและไม่ได้ผลดี

– *พัฟ* หรือแป้งกรอบ จะหายกรอบทันทีเมื่อบรรจุไส้

– *ไม้เสียบเสต็ก* **Shish kabobs** และสำหรับเสียบเครื่องแกล้ม ต่าง ๆ ไม้กลัดสำหรับทำดอกไม้ ซื้อ ได้ ที่ตลาดยศเสแถวคลองตรงสะพานทางตะวันออกเฉียงเหนือของเฉลิมเขตร์ หรือจะใช้ทางมะพร้าวแทนก็ได้

น้ำตาลตามท้องตลาดที่ใช้แทนน้ำตาลต่าง ๆ ของฝรั่งได้

น้ำตาลมะพร้าว ที่ซื้อได้ทั่วไป เช่นน้ำตาลปี๊บสีนวล หรือน้ำสาลงบ น้ำตาลทั้ง ๒ อย่างนี้ ถ้าเก็บไว้นานจะมีรดาม ควรจะเก็บไว้ในตู้น้ำแข็ง

น้ำตาลพวกนี้ ถ้าเคี่ยวเป็นน้ำเชื่อม ใช้แทน เมเพิลซีรับ รับประทานกับแพนเค้ก หรือขนมปังปิ้ง วีตท์ ถ้าหากว่าน้ำเชื่อม น้ำอ้อย (โมแลสเซส) หาซื้อไม่ได้ หรือแพงเกินไป จะใช้น้ำอ้อย ที่เป็นก้อนกลมยาว ๆ มีขายในฤดูแล้ง เคี่ยวเป็นน้ำเชื่อม หรือจะซื้อเป็นน้ำเชื่อมจากโรงงานทำน้ำตาล ซึ่งเป็นน้ำเชื่อมที่ไม่แห้งเป็นเกล็ดยังคงเป็นน้ำเชื่อมอยู่ น้ำเชื่อมนี้ถ้าหาได้จะเป็นน้ำอ้อย (โมแลสเซส) ที่ดีที่สุด เก็บได้เป็นปี ๆ ชื่อภาษาไทยว่า

Molasses	น้ำอ้อย
Cakes palm sugar	น้ำตาลมะพร้าว
Cakes brown sugar	น้ำตาลโตนด

– *สาคู* ที่เรียกว่า คาซาวา ที่ทำจากแป้งมัน มีอยู่ ๒–๓ ขนาด สาคูอย่างเม็ดเล็กสุกง่ายที่สุด

– แป้งมันสำปะหลังใช้ใส่ในอาหารเพื่อให้ข้น แทนข้าวโพดก็ได้

– เนื่องจาก แป้งขนมเค็กหาได้ไม่ง่ายนัก หรือราคาสูงมาก เราจะใช้แป้งอื่นแทนได้ คือ แป้งข้าวโพด จะใช้ปนกับแป้งสาลี สำหรับตำราขนมเค็กมาตรฐาน ใช้ดังนี้คือ

– แป้งสาลีร่อนแล้ว ๑ ๓/๔ ถ้วย ไข่ (ไม่ดี) ๒ ฟอง แป้งข้าวโพด ๑/๒ ถ้วย วานิลา ๑ ๑/๒ ช.ช. ผงฟู ๒ ช.ช. ปาค นม ๓/๔ ถ้วย เกลือ ๑/๒ ช.ช. เนยหรือเนยเทียม ๑/๒ ถ้วย น้ำตาล ๑ ๑/๓ ถ้วย

ร่อนแป้งสาลี แป้งข้าวโพด ผงฟู เกลือเข้าด้วยกัน ตีเนยให้ฟู เติมน้ำตาลทีละน้อย ตีจนเข้ากันทุก ๆ ครั้งที่เติมน้ำตาล เทลงในถาดอบที่ทาเนยแล้ว อบในเตาร้อน ๓๕๐ องศา ประมาณ ๓๐–๓๕ นาที ทิ้งให้เย็นเล็กน้อย เทออกจากพิมพ์ ปล่อยให้เย็น แล้วปัดเศษออก

สิ่งละอันพันละน้อย

น้ำมันพาราฟินที่ละลายแล้ว

ละลายน้ำมันพาราฟิน บนไฟอ่อน ๆ หรือในน้ำมันร้อน อย่านำน้ำมันพาราฟินเข้าใกล้ไฟ

วิธีที่ดีเติมน้ำมันพาราฟิน ๑ ๑/๒–๒ ช.ช. ลงก้นขวดแล้วใส่เยลลี่ร้อน ๆ ลงไป พาราฟินจะละลายขึ้นข้างบน

วิธีทำ วิบครีม

เอานมที่ยังไม่เปิดต้มไป ๕ นาที และเอาแช่ตู้เย็น ๒๔ ชั่วโมง เปิดกระป๋องแล้วตีด้วยเครื่องตีจนแข็งตัว ถ้าหยดน้ำมะนาวไปสัก ๒–๓ หยด จะช่วยทำให้แข็งเร็วขึ้น

หลัก ๑๐ ประการที่ช่วยในการอบขนม

๑. อ่านตำรา อาหารให้ ตลอด ก่อน ที่ จะเริ่มทำ (เพราะเครื่องปรุงบางอย่างอาจจะขาดมือ)

๒. รวบรวม เครื่องปรุงทุกอย่าง ที่ ต้องการให้พร้อมก่อนเริ่มทำ

๓. จัดหาเครื่องมือ ทุกอย่าง เตรียม ไว้ใช้ เครื่องตวงแบบแสตนดาร์ด และทุกอย่างที่บ่งไว้ในตำรา

๔. เตรียมพิมพ์ที่จะใช้อบ ทาน้ำมันแล้วโรยแป้งบาง ๆ เทแป้งที่ไม่ติดพิมพ์ทิ้งให้หมด ทั้งนี้เพื่อไม่ให้ ขนม ติดพิมพ์ และหนักเกินไป

๕. จุดไฟเตาอบ ก่อนที่จะอบให้ตรวจดูว่าความร้อนอยู่บนระดับที่ ต้อง การหรือเปล่า และตามที่บ่งไว้ใน ตำรา หรือไม่

๖. ใช้เครื่องวัดตวงที่แน่นอน และปาดปากช้อนหรือชาม

๗. ผสมเครื่องปรุงที่บอกไว้ในตำรา

๘. ในการ ผสมเครื่อง ปรุง ที่ ร่อน แล้ว เช่นแป้งกับเครื่องปรุงที่เป็น น้ำ ให้ผสมสลับกันไป แต่ให้ใส่ แป้ง ก่อน ครั้งหลัง สุด ให้ เติม เครื่อง ประ กอบ แบ่งออก เป็น ๔ ส่วน ส่วน ของเหลวแบ่งออกเป็น ๓ ส่วน เมื่อเติมที่ละครั้งควรคนให้เข้ากัน ประมาณ ๒๐–๓๐ ครั้ง ก็คงจะเข้ากันดี

๙. ถ้าอบได้ตาม ที่ กำ หนด ไว้ ใน ตำรา ให้ลองชิมดูว่าสุกหรือยัง โดยใช้ไม้จิ้มฟันจิ้มดูในขนม ถ้าไม่ติดเลยก็แปลว่าใช้ได้แล้ว

๑๐. ให้เอาถาดขนมเค็กวาง บน ตะแกรงลวด เพื่อให้เย็นสัก ๕ ส่วน แล้วเทออกจากพิมพ์ ปัดเศษขนมที่ติดอยู่ตามรอบ ๆ ออกให้หมด ทิ้งให้เย็นก่อนที่จะแต่งหน้า

จะทำขนมเค็กที่ดีได้อย่างไร

อ่านตำราให้ถี่ถ้วน จน ตลอด ก่อน แล้วเตรียมเครื่องปรุง และ เครื่อง ใช้ให้ พร้อม เครื่องปรุงต้องมีอุณหภูมิ เท่ากับ อุณหภูมิของห้อง

ให้ทำตามที่ตำราบอกทุกอย่าง ใช้เครื่องปรุงตามที่บอกไว้ในตำรา อย่าให้ของอื่นแทน และอย่าเปลี่ยนส่วนตวง ท่านอาจจะเปลี่ยนส่วนตวงได้ แต่ขนมของท่านอาจจะเสีย

ถาดที่ใช้ปิ้งขนม ให้ใช้ตามที่กำหนดไว้ ให้ถูกต้องตามส่วนใหญ่และลึก ถ้าถาดเล็กไปขนมก็จะล้น ถ้าใหญ่ไปขนมจะแบน เหนียว สีจางและกรอบ ควรที่จะตรวจขนาดของถาด (ถ้าทางโรงงานไม่ลงไว้ก้นถาด) ก็ให้วัด จากปากถาดด้านในถึงอีกปากหนึ่ง ส่วนลึกก็วัดจากก้นถาดถึงปากถาด ถ้าจะให้ขนมสีเสมอกันควรใช้ถาดที่ทำด้วยโลหะที่เป็นมันแลเงางาม ถาดที่สีมัวคล้ำจะทำให้ขนมเป็นสีน้ำตาลเร็วและไม่สม่ำเสมอ

เวลาปิ้งขนมให้ใช้อุณหภูมิ และเวลาตามที่บอกไว้ในตำราอย่างเคร่งครัด

ก่อนที่จะเริ่มผสมเครื่องปรุงขนม

ให้ลงมือติดเตาให้ร้อนตามที่บอกไว้ในตำรา เตารอขนมได้ แต่ไม่ควรให้ขนมเค็กที่ผสมแล้วรอเตาเป็นอันขาด

เตรียมถาดปิ้งขนมปิ่ง

ตรวจดูตำรา ถ้าหากมีบอกไว้ว่าให้ใช้ถาดทาน้ำมันก็ให้เอาเนยทาถาดบาง ๆ โดยใช้แปรงทำขนมหรือใช้กระดาษทา หากบอกว่าทาน้ำมันและโรยแป้งแล้วให้ทาเนย เอาแป้งโรยให้เสมอกัน แล้วเคาะก้นถาด เอาแป้งส่วนที่เกินออกให้หมด ถ้าให้รองด้วยกระดาษก็ให้ใช้กระดาษไขรองก้นถาด เอากะดาษไขกดรอบก้นแล้วตัดส่วนที่เหลือออก แล้วเอารองก้นถาด (กระดาษไขรองก้นพิมห์ที่ตัดไว้แล้วมีขายตามร้าน) แป้งให้ร่อนไว้ให้เรียบร้อยก่อนตวง หั่นผลไม้และขูดผิวส้มก่อนเวลา

การตวงที่แน่นอน

ให้ใช้เครื่องตวงมาตรฐาน ตวงทุกสิ่งให้พอดี การตวงแป้งให้ร่อนแป้งก่อน แล้วใช้ช้อนตักใส่เบา ๆ มือจนล้นถ้วยแล้วใช้มีดปาดอย่าเคาะหรือเขย่าถ้วย

การตรวจดูว่าเค็กสุกหรือไม่

เมื่อปิ้งขนมตามเวลาที่บอกไว้ในตำราแล้วให้เอาเหล็กแหลมตรวจขนมเค็ก หรือเหลาไม้แหลม ๆ จิ้มตรงกลางขนม ถ้าไม่ติดไม้ก็แปลว่าขนมสุกดีแล้วเป็นอันใช้ได้

วิธีทำเค็กให้เย็น

เมื่อขนมเค็กสุกแล้ว เอาถาดออกจากเตาอบ แล้ววางบนตะแกงลวดทิ้งไว้จนกระทั่งอุ่น จึงคว่ำถาดลงจนกระทั่งเย็นจึงเอาออกจากถาดทิ้งไว้ให้เย็นบนตะแกรงลวด

วิธีแต่งหน้าขนมเค็ก

เค็กต้องเย็นเสียก่อน จึงจะแต่งหน้าได้ เอาขนมเค็กวางบนกระดาษไข ใช้แปรงปัดผงขนมให้หมด แล้วทาริม ๆ ให้ทั่ว แล้วทาซ้ำอีกครั้งหนึ่ง จึงเริ่มต้นทาข้างบน ใช้สเปตตุล่าหรือมีดปาดให้เรียบ เอากระดาษไขออก

วิธีเก็บหน้าเค็กในตู้เย็น (ชนิดเย็นจัด)

วิธีเก็บที่ดี คือนำเค็กเหล่านี้ห่อด้วยกระดาษไขให้เรียบร้อย อาจจะเป็นชนิดที่แต่งหน้าหรือยังไม่ได้แต่ง หน้าจะเป็นชนิดที่แต่งหน้าหรือยังไม่ได้แต่ง หน้าเนยจะเหมาะกว่าสำหรับเก็บในตู้เย็น (ชนิดเย็นจัด) ส่วนหน้าขนมไม่จำเป็นต้องเอาเข้าตู้เย็นชนิดเย็นจัด ควรจะเป็นชนิดที่ยังไม่ได้แต่งหน้า เก็บโดยการห่อด้วยกระดาษแข็ง เค็กที่ยังไม่ได้แต่งหน้าอาจเก็บไว้ได้นานถึง ๒-๓ เดือนทีเดียว หรืออาจจะเก็บโดยวิธีห่อกระดาษไขไว้เฉยๆ ก็ได้ ประมาณ ๒ เดือน สำหรับครอบครัวเล็ก ๆ อาจจะแบ่งรับประทานครั้งละ ๑/๒ หรือครั้งละ ๑/๔ ก็ได้

วิธีทำโรล

เครื่องปรุง

การที่จะทำขนมปิ่งและโรลให้ได้ดี สำคัญที่การเลือกตำรา วิธีทำที่เป็นมาตรฐาน ลองทำดู แล้วปรับปรุงให้แตกต่างกันไปตามความต้องการของเรา

วิธีทำ

๑. แป้งสำหรับโรลต้องอ่อนนิ่มกว่าแป้งขนมปิ่งธรรมดา ต้องอ่อนนิ่มที่สุดเท่าที่จะอ่อนได้ โดยไม่ติดมือหรือกระดานนวด

๒. การเพิ่มส่วนน้ำตาลหรือไขมัน ทำให้ปฏิกริยาของเชื้อช้าลง เพราะฉะนั้นควรเพิ่มเชื้อให้มากเวลาทำโรล

๓. การทำโรล ต้องการผสมแป้งให้เข้ากันทั่วกัน แล้วนวดเพียงเล็กน้อย หรือไม่นวดเลย

๔. โรลจะกรอบ ถ้าวางห่างกันระยะ ๑" เวลาเข้าเตาอบ

๕. ถ้าใช้เนยหรือน้ำมันสลัด (หรือน้ำมันอื่น) ลูบข้างบนโรล ก่อนที่จะขึ้นจะช่วยป้องกันไม่ให้เปลือกกรอบ

๖. การใช้แปรงจุ่มเนยหรือน้ำมันสลัดทาโรลก่อนอบ จะช่วยให้เปลือกโรลกรอบ ทาด้วยน้ำเย็นก่อนอบและในระหว่างอบ ๔๕๐ องศาฟาเรนไฮต์ จะทำให้เปลือกโรลแข็งมาก กะทะใส่น้ำเดือดไว้ใต้เตาอบ

๗. วิธีดีที่สุดที่จะอุ่นโรลให้ร้อน ควรเอาโรลใส่ถุงกระดาษ พรมน้ำให้ทั่วเพียงเล็กน้อย แล้วเขาเตาอบร้อนจัดประมาณ ๓–๕ นาทีก่อนยกไปตั้งโต๊ะเสิฟ

เครื่องเทศสำหรับดองผัก

เครื่องปรุง

ถ้าพูดถึงเครื่องเทศสำหรับดองผัก โดยมากประกอบด้วย

อบเชย ๑ ชิ้น กานพลู ๑ ช.ช. พริกไทยขาว ๑ ช.ช. ออพิไทส์ (บรรจุกระป๋องหรือขวดขายตามร้านเครื่องกระป๋อง)

วิธีทำ

หรือบางทีจะใช้ขิงแห้งด้วยก็ได้ เวลาดองอย่างหวาน คือดองเปลือกแตงโม หรือหัวบีท (หัวผักกาดแดง) ฯ ล ฯ

สำหรับผักหั่นดอง ที่เรียกว่า แรดดิช หรือเชาวเชา

ใช้เม็ดมัสตาร์ด ๔ ช.ต. เมล็ดคื่นช่าย ๒ ช.ต. พริกแดงแห้ง, สด ๓–๔ เม็ด

การทำเนื้อให้เปื่อย

ซื้อเนื้อสันประมาณ ๒ ก.ก. ล้างให้สะอาด แล้วแต่งให้ดี เอาน้ำมัน ทานิดหน่อย เอาเข้าช่องใส่เนื้อในตู้น้ำแข็ง ๓–๔ วันต่อจากนั้นเอาเข้าช่องทำน้ำแข็ง เอาออกจากช่องนี้ในเช้าวันที่จะมีงาน

วิธีทำเนื้อ หรือปลารมควัน

สำหรับ ๑๖–๒๐ คน ใช้ปลากะพง ๒ ตัว หรือตัวเดียวใหญ่ ๆ หนักประมาณ ๓ ก.ก เอาไส้ปลาออกล้างน้ำให้สะอาด เอาน้ำปลาซีอิ๊ว น้ำตาลทรายแดง ทาปลาให้สีสวยด้วย เอาปลาใส่ในเตาอบ (กระป๋องอบ) ที่ทำตามร้าน หรือจะทำเอง โดยเอากระป๋องปี๊บน้ำมันก๊าส เจาะรูเอาลวดร้อยมาทำเป็น ๒ ชั้น อีกข้างหนึ่งทำเป็นฝาปิดได้ ใช้ถ่านให้มอดเป็นขี้เถ้า เอากากมะพร้าว ๒–๓ ชั้น ใส่ในถ่านเพื่อให้เป็นควันขึ้นมา สำหรับปลา ๓ ก.ก. ใช้เวลารมควัน ๓ ช.ม. ใช้ไฟอ่อน ๆ ถ้าปลา ๒ ตัว ๆ ละ ๑ ก.ก. ใช้เวลาประมาณ ๑ ช.ม. ปลาจะใส่ไส้ด้วยขนมปังก็ได้ ไม่ใส่ก็ได้ ปลาที่เหลือเอาไปใช้ทำสลัด ใส่พิมพ์หรือชามอบก็ได้

สำหรับเนื้อ

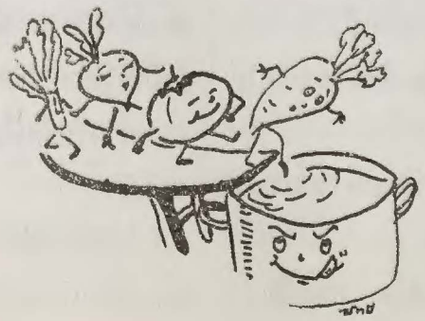
ถ้าเนื้อสำหรับใช้ต้ม ๓ ก.ก. เนื้อนั้นต้องทิ้งไว้บนตะแกรงประมาณ ๔ วัน ถึง ๑ อาทิตย์ สำหรับให้นุ่ม ใส่ไว้ในชั้นล่างของตู้น้ำแข็ง

อย่า ให้เนื้อนั้นใส่ตู้เย็นจนแข็งเป็นน้ำแข็ง แล้วมาใช้ จะไม่ได้ผลดี ถ้าจะให้เนื้อแข็งก็ต่อเมื่อได้ทิ้งเนื้อไว้ดังกล่าวมาแล้วข้างต้น เพื่อจะเก็บไว้ทำคราวหน้า รมควันเนื้อโดยวิธีเดียวกับปลา ลิ้นวัวก็รมควันได้ก็ต่อเมื่อต้มแล้ว เอาพวกพังผืดเหนียว ๆ ออกหมด

อาหารเบา ๆ สำหรับมื้อกลางวัน หรือมื้อเย็น

ซุปข้นหรือซุปผัก เนื้อหรือถั่วดาลต้มเปื่อยหรือเนื้อที่เหลือราดครีมขาว ผสมด้วยนมหรือน้ำต้มเนื้อ ปรุงรสตามชอบ (เมลบะ-โทส) คือ ขนมปังเก่าที่เหลือใช้หั่นบาง ๆ ใส่ลงในถาด อบไฟอ่อน ๆ ไปจนกระทั่งเหลืองเก็บใส่ขวดโหลไว้ หรือจะหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ อบให้เลือง เก็บไว้รับประทานกับซุปข้นก็ได้

ของหวาน ผลไม้และเนยแข็งหรือสแปนิชครีมหรือบาวาเรียน ครีมทั้งสองอย่างจะใช้ครีมสำหรับบาวาเรียนครีม หรือจะใช้ผลไม้วางข้างบนได้



อร่อยกับอาหารที่เหลือรับประทาน
Tempting Leftovers

มักกะโรนีกับเนยแข็งและอื่นๆ
Macaroni and Cheese plus

ผสมมักกะโรนี ๑ ห่อ กับ ซอสเนยแข็งแล้วปรุงตามวิธีที่แจ้งไว้บนห่อ ใส่ bologna เศษแฮม ไส้กรอกหั่น หรือคอร์นบีฟลงผสมด้วย หรือจะหั่นเนื้อม้วน (มีทโล้ฟเหลือๆ) ทอดด้วยเนย หรือเนยเทียมพอเหลืองวางบนมักกะโรนีด้วยก็ได้ จะใส่ถั่วหรือหัวแครอตที่เหลือๆ ผสมด้วยก็ได้

ซอสสำหรับสะปาเกตี้
Quiek Paste

ใส่เนื้อม้วน (บีทโล้ฟ) ที่รุ่ยๆ ไม่เป็นแผ่น หรือเนื้อสับหยาบๆ ที่ทำสุกแล้ว ผสมกับซอสสะปาเกตี้กระป๋อง ตั้งไฟพอเดือดปุดๆ สัก ๒-๓ นาที รับประทานกับสะปาเกตี้ มักกะโรนี หรือบะหมี่ร้อนๆ

สตูว์เนื้อ
Beef Stew

หั่นเนื้ออบที่เหลือจากรับประทานเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กๆ ผสมกับน้ำเกรวี่ที่เหลือๆ หรือเกรวี่กระป๋อง หอมฝรั่งกระป๋อง ชนิดทั้งหัว หัวแครอต มันฝรั่งต้ม และถั่วต้ม ลงเคล้าให้เข้ากันตั้งไฟให้ร้อน แล้วทิ้งให้เดือดปุดๆ สัก ๒–๓ นาที

พายเนื้อ
Beef Shepherd's pie

ผสมเนื้อสุกหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กๆ กับน้ำเกรวี่ที่เหลือ หรือเกรวี่ห่อ ถั่วที่ทำสุกแล้ว หัวแครอต หรือ ถั่วสด ยกหม้อตั้งไฟพอร้อน เทใส่ชามอบ ตักมันบดที่ผสมเกลือ พริกไทยแล้วใส่รอบขอบชามอบ อบในเตาไฟร้อน๔๐๐องศา ๒๐ นาที หรือจนร้อนและไส้เดือดปุด

เนื้อแกะ กับ ถั่วอบ
Lamb and Baked Beans

ผสมถั่วอบกระป๋อง กะให้พอสี่คน กับซ้อสมะเขือเทศเล็กน้อย หอมสับสำเร็จ (instant minced onions) ๑ ช้อนชา ใบ thyme ๑/๔ ช้อนชา และเศษเนื้อแกะ ที่ทำสุกแล้วที่เหลือจากรับประทาน ตั้งไฟอ่อนๆ ประมาณ ๕–๑๐ นาที แล้วโรย parsley แห้ง

พายเนื้อหน้ามันบด
Potato–topped Meat pie

โรยเนยแข็งบ่นเล็กน้อยลงในมันบดสำเร็จ (instant mashed potatoes) แล้วตักใส่ในชามอบที่มีเนื้อสุกที่เหลือจากรับประทานหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กๆ น้ำเกรวี่ และผัก ราดเนยละลายลงบนพายเนื้อเล็กน้อย แล้วโรยขนมปังบ่นผสมกับเนยแข็งบ่น

ข้าวสีเหลืองกับไก่งวงหรือไก่
Turkey or Chicken yellow Rice

ปรุงข้าวสีเหลืองผสม ๑ ห่อ ตามวิธีที่แจ้งไว้บนห่อ แล้วใส่ไก่งวงหรือไก่ที่ทำสุกแล้ว หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กๆ ถั่วที่ทำสุกแล้ว และ Pimento หั่นเล็กๆ ตั้งไฟอ่อนๆจนร้อน.

ข้าวกับไก่หรือไก่งวง
Chicken or Turkey and Rice

ปรุงข้าวผสมไก่ (Chicken flavored rice mixed) ๑ ห่อ ตามวิธีที่แจ้งไว้บนห่อ ใช้น้ำ ๒ ถ้วย ใส่ไก่หรือไก่งวงที่ทำสุกแล้วหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กๆ ลงในน้ำที่กำลังเดือด ใส่ข้าว แล้วทำตามวิธีที่แจ้งไว้ โรย Parsley แห้ง และ พริกแห้งบ่น (Paprika)

ซุปปลา
Creole Fish Soup

ปรุงมะเขือเทศกระป๋อง หอมสับสำเร็จเล็กน้อย (instant minced onions) และพริกหยวกสดหั่นเล็กๆ ใส่มากน้อยตามชอบตั้งไฟพอเดือดสัก ๒–๓ นาที แล้วใส่เนื้อปลาสุกที่เหลือจากรับประทาน ลงคนให้เข้ากัน พอเดือดก็ใช้ได้

มันฝรั่งอบสอดไส้
Stuffed Baked Potatoes

อบมันฝรั่ง คว้านเนื้อในออก เหลือเปลือกนอกไว้ บดมันที่คว้านออกไว้ แล้วใส่เศษเนื้อสุกที่เหลือจากรับประทาน แฮม เนื้อหมู หรือเบคอน ใส่น้ำนมเล็กน้อย เกลือ และพริกไทยตามรสชอบ เคล้าให้เข้ากัน แล้วตักใส่เปลือกมันอบในเตาไฟร้อน ๔๒๕ องศา จนเปลือกเหลือง

ไข่คนทรงเครื่อง
Scrambled Eggs Plus

ใส่เศษไส้กรอก ตับไก่ แฮม เบ็ค ไก่ นก อาหารทะเล เนยแข็ง มะกอกฝรั่ง (olives) หอมฝรั่งสดหั่นเล็กๆ หรือ Parsley ผสมกับไข่ ตั้งไฟคนให้เข้ากัน.

ผัดกะหล่ำปลีแบบฝรั่ง
Hot Salamagundi Slaw

กะหล่ำปลีหั่นหยาบๆ ประมาณ ๖ ถ้วย ใส่เศษแอปเปิล พริกหยวก แครอต Parsley หรือ Pimento (หรือทั้งสองอย่าง) ตักน้ำมันหมูเบคอน ๒ ช.ต. ใส่หม้อตั้งไฟ พอน้ำมันร้อน ใส่เครื่องปรุงข้างต้นนี้ลงผัด ใส่น้ำเดือด ๑ หรือ ๑/๒ ถ้วย ลงคนให้เข้ากัน ตั้งไฟให้เดือดน้อยๆ หรือจนกะหล่ำปลีอ่อนตัว แล้วใส่แป้งสาลี ๒ ช.ต. น้ำตาลทรายแดง ชนิดสีน้ำตาลอ่อน ๑/๔ ถ้วย น้ำส้มสายชู ๓ ช.ต. ตั้งไฟให้เดือดน้อยๆ ประมาณ ๒–๓ นาที คอยคนให้เข้ากัน แล้วใส่เนื้อสุกที่เหลือจากรับประทาน จะใส่ทั้งก้อนหรือหั่นเป็นแว่นๆก็ได้ รับประทานได้ ๔–๖ คน

แซนด์วิชปิ้ง
Barbecue Sandwiches

สับเนื้อสุกที่เหลือจากรับประทาน ผสมกับซอสสำหรับราดเวลาปิ้งเนื้อ ตั้งไฟให้ร้อน รับประทานกับขนมปังปิ้ง

บะหมี่ราดหน้าไก่
Chicken and Noodles

บะหมี่ผสมซอสเนยแข็งและนมเปรี้ยว ๑ ห่อ (๕ ๑/๒ ออนส์) น้ำนม ๒/๓ ถ้วย เห็ดหั่น ๑ กระป๋อง (เทน้ำทิ้ง) ไก่หรือ ไก่งวงที่เหลือจากรับประทาน หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กๆ ๑ หรือ ๒ ถ้วย พริกแห้งบ่น

ปรุงบะหมี่ตามวิธีที่แจ้งไว้บนห่อ ใช้น้ำนมเป็นซอส แล้วใส่เห็ด และไก่ เคล้าให้เข้ากัน ดีแล้ว เทใส่ชามอบขนาด ๑ ๑/๒ ควอตส์ อบในเตาร้อนปานกลาง (๓๕๐ องศา) ประมาณ ๒๕ นาที โรยพริกแห้งบ่น รับประทานได้ ๔ คน

สลัดข้าวกับผัก
Vegetable - Rice Salad

ข้าวสุกที่เหลือจากรับประทาน คื่นช่าย พริกหยวก ต้นหอม และ มะกอกฝรั่ง (olives) หั่นเล็กๆ และหัวคาร็อตหั่นฝอย คลุกให้เข้ากัน แล้วราดน้ำสลัด (bottled Creamy dreesing)

สลัดข้าวกับผลไม้
Fruit - Rice Salad

ข้าวสุกที่เหลือจากรับประทาน ลูกเกต หรือองุ่นผ่าแคะเม็ดออก ส้มปอกแล้วหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กๆ สับปะรด และแอปเปิ้ลสีแดง หั่นเล็กๆ ใส่น้ำมะนาว และน้ำมายอนเนส์ คลุกให้เข้ากันชิมรสตามชอบ

บาเย่ย
Baa – yia

ถั่วเขียวโม่พอแตก ๑ ก.ก. ลูกผักชียี่หร่า ๓ ช.ช. พริกไทย ๒ ช.ช. เกลือ ๒ ช.ช. ไข่ ๓ ฟอง น้ำมันพืช ซอส น้ำตาลเชื่อม ๓ ถ้วย พริกแห้ง (แกะเม็ดออกแล้วต้ม น้ำส้มมะขาม ๑ ถ้วย กระเทียม ๕ กลีบ (ตามชอบ) ตำเข้าด้วยกัน เกลือ ๓ ช.ช. ส่วนผสมของแป้งข้าวโพดและน้ำ ๕ ช.ต.

แช่ถั่วเขียวค้างคืน ล้างน้ำ เลือกเอาเปลือกและเม็ดออก โม่ถั่วเขียวให้ละเอียด แล้วผสมกับเครื่องเทศ พริกไทย เกลือ ตอกไข่ใส่ในถั่วเขียว เคล้าให้เข้ากันก่อนที่จะทอด(ไข่ ๓ฟองต่อถั่วเขียว ๑ ก.ก.) ทอดให้เหลือง ใช้น้ำมันทอดให้ท่วม

วิธีทำน้ำจิ้ม

ต้มน้ำเชื่อม ใส่พริกแห้งและกะเทียมที่ตำไว้ น้ำส้มมะขามและเกลือ ใส่แป้งข้าวโพดและน้ำที่ผสมไว้ ต้มจนกะทั่งข้นดี

อาหารดัทช์ มีทบอลก้อนเล็ก
Bitterballen

เนื้อบดหรือเนื้อที่สุกแล้วสับ ๑/๒ ก.ก. นมหรือน้ำซุป ๖๐๐ กรัม หอมใหญ่ฝาน เนย หรือมาการีน ผักชีฝรั่ง เกลือ พริกไทย ผง

ลูกจันทน์เทศ ไข่ ๒ ฟอง ขนมปังป่น แป้งสาลี ๖ ช.ต. น้ำมันพืชสำหรับทอด

ผัดหอมกับเนยหรือมาการีนจนนุ่ม ตักแป้งสาลี ๖ ช.ต. ลงไปผัดด้วย ใส่น้ำซุปลงไปทีละน้อยจนสุกกะดูอย่าให้ใสหรือข้นไป ใส่เกลือ พริกไทย ลูกจันทน์เทศ ใส่เนื้อ ไข่แดง ๒ ฟอง ผักชีฝรั่ง ผสมให้เข้ากัน

ตัก "รากูท์" นี้ใส่ในจาน ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วบั้นให้เป็นก้อนกลมๆ เคล้าเนื้อก้อนนี้ในขนมปังป่นก่อนแล้วเคล้าในไข่ขาวที่ตีกับน้ำนิดหน่อย กลับมาเคล้าในขนมปังป่นอีก ทอดในน้ำมัน ให้น้ำมันท่วม จัด "บิทเทอรบอลเลน" แบบที่ดัทช์เรียก วางในจาน แต่งด้วยผักชีฝรั่งทอดหรือผักชีฝรั่งสด

อาหารอินโดนีเซียน โซโตอแจม (ไก่)

ไก่อ้วน ๑ ตัว หรืออกไก่หรือขา หอมเล็กเจียว ๖ หัว กระเทียม ๒ กลีบ บัวกลัส (bua keras) ๖ ลูก ขมิ้นชันเล็ก ๑ ชิ้น ขิงชิ้นเล็ก ๆ ๑ ชิ้น เกลือ พริกไทย ตะไคร้ วุ้นเส้น ต้มให้สุก ถั่วงอกต้ม มันฝรั่งต้ม ฝาน ๑–๒ หัว

ตำเครื่องแกงทั้งหมด นอกจากตะไคร้ เข้าด้วยกัน ผัดในน้ำมันจนหอม ใส่น้ำ ตั้งไฟต่อไปสักครู่หนึ่ง ต้มไก่ให้สุก (ไม่ต้องเคี่ยวให้เปื่อย) กรองเครื่องแกงที่ผัดไว้ด้วยกระชอน แล้วใส่ลงในหม้อต้มไก่ ใส่ตะไคร้ลงไปด้วย ๑ ท่อน

เคี่ยวไฟรุมๆจนไก่นุ่ม เวลารับประทาน ตัดเนื้อไก่เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก เวลาจัดลงจาน ใส่วุ้นเส้น ถั่วงอก มันฝรั่งต้ม ไก่ ตามลำดับ แต่งหน้าด้วยไข่ต้มฝานบางๆ หอมเจียว เซเลอรีสับ

หลักเสิฟอาหารทั่ว ๆ ไป

อาหารทุกอย่างต้องเสิฟทางซ้าย ของ แขก ชาวยุโรปมีธรรมเนียมอีกอย่าง คือ การเก็บจานทางซ้ายด้วย แต่สำหรับชาวอเมริกันถือว่าเสิฟทางซ้ายเก็บจานทางขวาก็ได้ ถ้าทำแบบนี้ คือ การเก็บอาหารทางขวา คนรับใช้ จะ ไม่ ต้อง เก็บผ่านหน้าแขก แม้แต่จานเนยซึ่งอยู่ทางซ้ายสุดของแขก ของเหล่านั้นมักเก็บทางซ้าย

เมื่อถึงเวลารับประทานอาหาร แขกออกจากห้องนั่งเล่นหรือเทอร์เรส คนใช้ควรจะเก็บเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ใช้เวลาดื่ม และรับประทาน เช่น ถ้วยแก้ว ที่เขี่ยบุหรี่ ชามใส่ถั่ว ชามใส่กับแกล้ม ฯลฯ ทุกสิ่งทุกอย่างควรดูสะอาดเอี่ยมสำหรับแขกกลับมา

อาหารกลางวัน หรืออาหารค่ำที่มีแขกมากกว่า ๘ หรือ ๑๐ คน วิธีที่ดีที่สุดก็คือควรมีจานเหมือนกันสำหรับเสิฟได้พร้อมกัน คือ ๖ หรือ ๗ คน สำหรับการเลี้ยงน้อย ๆ การเสิฟเริ่มด้วยสุภาพสตรีทางขวาของเจ้าภาพชาย แต่การเลี้ยงใหญ่อาจเสิฟพร้อมกัน คือ เสิฟสุภาพสตรีทางขวาของเจ้าภาพชาย และทางขวาของเจ้าภาพหญิง

การเลี้ยงอย่างธรรดา อาหารอาจจะมาเสิฟเป็นรอบสองได้ ส่วนการเลี้ยงแบบบุฟเพ่ แขกอาจต้องช่วยตัวเองเมื่อต้องการเสิฟครั้งที่สอง แต่การเลี้ยงอาหารค่ำหรืออาหารกลางวันอย่างพิธีไม่มีการเสิฟครั้งที่สอง

ขันล้างมือเป็นของที่มีประโยชน์ ซึ่งควรเพิ่มเติมขึ้น (และบางทีก็สำคัญ) ในประเทศไทยซึ่งมีผลไม้เสิฟมาก ขันล้างมือนี้จะใส่น้ำธรรมดาเพียงสามสี่ส่วน บางทีก็ลอยกลีบดอกไม้หรือดอกไม้เล็ก ๆ ลงไปด้วย มักจะวางไว้บนจานของหวานซึ่งมีผ้ารองรับ มีส้อมผลไม้หรือส้อมหวาน วางอยู่ข้างหนึ่ง ของขันล้างมือ และมีดผลไม้หรือช้อนหวานอยู่อีกข้างหนึ่ง หลังจากคน รับ ใช้ วาง ขน ล้าง มือ นี้ ไว้ หน้า แขก แล้ว (จากทางซ้าย) แขกก็ต้องหยิบขันล้างมือและผ้ารอง (doily) จากจาน และวางไว้ข้างหน้าค่อนข้างซ้าย จากที่ ๆ จัดไว้แล้วหยิบช้อนส้อมเงิน เอาส้อมวางไว้ทางซ้ายของจานมีดทางขวา ขันล้างมือควรจะนำมาเมื่อเริ่มต้น อาหารจาน ใดก็ได้ ถ้าจำเป็นต้องใช้และวางไว้ทางซ้ายของที่ ๆ จัดไว้ขัน เหล่านี้จำเป็นต้องใช้หลังจากเสิฟกุ้งอบและหอยแครงนึ่ง (คนจีนมักใช้ผ้าขนหนูเบี่ยก)

เลี้ยงอาหารอย่างไม่มีพิธี
INFORMAL DINNER

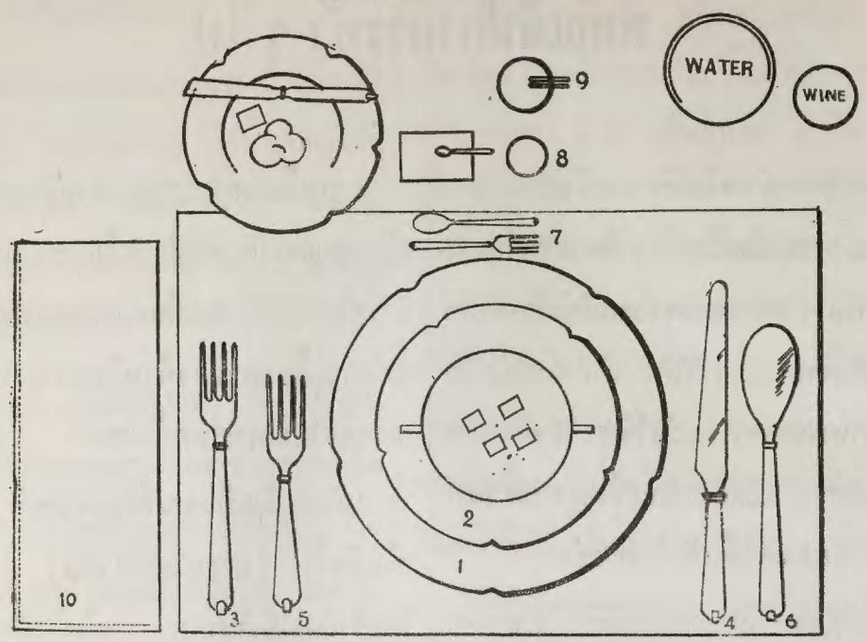


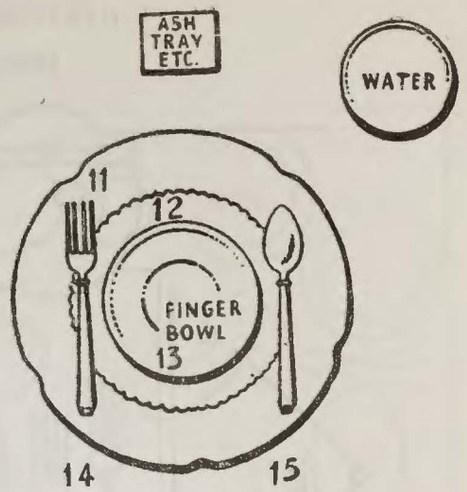
TABLE SET WITH SOUP COURSE

1—service plate 2...soup with it's own plate 3—dinner fork 4—dinner knife 5—salad fork 6—soup spoons or cocktail folk 7—dessert spoon and fork 8—salt and pepper 9—cigarettes 10—napkin

อาหารชุดแรกจะเสิฟโดยผู้รับใช้ หลังจากแขกนั่งลงเรียบร้อยแล้วและหยิบผ้าเช็ดมือ ออกจากจานอาหาร หรือชามซุป ชุดแรกจัดตามที่เรียงแล้วก่อนแขกนั่ง ถ้าคนรับใช้เสิฟอาหารชุดแรก หลังจากแขกนั่งเรียบร้อย.แล้วคนรับใช้จะออกจากห้องพักอาหาร หรือครัวพร้อมด้วยซุป หรืออาหารอย่างแรก ในมือซ้าย เริ่มและเสิฟแขกจากด้านซ้าย เริ่มต้นด้วยสุภาพสตรีทางขวามือของเจ้าภาพชาย และจบด้วยเจ้าภาพชาย

เมื่อแขกรับประทาน อา หาร ชุด แรก เสร็จแล้ว คนใช้เก็บจานซุป และเก็บจานจากทางด้านซ้ายหรือด้านขวาก็ได้ แล้ววางจานใหม่ตามชุดอาหารที่จะเสิฟต่อไป แล้วคนรับใช้จะยกจานอาหารชุดใหญ่วางมาบนมือซ้าย เข้าทางด้านซ้าย เสิฟให้แขกทุกคน จานที่เสิฟนี้ควรถือในระดับที่แขกจะตักอาหารได้สะดวกแล้วจึงนำชามอาหารผักมาทั้งสองมือ (หากมีผักสองชาม) โดยใช้ผ้าเช็ดมือพับรองบนมือ กันร้อน. ส่งชามในมือซ้ายก่อนแล้วจึงส่งชามในมือขวา ชามผักทั้งสองนี้ควรมีส้อมและช้อนสำหรับตักวางคว่ำลง ให้ด้ามหันไปหาแขกเพื่อจับได้สะดวก น้ำซอสหรือน้ำเกรวีควรเสิฟติด ๆ กันกับอาหารที่จะต้องใช้ซอสราดให้จำไว้ว่า อาหารร้อนนั้นร้อนจริงและอาหารเย็นก็ควรเย็นเต็มที่

ระหว่างที่รับประทานอาหารชุดใหญ่ คนรับใช้ควรเติมน้ำตามถ้วยแก้วเมื่อจำเป็น และถ้าเสิฟเหล้าต้องหมั่นคอยเติมแก้วเหล้า



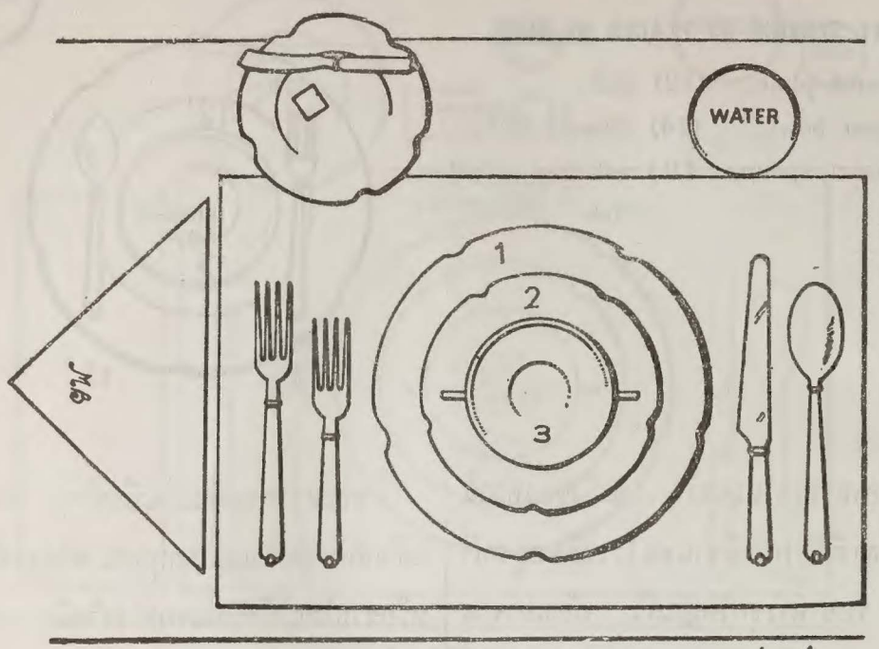
DESSERT SERVICE AS PLACED BY MAID

(11) dessert plate, (12) doily
(13) finger bowl, (14) dessert fork,
(15) dessert spoon, (9) ash tray or nut dish

เมื่ออาหารชุดใหญ่เสร็จ จะถึงของหวาน ซึ่งเป็นเวลาที่ไม่ควรมีจานอะไรเหลืออยู่หน้าแขกเลย จบอาหารชุดใหญ่แล้ว ต้องเอาจานออกก่อน แล้วจึงเอาของทุก ๆ อย่างออกให้หมด นอกจากดอกไม้หรือของที่จัดกลางโต๊ะหรือที่เขี่ยบุหรี่ หีบบุหรี่ หรือของที่จะใช้รับประทานของหวาน เช่น ช้อนหรือส้อม (วิธีของชาวยุโรป) แก้วน้ำ แก้วเหล้า ถ้าต้องเสิฟเหล้าขณะรับประทานของหวาน เศษขนมปังควรใช้ผ้าเช็ดมือพักกวาดจากโต๊ะลงในจานหรือถาด

ของหวานจะจัดแบ่งเป็นที่ ๆ จากในครัวแล้วเสิฟทางซ้ายแก่แขกทุกคน หรือจะจัดใส่ชามหรือชามใหญ่เสิฟแก่แขกทางซ้ายมือ เพื่อแขกตักเอาเองได้ รับประทานของหวานแล้วอาจเสิฟกาแฟที่โต๊ะ เจ้าภาพหญิงรินกาแฟใส่น้ำตาลหรือนมตามที่แขกชอบ แล้วผ่านถ้วยให้แขก หรือหลังจากอาหารแล้ว จะเสิฟกาแฟในห้องรับแขกก็ได้ เจ้าภาพหญิงบางคนชอบให้คนใช้เสิฟกาแฟ และเหล้าหลังจากอาหารแก่สุภาพบุรุษในห้องนั่งเล่น และเสิฟสุภาพสตรีในห้องนอนหรือห้องนั่งเล่นชั้นบน

อาหารกลางวันอย่างไม่มีพิธี
INFORMAL LUNCHEON

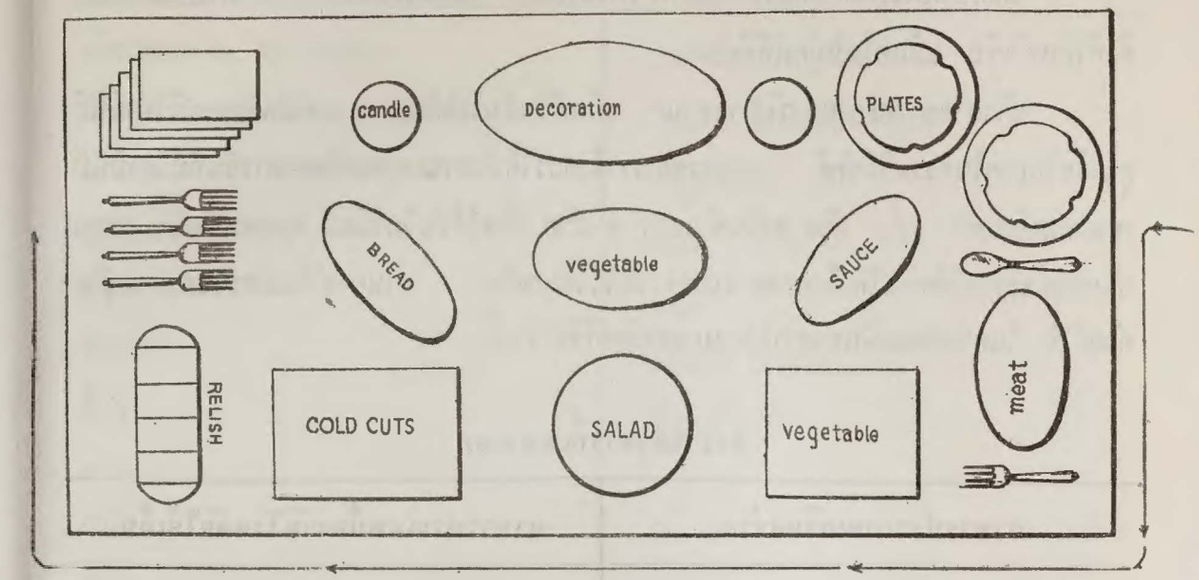


LUNCHEON SET UP

(1) service plate, (2) bouillon sauce, (3) bouillon cup, (4) bouillon spoon, (5) luncheon fork, (6) luncheon knife (7) salad fork.

อาหารกลางวันแบบนี้ อาจจะทำอย่างธรรมดาหรืออย่างเป็นพิธี ก็แล้วแต่ตามความประสงค์ของเจ้าภาพหญิง อาหารชุดแรกควรอยู่ในจานเรียบร้อยแล้ว เมื่อแขกเข้าห้องอาหาร ซุปเสิฟในถ้วย ชาม หรือชามที่มีฝาปิด การเสิฟอาหารดำเนินตามแบบอย่างไม่มีพิธี จะผิดกันก็เพียงแต่ความแตกต่างของเครื่องใช้ ไม้สอยเท่านั้น

อาหารแบบบุฟเฟ่
BUFFET DINNER



BUFFET TABLE AT THE SIDE OF A ROOM
INFORMAL DINNER

อาหารของการเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ และจานชามที่ต้องใช้จะวางไว้ที่ไซด์บอร์ด หรือโต๊ะอาหารและแขกเมื่อพร้อมแล้วจะหยิบ จานเดินเป็นแถวช่วยตัวเอง หรือมิฉะนั้นเจ้าภาพชายหรือหญิง หรือคนรับใช้จะเสิฟแฮมอบ ไก่งวงอบให้ ส่วนมากควรรับใช้ เพราะเจ้าภาพหญิงและชายมักยุ่งรับแขก หลังจากแขกช่วยตัวเองแล้วก็จะเลือกหาที่นั่งตามโต๊ะเล็ก ๆ หรือ ใหญ่ โดยไม่มีพิธีอะไร หรือที่ใดที่สะดวกและเอาจานวางบนตัก

เมื่อแขกรับประทานอาหารเสร็จแล้วคนรับใช้จะเก็บถ้วยจานที่รับประทานแล้วและนำของหวานมาตั้งบนโต๊ะบุฟเฟ่ เมื่อแขกช่วยตัวเองแล้ว จะกลับมาที่โต๊ะของตน กาแฟจะใส่ถาดเสิฟโดยคนรับใช้

อาหารของท่าน (Your Diet)

ไทยเป็นประเทศที่อุดมไปด้วยอาหารนานาชนิด แต่ก็ยังเป็นโรคขาดอาหารกันมากเป็นสิ่งที่ไม่หน้าเชื่อ แม้แต่ในหมู่คนที่มีเงิน

ข้าวสวยขาวสะอาดน่ารับประทาน เป็นที่ขึ้นชื่อไปทั่วโลก แต่น่าเสียดายที่วิตามินบีสูญเสียไปมากในกรรมวิธีขัดสี อาหารของเราจึงควรได้รับการชดเชยด้วยอาหารอื่นที่มีวิตามินบี เช่นผสมข้าวแดง ๑/๔ ถ้วย ลงในข้าวขาว ๒ ถ้วย ก็จะได้รับวิตามินบี มาแทนกันได้ ตารางข้างล่างนี้จะช่วยให้ท่านได้เลือกอาหารประจำวันไว้ได้ถูกต้อง ท่านอาจให้แม่ครัวของท่านช่วยด้วยก็ได้ ในการเลือกเพิ่มอาหารให้เหมาะสมโดยใช้ตารางนี้

ตารางอาหารที่เหมาะสม

อาหารประเภทเสริมสร้าง	อาหารประเภทป้องกันโรคภัยไข้เจ็บ
เพื่อให้กระดูกและฟันแข็งแรง	*เพื่อให้ร่างกายมีความต่อต้านโรคภัย*
น้ำนม–สด, ผง หรือระเหย	อาหารเนื้อ
เพื่อสร้างเสริมกล้ามเนื้อ	เนยแข็ง
น้ำนม–สด, ผง, หรือระเหย	ตับ
ไข่ อาหารเนื้อ ปลา–สด หรือกระป๋อง	เนย, มาการีน
ถั่วต่าง ๆ เช่นถั่วผักยาว ถั่วลิสง	น้ำมันตับปลา
มันฝรั่ง มันเทศ ขนมปัง	ไข่
ธัญญพืช ข้าว	
เพื่อสร้างเซลล์โลหิตแดง	
ตับ อาหารเนื้อ ไข่ ธัญญพืช	
ขนมปัง	
ถั่วต่าง ๆ	

อาหารประเภทวิตามิน	อาหารประเภทให้กำลัง
ผักประเภทใบ ผักสีเหลือง	เนย มาการีน น้ำมันแข็ง
ผักสลัด กระหล่ำปลี ดอกกระหล่ำ	ไขสัตว์ น้ำมันทอดอาหาร
ผักโขม	หมูเบคอน
ผลไม้พวกส้มต่าง ๆ	แยม
ตับ	แป้ง
ลางสาด	ขนมปัง มันฝรั่ง
ลิ้นจี่	ธัญญพืช ข้าว
เงาะ	
ลำไย	
ชมภู่	
สับปะรด	

YWCA

เครื่องจิ้มพร้อมผัก

Thai Dipping and Vegetable

อาหาร วี. ไอ. พี.

เครื่องเสวยของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว

American Southern Fried Chicken

เครื่องปรุง

แป้งสาลีอย่างดีร่อนแล้ว ๒ ถ้วย
chicken seasoning ๑/๒ ช้อนโต๊ะ
seasoned salt ๑ ช้อนชา
seasoned pepper ๑ ช้อนชา
paprika ๑ ช้อนโต๊ะ
ผงชูรส ๑ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

ผสมเครื่องปรุงเหล่านี้ให้เข้ากัน ใส่ถุงพลาสติกไว้

ไก่กระทงสด ๒ ตัว ตัดตัวละ ๘ ชิ้น เป็น ๑๖ ชิ้น แช่หมักในนมสด evaporated milk ๑ กระป๋อง ผสมผงชูรส ๑ ช้อนโต๊ะ เกลือ ๑/๒ ช้อนชา นานราว ๑ - ๒ ชั่วโมงในตู้เย็น เวลาจะรับประทาน หยิบชิ้นไก่ที่แช่ไว้ให้สะเด็ดน้ำนมแล้วหย่อนใส่ในถุงพลาสติกที่มีผงผสมไว้ทีละ ๒ ชิ้นก็ได้ เขย่าให้แป้งจับให้ทั่ว ทอดในน้ำมัน corn oil หรือ wesson oil อย่างใหม่ๆ บนไฟร้อน อย่าให้ไฟแรงนักจะเกรียมไม่สวย ทอดพอสุกเหลือง ตักวางบนกระดาษซับน้ำมัน ถ้าไม่เค็มโรยเกลือป่นบางๆ ขณะที่ร้อนให้ทั่ว

รับประทานกับ Creamed Corn และ Kernal Corn ผสมกันหรือข้าวโพดสดต้มร้อนๆ

เครื่องเสวย

ของ

สมเด็จพระนางเจ้า ฯ พระบรมราชินีนาถ

ผัดพริกอ่อนกับไก่

เครื่องปรุง

พริกขี้หนูอ่อนเก็บใหม่ๆ ๑/๒ ถ้วย กระเทียมหัวโตๆ ๓ หัว หอม ๒ หัว กะปี ๑ ช้อนชา น้ำมัน น้ำตาล น้ำส้ม อกไก่ กุ้งทะเล น้ำปลา

วิธีทำ

ปลิดพริกล้างให้สะอาด ปอกหอม กระเทียม โขลกให้เข้ากันกับกะปี หั่นไก่เป็นชิ้นพอคำ พร้อมทั้งกุ้ง ตักน้ำมันใส่กะทะให้ร้อน ผัดเครื่องที่ตำไว้ ให้หอมเกรียมๆ หน่อย ใส่ไก่ กุ้ง คนให้สุกดี ก่อนยกขึ้นใส่พริก ปรุงรสตามชอบด้วย น้ำตาล น้ำปลา น้ำส้มเล็กน้อย

เครื่องเสวย

ของ

สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ
เจ้าฟ้าอุบลรัตนราชกัญญา

ก๋วยเตี๋ยวบก

เครื่องปรุง

ก๋วยเตี๋ยวแผ่นใหญ่ ตัดขนาดแบ่งห่อเก็บไว้ เนื้อหมูต้มหั่นชิ้นเล็กบางๆ กุ้งแห้ง ถั่วลิสงผัดหรืออบใส่เกลือ ผักกาดสลัด แตงกวา ใบสะระแหน่ โหระพา ถั่วงอกดิบ

วิธีทำ

ล้างผักให้สะอาด ตัดเป็นท่อนพอคำ แตงกวาใช้ทั้งเปลือก หั่นเล็กๆ ตามยาว รวมใส่ตู้เย็นไว้นาน ๆ จะสดกรอบดี

น้ำจิ้ม

น้ำปลา น้ำตาล น้ำส้ม กระเทียมดิบหั่นและน้ำมะนาวผสมกันให้รสดี ใส่พริกตามใจชอบ

วิธีรับประทาน

ตักเครื่องต่างๆ วางบนแผ่นก๋วยเตี๋ยว รวมห่อเป็นคำ แล้วหยอดน้ำจิ้มรับประทาน

เครื่องเสวย

ของ

สมเด็จพระเจ้าลูกยาเธอเจ้าฟ้าวชิราลงกรณ

เสต็กเนื้อสัน คาเฟเดอปารี

เนยผสม "Café de Paris"

สำหรับ เสต็กเนื้อสัน คาเฟเดอปารี

เครื่องปรุง

เนยบด ๑ ก้อน (๒๕๐ กรัม) กระเทียมสับละเอียด ๖ กลีบ หอมหัวเล็ก shallot สับละเอียด ๒ ช้อนโต๊ะ ผักชีฝรั่ง (parsley) สับละเอียด ๑ ช้อนชา ปลาอังโชวี (anchovy) บดให้ละเอียด ๑ ช้อนโต๊ะ พริกป่นฝรั่ง(paprika) ๑/๒ ช้อนชา วูสเตอร์ซอส หรือ ซอสตรากระต่าย ๒ ช้อนโต๊ะ ซอสแมกกี้ ๑ ช้อนโต๊ะ พริกไทยป่น ๑/๒ ช้อนชา น้ำมะนาว ๑ ผล ผงกะหรี่ ๑ ช้อนโต๊ะ Tarragon (มีขายในท้องตลาดเป็นขวด) ๑/๒ ช้อนชา

วิธีทำ

นำส่วนผสมต่างๆ เหล่านี้ผสมเข้าด้วยกันโดยใช้พายคนในชามอ่างให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วเก็บไว้ในตู้เย็น เมื่อเวลาต้องการนำมาใช้ก็ตัดเป็นก้อนพอควร เพื่อวางบนเนื้อเสต็กที่ทอดสุกแล้วหรือจะนำเนยลงผัดในกะทะ แล้วราดบนเนื้อก็ได้

เครื่องเสวย

ของ

สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ
เจ้าฟ้าสิรินธรเทพรัตนสุดา

ส้มตำ

เครื่องปรุง

มะละกอ มะเขือเทศ ถั่วฝักยาว กุ้งแห้งมะนาว น้ำตาลทราย น้ำปลาดี กระเทียม พริกขี้หนู

วิธีทำ

สับมะละกอ หั่นมะเขือเทศเป็นชิ้นๆ ถั่วฝักยาวเป็นท่อนๆ ปรุง น้ำปลา มะนาว น้ำตาลชิมรสตามชอบ ตักเคล้าในมะละกอ (ไม่ต้องตำให้เละ จะกรอบอร่อยกว่า) มะเขือเทศ ถั่ว กุ้งแห้งป่น กระเทียม พริกขี้หนู ตำใส่คลุกไปด้วย

ไก่ย่าง

เครื่องปรุง

ไก่ตัดเป็นขา ๆ กระเทียม พริกไทยเม็ด ซีอิ๊วขาวอย่างดี น้ำมันพืช

วิธีทำ

ต้มน้ำให้เดือด ลวกไก่ไม่ต้องให้สุก ตำกระเทียมพริกไทยไม่ต้องละเอียด เอาขาไก่คลุกน้ำมัน ใส่ซีอิ๊ว และกระเทียมพริกไทยให้เข้าดี ย่างหรืออบก็ได้ให้เหลืองเกรียม รับประทานร้อน ๆ กับส้มตำ

เครื่องเสวย

ของ

สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ
เจ้าฟ้าจุฬาภรณวลัยลักษณ์

ไก่น้ำเกรวี่

เครื่องปรุง

เส้นสปาเกตตี้ อกไก่ หอมฝรั่ง เบคอน เนย น้ำปลา-แมกกี้ น้ำปลาญี่ปุ่น แป้งสาลี

วิธีทำ

เนย ๑ ช้อนโต๊ะ ละลายในกระทะร้อน ๆ ใส่หอมหั่นบางๆ ลงผัด พอเหลืองใส่หมูเบคอนให้หอม ใส่น้ำซุป น้ำปลา–แมกกี้ น้ำปลาญี่ปุ่น และแป้งสาลีละลายกับน้ำซุปลงไป คนให้เข้ากัน กรองเหลือแต่น้ำค่น ๆ เป็นน้ำเกรวี่

หั่นไก่เป็นชิ้นยาวๆ อกละ ๒ – ๓ ชิ้น คลุกกับเนยละลาย แล้วใส่แป้งสาลีนิดหน่อย เคล้าหมักไว้ประมาณ ๑ ชั่วโมง

เอาน้ำเกรวี่ที่ทำไว้ตั้งไฟให้เดือด ใส่ไก่ทีละชิ้น คอยคนระวังอย่าให้ไหม้ อย่าทิ้งให้นานนัก พอไก่สุกใช้ได้

เส้นสปาเกตตี้ต้มในน้ำเดือด พอสุกกรองให้สะเด็ดน้ำ ใส่เนยลงเคล้าให้ทั่ว รับประทานร้อน ๆ กับไก่น้ำเกรวี่

อาหารโปรดของมิสชิสลินคอน บี จอนสัน
(Johnson)

ซี่โครงหมูบาบีคิว

Barbecued Spareribs

เนย ๑/๔ ถ้วย หอมสับ น้ำมะนาว ๑/๔ ถ้วย น้ำส้ม ๑/๔ ถ้วย ซอสมะเขือเทศ ๑/๔ ถ้วย ซอสวูสเตอร์ ๑/๔ ถ้วย เกลือ และพริกไทย ซี่โครงหมู

ผัดหอมสับในเนยจนมีสีน้ำตาลอ่อน ใส่เครื่องปรุงที่เหลือ (เว้นแต่ซี่โครงหมู) ลง ตั้งไฟจนเดือด ทอดซี่โครงหมูจนเหลือง ตักซอสราด ใส่ถาด นำเข้าเตาอบประมาณ ๑–๒ ช.ม. ใช้ไฟแรง ๓๕๐° ฟ. หมั่นตักซอสราดซี่โครงขณะที่กำลังอบอยู่

มิสชิส ริชาร์ด นิกสัน (Nixon)

สลัดคอนติเนนตัล

Continental Salad

เยลาตินมะนาวหรือส้ม ๑ ห่อ น้ำเกรพฟรูท ๑ ๑/๒ ถ้วย บีทหั่นสี่เหลี่ยม ๑ ขวด ขนาด ๑๖ ออนซ์ เซเลอรี่หั่นบางๆ ๑/๒ ถ้วย ผักสลัด

ละลายเยลาตินในน้ำเกรพฟรูทร้อน ๆ แล้วใส่น้ำในกระป๋องบีท ๑/๒ ถ้วย จนกระทั่งเยลาตินจวนจะแข็ง ใส่บีท เซเลอรี่ แล้วจึงเทใส่พิมพ์ใหญ่แช่เย็นจนกระทั่งแข็ง เทจากพิมพ์วางบนผักสลัดราดด้วยน้ำสลัดงา

น้ำสลัดงา

Sesame Seed Dressing

ค่อยๆ ตีน้ำเกรพฟรูท ๑ ช.ต. ลงในครีมชีสขนาด ๓ ออนซ์ ๑ ห่อ จนขึ้นและเข้าที่ดี ใส่เมยอนเนส ๑/๔ ถ้วย ตีเข้าด้วยกัน แล้วใส่งาคั่ว ๑ ช.ต.

คัสตาร์ดบวบใส่ขิง

Zucchini Ginger Custard

เครื่องปรุง

น้ำมันสลัด ๑ ช.ต. หอมฝรั่งสับ ๑/๔ ถ้วย น้ำนม ๒ ถ้วย ไข่ไก่ตีจนฟู ๔ ฟอง บวบหั่นบาง ๆ ๒ ถ้วย เกลือ ๑ ช.ช. ขิงสดซอย ๒ ช.ช.

วิธีทำ

เทน้ำมันใส่กะทะ ตั้งไฟร้อนปานกลาง พอน้ำมันร้อน ใส่พริกหลือง และหอมสับลงผัดพอหัวหอมสุก อย่าให้หลือง ตักใส่ชามอบเตี้ย ๆ ขนาดจุประมาณ ๕–๖ ถ้วย

ใส่น้ำนม เกลือและขิงลงในหม้อ ตั้งไฟพอเบื่นฟองเดือดข้างหม้อ คอยคนอย่าให้น้ำนมเบื่นลูก เทนมร้อน ๆ นี้ลงบนไข่ที่ตีไว้ แล้วเทราดบนพริกเหลือง ตั้งชามอบบนชามน้ำร้อน ยกเข้าเตาอบไฟร้อน ๓๕๐ องศา ประมาณ ๓๕ นาที รับประทานร้อน ๆ รับประทานได้ ๔ คน

ดอกกะหล่ำราดซ้อสกุ้ง

Cauliflower with Shrimp Sauce

เครื่องปรุง

เนย ๓ ช.ต. ขนมปังบั่น ๑ ถ้วย บรั่นดี ๑ ช.ต. น้ำตาล ๑ ช.ช. กุ้งต้มหั่นเล็ก ๆ ๑ ถ้วย น้ำนม ๑ ๑/๒ ถ้วย เกลือ ๑ ช.ช. ดอกกะหล่ำ ๑ ดอก

วิธีทำ

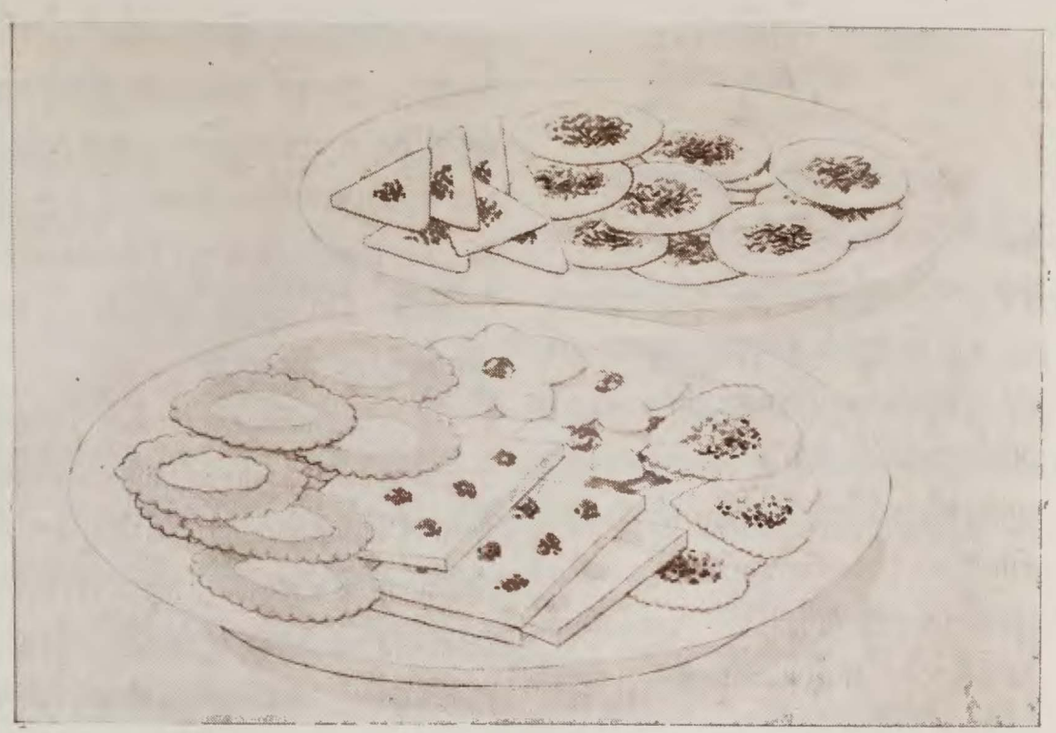
ละลายเนยในหม้อ ใส่ขนมปังบั่นลงคนให้เข้ากับเนย ใส่น้ำนมคอยคนบ่อย ๆ จนเดือด ใส่เกลือ น้ำตาลและกุ้ง ตั้งไฟอ่อน ๆ ประมาณ ๕ นาที ยกลงจากเตา ใส่บรั่นดี

ใส่ดอกกะหล่ำทั้งดอกลงในหม้อน้ำเดือดที่ใส่เกลือเล็กน้อย ตั้งไฟประมาณ ๒๐–๒๕ นาที พอผักสุก แต่อย่าให้เปื่อย

ตั้งหม้อซอสที่ผสมไว้บนไฟอ่อน ๆ ประมาณ ๒ นาที พอให้ซอสข้น

ตักดอกกะหล่ำออก สลัดให้สะเด็ดน้ำ แล้ววางบนจานที่จะใช้เสิฟ ราดซอสบนดอกกะหล่ำ รับประทานร้อน ๆ

(ตำรานี้เข้าใจว่าต้นตำรับมาจากนอร์เวย์)



แอนโชวี พัฟซ์

Anchovy Puffs

ทำได้ ๔๔ ก้อน ใช้เตาอบ

๔๐๐ องศาฟาเรนไฮต์

ผสมเนยหรือมาการีน ๑/๒ ถ้วย กับเนยครีม เชส หรือ อะไร คล้าย เช่น นั้น ๑ ห่อ (๓ เอานส์) หรือเท่ากับ ๑ ช้อนโต๊ะ เนยคอตเตชชีส ผสมกับแป้งร่อนแล้ว ๑ ถ้วย แช่ตู้เย็น

นวดแป้งออกให้บาง และตัดออกประมาณ ๒ นิ้ว ด้วยที่ตัดแป้ง หรืออะไรกลม ๆ ขนาดเดียวกันคือ ขนาด ๒ นิ้ว เอาแอนโชวี่เพสทาลงบนแป้ง หรือจะใช้กะบี่คีของไทยเราก็ได้ พับครึ่งเข้าเตาอบร้อนๆ ๔๐๐ องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ ๑๐ นาที รับประทานร้อน ๆ โดยที่ไม่ต้องเอาออกจากถาด

แอนทีปาสโต

Antipasto

เครื่องแกล้มอิตาเลียน

จะใช้เป็นส่วนบุคคล หรือจะจัดเป็นจานใหญ่ ใส่หลาย ๆ อย่างในจานนั้น วางก้นชามควรจะเป็นผักกาด ใบผักกะสัง หัวบี๊ทดอง ผักดองต่าง ๆ ไข่สอดไส้เล็ก ๆ หรือจะแบ่งเป็น ๔ ก็ได้ กุ้ง ปลาซาร์ดิน ปลาทูน่า หรือแซลมอน (หรือปลาอินทรีย์) หมูแฮมหั่นบาง ๆ ไส้กรองซาลามีหั่นบาง ๆ มะเขือเทศ แตงกวา หอมใหญ่ฝานบาง ๆ หัวบี๊ทแดง ทุกครั้งไปต้องมีผลมะกอก ปลาแอนโชวี่ เนื้อ และผักหั่นบาง ๆ

แซนวิชเล็ก
Tiny sandwiches grilled

เครื่องแกล้ม

ขนมปังแซนวิชขาว เนยแข็งสวิส แฮม ไวน์ขาว หรือนม ไม้จิ้มพั่น (หรือเหล็กเล็ก ๆ จิ้มลูกเชอรี่) หรือก้านมะพร้าว

๑. หั่นขนมปัง หมูแฮม และเนยแข็ง บาง ๆ ตัดทุกอย่างเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ๑ นิ้ว พรมขนมปังด้วยนมหรือเหล้าไวน์ แล้ววางหน้าด้วย หมูแฮมหรือเนยแข็ง โรยด้วยพาพริกค่า หรือพริกป่น (ซอสศรีราชาหรือซอสโทบาสโก้) วางเรียงบนถาดที่ทาเนยแล้ว อบในเตาอบร้อนกลับครั้งหนึ่งพอให้เนยละลาย และขนมปังกรอบ ใช้ไม้จิ้มพั่นรับประทานร้อน ๆ

๒. หั่นขนมปัง หรือขนมปังยาว ๆ (เก่าหรือค้างคืน) เป็นชิ้นบาง ๆ กลม ๆ ประมาณ ๒ นิ้ว ทาด้วยเนยปนกระเทียมเล็กน้อย ทาด้วยทาร์ทาร์ซอส และวางหน้าด้วยกุ้งตัวเล็ก ๆ (ใช้มายอนเนส กับผักดองเปรี้ยว หรือหวานเป็นทาร์ทาร์ซอส)

๓. ทำขนมปังหน้าต่าง ๆ ตัดขนมปังเป็นชิ้นกลม ๆ ๒ นิ้ว ทาด้วย ทายม์ และเนยแข็งละลาย โรยหน้าด้วยพริกแดงป่น และมัสตาร์ด (เอาขนมปังอบในเตาอบแทนการปิ้งก็ได้) ทาหน้าด้วยชัตนี่เปรี้ยวหรือเผ็ด หรือแอนโชวี่เพสท์ ใช้หน้าไข่นกพิลาปทอด หรือไข่นกกะทา ไข่นกพิลาปมีขายที่ตลาดบางรัก หรือตลาดจีนแถวเยาวราช ไข่นกกะทามีขายที่ตรอกสหกรณ์ ประตูน้ำ

๔. ตัดตับไก่ ตับหมู หรือตับเน้อเป็นชิ้นเล็ก ๆ ชุบแป้งที่ร่อนและผสมเกลือเล็กน้อย แล้วชุปในน้ำตาลทรายละเอียด ทอดในน้ำมันร้อน ๆ รับประทานเวลาร้อนจัด

๕. เพสตรี กลม ๆ มีลักษณะเหมือนคุ๊กกี้ยัดไส้ มีไก่ ปู กุ้ง คลุกซอสขาว ผสมมัสตาร์ดรับประทานร้อน ๆ

๖. เนยชูรสเป็นเครื่องแกล้ม หรือรับประทานหลังของหวานแบบอังกฤษ ทำเพสตรีให้ขึ้น (ใช้เนยแข็งผสม) กลิ้งให้บาง ๆ ตัดเป็นชิ้นกลม ๆ พับกลาง สำหรับบรรจุไส้ ไส้มีเกลือพริกไทย มัสตาร์ด เนยแข็ง เครื่องเทศ ครีมที่ตีให้ขึ้น และใส่หอมดองสำหรับรับประทานกับค็อกเทลชิ้นเดียว สำหรับเครื่องเทศจะใช้ทารากอนหรือมาจอแรม ทายม์ โรสมารี ลูกผักชี

๗. ขนมปังกลม กับสโลปปี้โจ ไส้เน้อเน้อบด กับซุปหัวหอมแห้งของลิบตัน ผสมน้ำ ๑ ถ้วย แป้งข้าวโพด ๑ ช.ช. เพื่อให้ข้น

ถ้าไม่มีซุปหัวหอมของแคมแบล หรือลิบตัน ให้ใช้หอมบด ๒ ถ้วย ผัดในเนย ต้มด้วยน้ำกำลังเดือด ต้มไปจนละลายปรุงรสจนได้ที่แล้วผสมกับเน้อบด

จะทำสโลปปี้โจ แฮมเบอรเกอรได้ ๘ ชิ้น หรือทำอันเล็ก ๆ สำหรับแกล้มได้ ๒๐ อัน ซุปหอม ๑ กระป๋อง ตั้งไฟให้ร้อน เติมแป้งสาลีนิดหน่อย เพื่อให้ข้น แต่งหน้าด้วยผักดองชัตนี่ ดีลอย่างชนิดดอง

๘. แตงกวายัดไส้ ใช้สลัดไก่เย็น (ที่สุกแล้ว) ปลาหรือปลาทูน่า ใช้ไส้แตงกวาที่คว้านออกเป็นผักด้วย ใส่ตู้น้ำแข็ง แช่ให้เย็นแล้วหั่นเป็นชิ้น ๆ

๙. ปลาทูน่าคานาเป้ร้อน (ใช้ปลาอินทรีย์แทนก็ได้)

ปลาทูน่า (หรือปลาอินทรีย์) ๑/๔ ถ้วย ไข่ต้มแข็ง ๑ ฟอง พริกหวานสับละเอียด ๑ ช.ต. ปลาแอนโชวี่ ๖ ชิ้น (หรือใช้แอนโชวี่เพส หรือกะปิดีแทนก็ได้) มะเขือเทศสดหั่นเป็นแว่นหรือสี่เหลี่ยม ๓ ช.ต. ซอสพริก ๑ ช.ช. มายอนเนส ๑ ช.ต. วูสเตอรเชียซอสนิดหน่อย ขนมปังปิ้งกลม ๆ

เอาเครื่องปรุงต่าง ๆ ผสมกันทาหน้าขนมปัง แล้วปิ้งในเตาอบหรือปิ้งจนร้อนจัด รับประทานทันที

๑๐. ขนมปังทำด้วยแป้งสาลี ขนมปังสีน้ำตาลแบบบอสตันหรือขนมปังแป้งไรน์ แบบเยอรมันหั่นบาง ๆ ทาด้วยน้ำมันจากปลาซาร์ดิน ส่วนน้ำมันที่เหลือ ให้ใช้ซ่อมบดปนกับปลา เอาหอมวางบนขนมปัง แล้วทาหน้าด้วยปลาซาร์ดิน แต่งหน้าด้วยพิมพ์เบนโต้

ใช้ปลาทูแทนปลาซาร์ดิน ใช้ปลาทูรมควันหรือนึ่งก็จะดี แล้วถ้าจะใช้น้ำมันถั่วลิสงหรือน้ำมันถั่วเหลือง แต่งหน้าด้วยพริกแดงหั่นเป็นฝอย ก็ได้

มะพร้าวหั่นบาง ๆ และอบ
Coconut Chips

วิธีทำ

เจาะรูที่ตามะพร้าว เทน้ำทิ้งให้หมด เอาไปอบในเตาอบไฟร้อน ๓๕๐ องศา ใช้ฆ้อนเคาะมะพร้าวให้แตก แล้วแคะออก ใช้ที่ปอกมันฝรั่ง หั่นมะพร้าวเป็นชิ้นเล็ก ๆ แผ่บนถาดแบน ๆ โรยเกลือนิดหน่อย อบในเตาร้อน ๓๕๐ องศา สัก ๑๐ นาที หรือจนเหลือง คอยคนเสมอ เหมาะสำหรับขบเคี้ยว

น้ำจิ้มเนยแข็ง
Hot Cheese Dip

เครื่องปรุง

วูสเตอรเชียซอส ๑/๒ ถ้วย มัสตาร์ดอังกฤษ ๔ ช.ต. หรือมัสตาร์ดผง ๓ ช.ต. ผสมน้ำพอให้เปียก กระเทียม ๑ กลีบ ซอสโทบาสโก ๑/๒ ช.ช. (หรือจะใช้ซอสศรีราชาก็ได้)

วิธีทำ

ผสมเนยแข็งเชดเดอร์ ๑ ปอนด์ และเนยสด ๑/๔ ถ้วย ตีช้า ๆ เติมซอสทีละน้อย ใช้เครื่องตีไข่หรือเครื่องผสมไฟฟ้า หรือใช้ผสมในครกก็ได้ จนเข้ากันดี เอาเก็บเข้าตู้เย็นจนถึงเวลาจะใช้ เวลารับประทานอุ่นให้ร้อน เป็นเครื่องแกล้ม ที่อร่อยและแปลก ซึ่งคนนิยมมาก ถ้าจะเติมฮอสแรดดิช มัสตาร์ด และพาพริกก้า ก็ถ้าจะดี (จะใช้หัวผักกาดขาว หรือหัวแรชดิชแทนฮอสแรดดิชด้วยก็ได้)

ถั่ว
Peanuts

ถั่วลิสงของเรามีรสอร่อยดีมาก เพราะฉะนั้นควรจะหัดทำกันที่บ้าน แกะเปลือกถั่วออก และเอาแผ่ออก ในถาดสำหรับทำเจลลี่โรล และใช้อบในเตาอบ ใช้ไฟอ่อน ๆ หรือจะใช้เตาอบถ่านก็ได้ ต้องคนบ้างบางครั้ง บางคราว ภาคหลัง ๑๕–๒๐ นาที ค่อย ๆ ขยี้เปลือกออก โดยเอาผ่ามือคลึง เมื่อเปลือกออกหมดแล้วก็เอาลงทอดน้ำมันร้อน ๆ ๒–๓ นาที

ข้าวตัง
Khao Tang

ข้าวตัง ทำจากข้าวที่ติดก้นกะทะ หรือหม้อ หรือจะซื้อจากตลาดก็ได้ เอามาทอดน้ำมันร้อน ๆ แล้วโรยเกลือในขณะที่กำลังร้อน ๆ เก็บไว้ได้ในขวดโหล ปิดฝาให้แน่น จะกรอบอยู่เสมอ

ข้าวตังหน้าตั้ง
Khoa Tung na Tung

หมู ๑/๔ กิโล กุ้ง ๑/๔ ถ้วย ถั่วลิสงคั่ว ๑/๔ ถ้วย หอมเล็ก ๑/๔ ถ้วย มะพร้าว ๑/๒ กิโล น้ำตาล ๑/๔ ถ้วย น้ำปลาดี ข้าวตัง หรือข้าวเกรียบกุ้ง น้ำมันสำหรับทอด

มะพร้าวคั้นแต่หัวข้น ๆ ๒ ถ้วย เนื้อหมูล้าง และหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก หรือสับละเอียด กุ้งล้าง ดึงไส้ออก แล้วสับให้ละเอียด ถั่วลิสงคั่ว โขลกให้ ละเอียด หอม หั่น เป็นชิ้นเล็ก ๆ กะทิตั้งไฟอย่าให้เป็นเม็ด พอเดือดใส่หมู กุ้ง ถั่วลิสง หอมเล็ก และน้ำปลาน้ำตาล ชิมให้มีรสหวานเค็ม ใส่พริกชี้ฟ้า

รับประทานกับข้าวตัง หรือกับข้าวเกรียบ

เมี่ยงลาว
Mieng Lao

เครื่องปรุง

กระเทียม หั่นตามขวางเจียวแล้ว ๒ ช.ต. หอมเล็ก หั่นตามยาว เจียวแล้ว ๒ ช.ต. เนื้อหมู หั่นละเอียด ๑ ถ้วย ขิงหั่นละเอียด ๑ ช.ต. ถั่วลิสงตำ ๑ ช.ต. น้ำมันหมู ๑ ช.ต. น้ำตาล น้ำส้มมะขามเปียก ใบผักกาดดอง ข้าวตัง หรือข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา ทอด

วิธีทำ

เอาน้ำมัน ใส่กะทะ ผัดหมูจนสุก แล้วนำมาคลุกกับหอมเจียว กระเทียมเจียว ขิงและถั่วลิสง ผัดน้ำตาล น้ำปลาและส้มมะขามเปียก จนเข้ากันดีเอามาคลุก เอาใบผักกาดมาหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมลวกน้ำร้อนแล้วผึ่งให้หมาด เอามาห่อไส้เป็นคำ ๆ รับประทาน กับข้าวตังหรือข้าวเกรียบทอด วางพริกชี้ฟ้าแดงไปด้วย

เมี่ยงคำ
Mieng Kham

เครื่องปรุง

ใบชะพลู หรือใบทองหลาง มะพร้าวขูดคั่วให้หอม ถั่วลิสงคั่ว กุ้งแห้ง หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ หอมเล็ก หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ขิงหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม มะนาว หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม หยิบใบชะพลูหรือทองหลางแล้วหยิบ เครื่อง ใส่หยอดน้ำกะปิรับประทาน

วิธีทำน้ำกะปิ

ปิ่นกุ้งแห้ง แล้วตำมะพร้าวคั่วเล็กน้อย กับกะปิ ละลายน้ำขึ้นตั้งไฟปรุงด้วยน้ำตาลปีก และน้ำปลาดี

พัสแตลิลโลช
Pastelillos

เครื่องปรุง

แป้ง ๔ ถ้วย น้ำ ๑ ถ้วย น้ำมันพืช ๓ ช.ต. พริกป่นเล็กน้อยเพื่อให้มีสี เกลือ ๑ ช.ช.

วิธีทำ

แป้ง ๒ ถ้วย เกลือ และน้ำผสมเข้าด้วยกันแล้วจึงใส่แป้งอีก ๒ ถ้วย ใส่น้ำมันพืชซึ่งผสมพริกแล้วลงในแป้งที่ผสมไว้ คลึงให้กลม ๆ ยาว ๆ แล้วตักแบ่งเป็น ๘ ส่วน ตัดออกมา๑ ส่วนคลึงให้บางแล้วตัดให้กลม ใส่ไส้ตรงกลาง ใช้แป้งกลมอีกแผ่นปิดข้างบน กดขอบให้ติดกันด้วยซ่อม ทอดในน้ำมันร้อน ๆ

ไส้

เครื่องปรุง

เนื้อ ๑ ปอนด์ (ถ้าต้องการใช้หมูหรือเนื้ออย่างละครึ่งก็ได้) หอมใหญ่ ๑ หัว พริกหยวก ๑ เม็ด กระเทียม ๒ กลีบ เกลือและพริกไทยสำหรับปรุงรส ผลโอลิฟสีเขียว ซอสมะเขือ ๑/๒ ถ้วย น้ำมันพืช ๓ ช้อนชา

วิธีทำ

สับหอม พริก กระเทียม ให้ละเอียด แล้วผัดกับเนื้อจนสุก เติมเกลือ พริกไทย ซอส และลูกโอลิฟ (จะใช้เนยแข็งขูดของอเมริกันหรือไก่สับทำไส้ก็ได้)

แป้งม้วน
Pasty Snails

เตาอบร้อน ๔๐๐ องศาฟาเรนไฮต์ ทำได้๓๖อัน

ร่อนแป้ง ๓/๔ ถ้วย เกลือเล็กน้อย น้ำมัน ๑/๔ ถ้วย น้ำเย็น ๒ ช้อนโต๊ะ

เอาแป้งและเกลือที่ร่อนแล้วใส่ชาม เอาน้ำมันใส่ในแป้ง และใช้มีดตัดแป้งและทาน้ำมันให้เข้ากันจนแป้งร่วน ๆ ค่อย ๆ พรมน้ำให้เข้ากันดีแล้วนวดแป้งออกบาง ๆ เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ใส่ไส้ด้วยดีวิล แฮม (deviled ham) กระป๋อง ขนาด ๓ ๑/๔ เอานซ์ หรือแฮมที่เหลือๆ ผสมให้เข้ากันกับพริกไทยมัสตาร์ด และม้วนแป้งแบบ เจลลี่โรล ใส่ตู้เย็นไว้ให้เย็น แล้วหั่นเป็นชิ้นๆเอามาใส่เตาอบ ๔๐๐องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ ๑๕ นาที จะใช้รับประทานร้อนหรือเย็นก็ได้

มันทอด
Potato Phips

เลือกมันหัวโต ๆ ปอกแล้วฝานบาง ๆ ทอดในน้ำมันมาก ๆ จนเหลือง เอามันขึ้นวางบนผ้าเช็ดมือกระดาษ เหยาะเกลือเล็กน้อย

กุ้งซอสมายอนเนสมะเขือเทศ
Shrimps with ketchup mayonnaise

เครื่องปรุง

กุ้งทั้งเปลือก ๒–๓ ปอนด์ น้ำส้ม ๑ ช.ช. น้ำมะนาว ใบกระวาน ๑ ใบ หอมซอย ๑ หัว การพลู ๑ ดอก เกลือ ๑/๒ ช.ช.

วิธีทำ

ล้างกุ้งแกะเปลือก ดึงเส้นดำออก บีบมะนาวใส่แล้วทิ้งไว้ในตู้เย็นสักครู่ ต้มน้ำให้เดือดพร้อมทั้งเครื่องปรุง เอากุ้งลงต้ม ปิดฝาต้มไฟอ่อนๆ สัก ๕–๑๐ นาทีจนนึ่ม

น้ำจิ้ม

มัสตาร์ด ๑/๒ ช.ช. น้ำตาล ๑/๒ ช.ช. เกลือ ๑/๒ ช.ช. ไข่แดง ๑ ฟอง น้ำส้ม ๑ ช.ต. น้ำมันมะกอกหรือน้ำมันสลัด ๓/๔ ถ้วย น้ำมะนาว ๑ ช.ต. ซอสมะเขือเทศ ๓ ช.ต.

วิธีทำน้ำจิ้ม

ผสมมัสตาร์ด น้ำตาล เกลือ พริกไทย ไข่แดง ลงในชามก้นลึกๆ ตีแรงๆ เติมน้ำส้มตีต่อไป เติมน้ำมันครั้งละ ๓ ช.ช. ค่อยๆ หยดตีด้วยที่ตี แล้วเติมน้ำมันที่เหลือครั้งละ ๑ ช.ช. ตีจนข้น ทุกครั้งที่เติมน้ำมันต้องดูให้ซอสที่ผสมเข้ากันดี เติมซอสมะเขือเทศ น้ำพริกศรีราชา ตามใจชอบ ใช้ไม้จิ้มพั่นจิ้มกุ้ง

เมี่ยงไก่

เครื่องปรุง

เนื้อไก่นึ่งสุกแล้วหั่นสี่เหลี่ยมเล็กๆ ๒ ถ้วย แฮมหั่นสี่เหลี่ยมเล็กๆ ๑ ถ้วย ข้าวคั่ว (ข้าวสารแช่น้ำค้างคืนเทน้ำทิ้งคั่วให้เหลือง แล้วบดละเอียด) ๓ ช้อนโต๊ะ มะนาว เกลือ

วิธีทำ

เนื้อไก่ แฮม คลุกเข้าด้วยกันกับน้ำมะนาว และเกลือชิมรสให้เปรี้ยวเค็มตามชอบ จึงใส่ข้าวคั่วคลุกให้ทั่ว รับประทานกับผักสด เช่นขิงอ่อน แตงกวา ผักชี ต้นหอม

หน้าตั้ง

เครื่องปรุง

กุ้งนางปอกแล้วสับ ๑/๒ ถ้วย หมูสับ ปนมันบ้างเล็กน้อย ๑/๒ ถ้วย หอมหั่นสี่เหลี่ยมเล็กๆ ๑/๔ ถ้วย ถั่วลิสงคั่วบุบหยาบๆ ๒ ช้อนโต๊ะ มะพร้าวครึ่งกิโลคั้นเอาน้ำกะทิ ๓ ถ้วย รากผักชี ๑ ช้อนโต๊ะ กระเทียมปอก ๑ ช้อนโต๊ะ พริกไทย ๗ น้ำปลา น้ำตาล

วิธีทำ

โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทยให้ละเอียดเอากะทิตั้งไฟพอเดือดใส่หอมสับ รากผักชี กระเทียม พริกไทย หมู และกุ้ง พอสุก เติมน้ำปลา น้ำตาล ชิม พอเค็ม หวานเล็กน้อย รับประทานกับข้าวตังทอด ข้าวเกรียบ หนังหมูทอด หรือขนมปังทอด ก็อร่อย

พั้นช์แบบง่ายๆ
Marnie's Punch

พั้นช์ชนิดนี้ไม่จำเป็นต้องเตรียมไว้ล่วงหน้า อาจจะเติมได้ทันทีเมื่อต้องการ

เครื่องปรุง

น้ำส้มคั้น ๒ ขวด น้ำสับปะรด ๒ กระป๋องใหญ่ เซเว่นอัพหรือน้ำขิง ๖ ขวด น้ำ ๑๖ ถ้วย

วิธีทำ

นำเหยือกแก้วมา ๒ เหยือก ชนิดบรรจุได้เหยือกละ ๘ ถ้วย ผสมน้ำส้มและน้ำสับปะรดและน้ำอย่างละ ๑/๒ ส่วน แล้วเทส่วนผสมนี้ลงในอ่างพั้นช์ เติมน้ำแข็ง เซเว่นอัพหรือน้ำขิง ๓ ขวด หรือจะใช้ผลไม้หั่นเล็กๆ ผสมด้วยก็ได้ ประมาณ ๓ ถ้วย เช่น กล้วยหอม สับปะรด หรือ มะละกอ หรือ จะเป็นผลไม้ที่มีรสต่างๆ ก็ได้

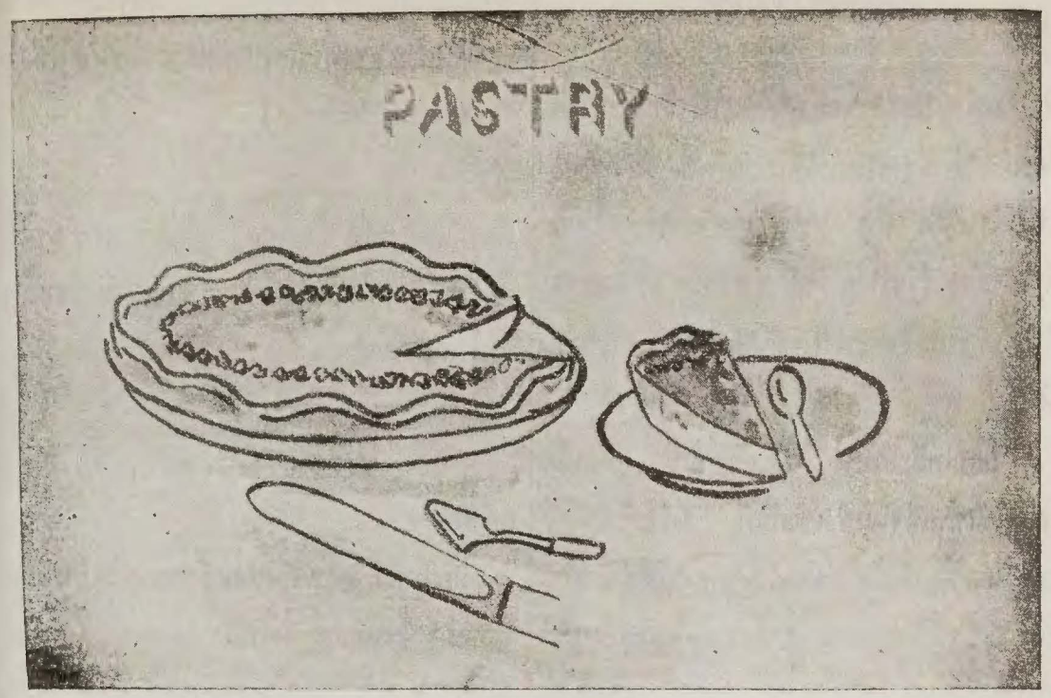
เครื่องดื่มผสมพั้นช์น้ำชา
Tea Punch
(น้ำผลไม้ผสมน้ำชา)

เครื่องปรุง

มะนาว ๑๖ ผล ส้มเกลี้ยง ๖ ผล น้ำขิงขาว ๒ ควอต น้ำสับปะรดกระป๋อง ๑ ขวด

วิธีทำ

คลึงและบีบน้ำมะนาวให้หมด ล้างและหั่นส้มเกลี้ยงบางๆ เติมน้ำตาล ต้มน้ำให้เดือด เติมใบชา ๒ ช.ต. ต้มไป ๑ นาที กรองลงในน้ำผลไม้และน้ำตาล ทิ้งไว้สักชั่วโมงให้เย็นและได้ที่ เมื่อจะรับประทานเติมน้ำขิงขาว และน้ำสับปะรดกระป๋องใหญ่ เทส่วนผสมลงในน้ำแข็ง



พีนัท บัตเตอร์คุกกี้
Peanut Butter Cookies
(*คุกกี้เนย ถั่วลิสง*)

เครื่องปรุง

น้ำมันพืช ๑/๒ ถ้วย (ชอทเตนนิ่ง) น้ำตาลทรายขาว ๑/๒ ถ้วย น้ำตาล ๑/๒ ถ้วย ทรายแดง ๑/๒ ถ้วย พีนัทบัตเตอร์ ๑/๒ ถ้วย ไข่ไก่ตีพอขึ้น ๑ ฟอง เกลือ ๑ ๑/๒ ช้อนชา โซดาไบคาบอเนต ๑ ช.ช. แป้งสาลี ๑ ๑/๒ ถ้วย

วิธีทำ

ตีน้ำมันพืช และ น้ำ ตาล จน ขึ้น เป็น ครีม แล้วใส่พีนัทบัตเตอร์ ไข่ ร่อนแป้ง และของอื่น ๆ เข้าด้วยกัน แล้วใส่ลงในชามไข่ ใช้ซ่อมคลุกให้เข้ากัน แล้วใส่ในพิมพ์อบ ใช้ไฟร้อนประมาณ ๓๕๐ องศาฟาเรนไฮท์ จนเหลือง

ขนมข้าวโอ๊ต
Oatmeal Macaroons

เครื่องปรุง

เนย หรือ มาการิน ๑ ช.ต. น้ำตาล ๑ ถ้วย ไข่ ๒ ฟอง ข้าวโอ๊ต ๒ ๑/๒ ถ้วย ผงฟู (เบกกิ้งเพาเด้อร์) ๒ ช.ช. เกลือ ๓/๔ ช.ช. วานิลา ๑ ช.ช.

วิธีทำ

ตีน้ำตาลและเนยให้เข้าด้วยกัน ใส่ไข่ทีละน้อย ทีละฟอง ตีให้เข้ากัน เติมข้าวโอ๊ต ผงฟู เกลือ น้ำวานิลา หยอดลงในพิมพ์ ที่ทาน้ำมัน เอาช้อนชาตักเครื่องที่ผสม ประมาณ ๑/๒ ช.ช. วางระยะห่างกัน เผื่อขนมขึ้น จะไม่ติดกัน อบในเตาประมาณ ๑๐–๑๒ นาที ทำได้ประมาณ ๓ โหล

แป้งเพสตรี้ธรรมดา
Plain Pastry

เครื่องปรุง ทุก อย่าง ต้อง ให้ เย็น ที่สุดเท่าที่จะเย็นได้ จึงจะไม่ทำให้เนยหรือน้ำ มัน ละลาย แป้ง ๑ ๓/๔ ถ้วย เกลือ ๑ ช้อนชา น้ำมัน ๒/๓ ถ้วย (ใช้เนยครึ่งส่วน คริสโก ๑/๒ ส่วน ถ้าใช้คริสโกหมดจะทำให้แข็งดีมาก) น้ำเย็นจัด (น้ำแช่ตู้น้ำแข็ง)

ผสมเกลือและแป้งเข้า ด้วย กัน เติมมัน เคล้าให้เข้ากันจนแป้งเข้ากันดี หรือเป็นก้อนเท่าเม็ดถั่ว เคล้าด้วยมือเร็ว ๆ ค่อยเติมน้ำเย็นจัดทีละช้อนโต๊ะ เคล้าไปเรื่อย ๆ จนพอ และทำให้เป็นก้อน (ทำค่อย ๆ) ห่อด้วยกระดาษไข

พาย บลูแบร์รี่ กับครีม
Blueberry Pie And Cream

เครื่องปรุง

แป้งสาลี ๒ ถ้วย เกลือป่น ๑/๒ ช.ช. เนย ๑/๓ ถ้วย น้ำมันหมู ๑/๓ ถ้วย น้ำเย็นจัด ๑/๓ ถ้วย

วิธีทำ

ผสมเกลือกับแป้ง ผสมเนยและน้ำมันลงด้วยมือ หรือมีดตัดจนเป็นก้อนเล็ก ๆ แล้วนวดด้วยน้ำเบา ๆ ปั้นเป็นก้อน ห่อกระดาษแก้วใส่ตู้เย็นจนแข็ง แบ่งเป็น ๒ ก้อน คลึงก้อนที่ให้พอดีกับชาม แล้วปูแป้งในชาม ใส่บลูแบรี่กระป๋องผสมไว้ (วิธีที่ผสมมีอยู่ที่กระป๋อง) ลงคลึงแป้งก้อนที่ ๒ แล้วตัดเป็นชิ้นเล็กกว้าง ๑/๒ นิ้ว ยาว ๆ พาดบนแบร์รี่เป็นตาตะรางหยิบขอบให้สวย อบเตาร้อนปานกลาง ๓๐-๔๐นาที รับประทานกับครีม

ครีม

ใช้ครีมข้น (nestlé) หรือครีมสด แช่ให้เย็นจัด แต่ไม่ใช่จนแข็ง แล้วนำมาตีจนขึ้นใส่น้ำตาล และน้ำมะนาวเล็กน้อย

พายครีมเนยแข็ง
Cream Cheese Pie

เครื่องปรุง

ครีมชีส ๔ ห่อ เนยแข็งอย่างนุ่ม (หนัก๓ ออนซ์) ไข่ที่ตีแล้ว ๒ฟอง น้ำตาล ๓/๔ ถ้วย วานิลา ๒ ช.ช. น้ำมะนาวฝรั่ง ๑/๒ ช.ช. (มะนาวไทย ๑/๒ ช.ช.)

วิธีทำ

ผสมเครื่องปรุงทั้งหมดเข้าด้วยกัน ตีจนขึ้นและเบา เทลงบนผงขนมปังแครกเก้อร์ และอบด้วยเตาร้อน ๓๕๐ องศา ประมาณ ๑๕-๒๐ นาที จึงเอาออกจากเตา และทิ้งไว้สัก ๕ นาที ให้เย็นลงแล้วแต่งหน้าจึงเอากลับเข้า อบไปอีกประมาณ ๕ ช.ม. ก่อนรับประทาน เป็นพายที่อร่อยและหวานมันมากรับประทานได้๑๐-๑๒คน

หน้าพาย

นมเปรี้ยว ๑ ถ้วย น้ำตาล ๓๑/๒ ช.ต. วานิลา ๑ ช.ช.

ผสมนมเปรี้ยว ด้วยน้ำตาล และวานิลา แล้วเทลงบนพิมพ์ดังที่กล่าวไว้ข้างบน

พายริทสแครกเก้อร์
Ritz Cracker Pie

เครื่องปรุง

ขนมปังริสแครกเก้อร์บดละเอียด ๒๐ แผ่น ถั่วหั่นละเอียด ๑/๒ ถ้วย ผงฟู (เบกกิ้งเพาเด้อร์) ๑/๒ ช.ช. น้ำตาล ๑ ถ้วย ไข่ขาว ๓ ฟอง เกลือหยิบมือ

วิธีทำ

ผสมขนมปัง ถั่ว ผงฟู น้ำตาล และเกลือแล้ว เทไข่ขาวที่ตีจนแข็งแล้ว ไม่ต้องทาพิมพ์ด้วยเนย อบประมาณ ๒๕ นาที รับประทานกับครีมที่ตีให้ขึ้นแล้ว

พายมะนาวหน้าไข่ขาว
Lime – Meringue Pie

เครื่องปรุง

แป้งพาย ไข่แดง ๑ ฟอง น้ำตาล ๖ ช.ต. น้ำ ๑/๒ ถ้วย เนย ๑/๒ ช.ต. น้ำมะนาว ๗ ผล ผิวมะนาวขูด ๑ ผล เกลือ ๑/๒ ช.ช. นม ๑/๒ ถ้วย แป้งข้าวโพด ๒ ช.ต. ไข่แดง ๕ ฟอง

หน้าพาย

ไข่ขาวตีให้ขึ้นจนแข็ง ๕ ฟอง น้ำตาล ๕ ช.ต. น้ำมะนาว ๑ ช.ต.

วิธีทำ

เอาแป้งพายวาง ใน พิมพ์ แล้ว กด ไป ตาม รูปพิมพ์ เอาช่อมจิ้มหลังจาก ๑๐-๑๕ นาที เอาไข่แดงทา แล้วปิ้งจนเหลือง

วิธีทำไส้

ต้มน้ำตาล เนย และน้ำนิดหน่อย คนไปเรื่อย ๆ เติมน้ำมะนาวและผิวมะนาว เกลือ นม แป้งข้าวโพด ซึ่งละลายน้ำแล้ว เคี่ยวไปเรื่อย ๆ จนข้น ยกลง เติมไข่แดง ตักใส่ในพายที่อบแล้ว ตีไข่ขาวจนขึ้นแข็ง เติมน้ำตาล มะนาว ตักวางลงบนหน้าพาย อบจนเหลือง ในชาม ขนาด ๑๐ นิ้ว

พายมะม่วง
Mango Pie

แป้งพาย แบ่งแป้งพาย ออกครึ่งหนึ่ง แล้วคลึง มะม่วง ปอกเปลือก และหั่นเช่นเดียวกับวิธีทำซอสมะม่วงผสมมะม่วงรวมกับสิ่งต่อไปนี้

น้ำตาล ๑ ถ้วย อบเชย ๑/๔ ช.ช. ลูกจันทน์บ่น ๑/๘ ช.ช. แป้งข้าวโพด ๑/๔ ช.ต.

คนสิ่งเหล่านี้ให้เข้ากัน แล้วเทใส่แป้งพาย ใส่น้ำหรือเนยนิดหน่อย เอาแป้งพายปิดหน้าอบไฟร้อน ๔๕๐ องศา ๑๐ นาที หรือไฟกลาง ๔๕ นาที

พายสับปะรด
Pineapple Pie

เครื่องปรุง

แป้งผสมสำหรับพาย สับประรดสด ๆ ๒๑/๓ ถ้วย (หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ เอาน้ำออกให้หมด) ไข่ไก่ ๒ ฟอง น้ำตาลทราย ๒ ช.ต. นมสด ๑/๓ ถ้วย ผงขนมปังป่น ๓ ช.ต.

วิธีทำ

คลึงแป้งเพรสตรี ทาบลงในชาม แล้วใช้ซ่อมสักเป็นรู ๆ โรยผงขนมปังป่นแล้วใส่สับปะรด อบประมาณ ๑๕-๒๐ นาที ตีไข่ น้ำตาล นม และเทใส่ลงในสับปะรด แล้วเข้าอบให้เป็นสีน้ำตาลอ่อน ทิ้งให้เย็นก่อนรับประทาน ชามพายขนาด ๑๐ นิ้ว

พายฟักทอง
Pumpkin Pie

เครื่องปรุง

เอาแป้งพาย (วิธีทำดูหน้า ๕๘) ฟักทองนึ่งแล้ว ๒ ถ้วย ไข่แดง ๒ ฟอง น้ำตาลทรายแดง ๒/๓ ถ้วย ขิง ๑ ช.ช. อบเชย ๑/๒ ช.ช. นมสด ๑ ถ้วย ครีม ๑/๒ ถ้วย วานิลา ๑ ช.ช. น้ำมะนาวนิดหน่อย

วิธีทำ

ผสมเกลือ ๑/๒ ช.ช. ลงในไข่ขาว ๒ ฟอง ตีจนขึ้นแข็งแล้วผสมเครื่องปรุงข้างบนลงด้วยเทลงในแป้งพาย อบไฟ ๔๕๐ องศาฟาเรนไฮต์ ๑๕ นาที ถ้าใช้ไฟ ๓๕๐ องศาฟาเรนไฮต์ ๓๐ นาที

เค็กซอสช็อคโคแล็ต
Chocolate Sauce Cake

เครื่องปรุง

เนย ๒ ช.ช. หรือน้ำมันก็ได้ ช็อคโคแล็ตอย่างไม่หวาน ๑ ก้อน แป้ง ๑ ถ้วย เกลือ ๑/๔ ช.ช. ผงฟู ๒ ช.ช. น้ำตาลขาว ๓/๔ ถ้วย นม ๑/๒ ถ้วย วานิลา ๑ ช.ช.

วิธีทำ

ละลายเนยและช็อคโคแล็ต ในกะทะโดยตั้งให้ร้อนบนน้ำเดือด ร่อนแป้งผงฟู เกลือเข้าด้วย นม วานิลา เนย ช็อคโคแล็ต ที่ละลายไว้ค่อยคน ค่อยร่อนแป้งใส่ ค่อยคนให้เข้ากัน ใส่ในถาดที่ทาเนยไว้ขนาด ๘×๑๓ นิ้ว อบร้อน

วิธีทำหน้า

น้ำตาล ๑/๒ ถ้วย โกโก้ ๕ ช.ช. ร่อนเข้าด้วยกันและผสมน้ำตาลทรายแดง ๑/๒ ถ้วย น้ำ ๑ ถ้วย คนเข้าด้วยกัน ราดบนขนม แล้วอบในเตาร้อน ๓๕๐ องศา ๔๐ นาที เมื่อสุกแล้วตัวเค้กจะอยู่ข้างบน ซอสจะอยู่ข้างล่าง ทิ้งให้เย็นในถาด สำหรับเสิฟ ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมจะลาดหน้าด้วยครีม หรือไอสครีมก็ได้

ช็อคโคแล็ต เพสตรี้
Chocolate Pastry

เครื่องปรุง

ไข่ ๕ ฟอง ไอซิ่ง ๑ ขีด แป้ง ๑ ขีด (ตักออก ๑ ๑/๒ ช.ต.) โกโก้ ๑ ๑/๒ ช.ต. เนย ๑ ๑/๔ ช.ต.

วิธีทำ

ตีไข่กับไอซิ่งจนขึ้น ละลายเนย ๑ ๑/๔ ช.ต ลาดทาเนยเตรียมไว้ แป้งร่อนแล้วตวงให้ได้ ๑ ขีด ใส่โกโก้ ๑ ๑/๒ ช.ต. ร่อนรวมกันอีกหนึ่งครั้ง เมื่อไข่และน้ำตาลขึ้นดีแล้วค่อย ๆ

ใส่แป้งจนหมดคนให้เข้ากัน ใส่เนยที่ละลายไว้คนให้ทั่ว เทใส่ถาด อบไฟ ๔๕๐ องศาฟาเรนไฮต์

สุกแล้วเอาออกจากเตาเทขนมออกจากถาด วางไว้จนเย็น แล้วเอาพิมพ์อันกลม ๆ กดลงบนขนมให้ได้ขนมเป็นอันกลม ๆ จนหมดแผ่น ที่เหลือเศษเอามาสับให้ละเอียดไว้สำหรับโรยข้าง ๆ

เอาบัตเตอร์ครีมทาบนแผ่นขนมแล้วเอาอีกอันมาวางทับข้างบน ปะกบกันเอาบัตเตอร์ครีมทารอบ ๆ แล้วคลุกเศษขนมที่สับไว้ เสร็จแล้วแต่งหน้าตามใจชอบ

เค็ก กล้วยหอม
Banana Cake

เครื่องปรุง

เนย ๓/๔ ถ้วย ไข่ ๓ ฟอง น้ำตาล ๑ ๑/๘ ถ้วย แป้งเค็ก ๑/๔ ถ้วย ถั่วลิสงหั่นบาง ๆ ๓/๘ นมเปรี้ยว ๓ ช.ต. กล้วยหอม ๒ ผล ผงฟู ๑/๔ ช.ช. โซดาไบคาบอเนต ๑/๒ ช.ช. เกลือ ๓/๔ ช.ช.

วิธีทำ

เตรียมกระทงกระดาษหรือถ้วย หั่นถั่วลิสงเป็นชิ้นบาง ๆ ตีเนยกับน้ำตาลจนขึ้น ใส่ไข่ ร่อนแป้ง ผงฟู โซดา เกลือ รวมกัน ยีกล้วยให้ละเอียด คนให้เข้ากัน ผสมกล้วย นมถั่ว แล้วเทใส่ในชามเนยและน้ำตาล ค่อย ๆ ใส่แป้งลงสลับกับกล้วยที่ผสมไว้ด้วยทีละน้อย เทใส่ถ้วยอบ ๒๕–๓๐ นาที ไฟ ๔๐๐ องศาฟาเรนไฮต์

ลักษณะของเค็กที่ดี

รส หวาน ใหม่ อร่อย สี สด น่ารับประทาน ลักษณะขนมข้างนอก มองดูเรียบและนุ่ม ลักษณะขนมข้างใน ละเอียดและโพรงอากาศเสมอกัน ความชื้น มีบ้างนิดหน่อย ขนาดพอดีและหนักพอควร รูปร่างเรียบเสมอกัน

เค็กชอคโคแล็ตแบบแช่น้ำแข็ง
Icebox Chocolate Cake

เครื่องปรุง

ไข่ ๑ ฟอง น้ำตาล ๘ ช.ต. น้ำมันพืช ๒๕๐ กรัม บิสกิต ๑๖–๒๐ ชิ้น โกโก้ ๓ ช.ต.

วิธีทำ

ตีไข่ น้ำตาล จนขึ้น เติมโกโก้ และตั้งไฟอ่อน ๆ จนละลาย คนมาก ๆ เอาขนมบิสกิตเครื่องปรุงใส่ในพิมพ์ ที่รองด้วยกระดาษไข ๖–๘ ช.ม. แล้วเอาออก ตัดเป็นชิ้น ๆ เวลารับประทาน

ขนมเค็กอร่อย
Delicious Cake

แป้ง ๑ ๑/๒ ถ้วย เนย ๑/๒ บ่อนด์ น้ำตาล ๑ ถ้วย นม ๑/๔ ถ้วย ไข่ ๓ ฟอง ผงฟู (เบกกิ้งเพาเด้อร์) ๑ ๑/๒ ช.ช.

ตีเนย น้ำตาล จนฟู เติมไข่แดงทีละฟอง คนให้เข้ากัน ร่อนแป้งผสมกับผงฟู เกลือ ๑ หยิบมือเติมน้ำตาล แล้วคนเรื่อย ๆ เติมนม ไข่ขาวที่ตีจนขึ้นแข็งแล้ว

ปิ้งในเตาอบร้อน ๓๗๕ องศา ประมาณ ๓/๔ ช.ม. ปิดไฟ ทิ้งไว้ในเตาสัก ๒–๓ นาที เอาออกจากเตา วางลงในถาดให้เย็น

เค๊กซันเดย์
Sunday Cake

เครื่องปรุง

ไข่ ๒ ฟอง น้ำตาล ๑ ๑/๔ ถ้วย แป้ง ๑ ๑/๔ ถ้วย ผงฟู ช.ต. (เบคกิ้งเพาเด้อร์) น้ำเดือด ๑/๒ ถ้วย เนยละลาย ๒ ช.ต. น้ำวานิลา ๑ ช.ช.

วิธีทำ

ตีไข่และน้ำตาลจนเข้ากันดี จนฟูเติมน้ำเนย วานิลา คนแรง ๆ เติมแป้งและผงฟู เทลงในพิมพ์ ก้นลึกที่ทาเนย และโรยผงขนมปังไว้แล้ว อบในเตาร้อน ๓๒๕ องศา ประมาณ ๓๕ นาที

ขนมขิง
Ginger Cake

เครื่องปรุง

ทำเหมือนซันเดย์เค๊ก ทุกอย่างแต่ไม่ใส่วานิลา แล้วเติมสิ่งเหล่านี้ลงไป

อบเชย ๑ ช.ช. ขิง ๑ ช.ช. กานพลู ๑ ช.ช. โกโก้ ๑ ช.ช.

ขนมเสือ
Tiger Cake

ทำเหมือนซันเดย์เค๊กทุกอย่าง เติมทุก ๆ ๓ ช.ต. ของส่วนผสม เติมโกโก้ ๑ ช.ต. คนจนเข้ากันเทใส่ในพิมพ์ รูปวงกลม หรือมีรูตรงกลาง ปิ้งไฟร้อน ๓๒๕ องศาฟาเรนไฮท์ ๓๕ นาที

หน้าขนมเค๊กแบบมาตรฐาน
Boiled Frosting

เครื่องปรุง

น้ำตาล ๒ ถ้วย น้ำ ๑ ถ้วย ไข่ขาวตีให้ขึ้น ๒ ฟอง วานิลา ๑ ช.ช. ผงฟูหรือครีมออฟทาทาร์ ๑/๔ ช.ช.

วิธีทำ

เคี่ยวน้ำตาลกับน้ำโดยไม่ต้องคน จนกระทั่งเป็นน้ำเชื่อมข้น ๆ เทลงในไข่ขาวที่ตีไว้แล้ว นำไปตุ๋นพอสุก แล้วเติมวานิลา และตีต่อไปจนแข็ง ผสมผงฟูหรือครีมออฟทาทาร์หรือจนกระทั่งอยู่ตัวแล้วแต่งสีตามชอบ

ครีมช๊อคโคแล๊ต ไอซิง
Creamy Chocolate Icing

เครื่องปรุง

น้ำตาลบ่น ๒ ๑/๔ ถ้วย เนย ๑/๔ ถ้วย ช๊อคโคแล๊ตอย่างไม่หวาน ๒ ชิ้น (ขนาดสี่เหลี่ยม) เอาไปละลายในหม้อที่ทำไข่ดาวน้ำ ครีม ๓ ช.ต. วานิลา ๑/๒ ช.ช.

วิธีทำ

คนเนยกับน้ำตาลให้เข้ากัน ผสมช๊อคโคแล๊ต ครีม วานิลา แล้วตีให้เข้ากันโดยเร็ว

ไส้ทารตเล็กๆ หรือหน้าไอสครีม
Filling for Tartlets

เครื่องปรุง

ใช้ผลไม้กวนหรือผลไม้แช่อิ่มของเมืองเราแทนก็ได้

ทุเรียนกวนตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนาด ๑/๔ นิ้ว ๑ ถ้วย ขิงแช่อิ่มขนาด ๑/๔ นิ้ว ๑ ถ้วย แครอตขูดฝอย ๑ ถ้วย มะละกอดิบหั่นฝอย ๒ ถ้วย ผิวส้ม ๒๐ ผล (ซื้อได้ที่ฟาร์มคมกริช) เกลือ ๑ ช.ช. ไขมัน (มันแข็งที่อยู่รอบเซ่งจี๊) หรือเนย ๒ ช.ต. หรือมันไก่ ๑/๔ ถ้วย น้ำตาลบีก ๑ ถ้วย น้ำผลไม้ มะนาวและส้ม ๑/๒ ถ้วย

วิธีทำ

สิ่งของเหล่านี้ต้มจนข้น ใส่แป้งข้าวโพดหรือแป้งมัน เพื่อให้ส่วนผสมดีขึ้น ใส่ถั่วหรือตำถั่วด้วยก็ได้ ปรุงด้วยวานิลาหรือเหล้าบรั่นดี ๑ ช.ต.

เค๊กอร่อย
Carl's Favorite

เครื่องปรุง

อย่างนี้เป็นเค๊กที่อร่อย และนิยมกันมากในอเมริกาเหมาะสำหรับมีงานพิเศษเช่นในงานวันเกิด เอนเจ่อฟูดเค๊กผสม ๑ กล่อง วิบครีม ๒ ถ้วย ช๊อคโคแล๊ตอย่างแท่ง ๔ แท่ง (ขนาดกลาง)

วิธีทำ

นึ่งขนมเค๊กตามที่บอกไว้บนกล่อง เมื่อสุกแล้วทิ้งไว้ให้เย็น เอาออกจากพิมพ์ วางไว้สำหรับจะแต่งหน้าเค๊ก ตีครีมจนขึ้นแข็ง ละลายช๊อคโคแล๊ตในหม้อตุ๋น ถ้าจะแช่เครื่องมือทุกอย่างให้เย็นเสียก่อน จะช่วยได้มาก ละลายช๊อคโคแล๊ตในหม้อตุ๋น ตีเร็ว ๆ ลงในครีมข้นลาดลงบนหน้าเค๊ก ใช้พายแบน ๆ ปาดให้เรียบทั้งข้าง ๆ ด้วย เก็บไว้ในตู้เย็น ถ้าเก็บไว้ในตู้เย็นหลาย ๆ วัน ก็ยังจะมีรสดีอยู่

วิบครีม ครีมของเนสเล่ย์ ๔ กระป๋อง เก็บไว้ในตู้เย็น ๒๔ ช.ม. เสียก่อน จึงนำออกมาใช้ อย่างบอกไว้ข้างต้น

สำหรับช๊อคโคแล๊ตแท่ง จะใช้ช๊อคโคแล๊ตชนิดไหนก็ได้ อย่างมีถั่วยิ่งดี หรือจะใช้อย่างเกล็ดก็ได้ เติมแต่ถั่วเท่านั้น

หน้าขนมเค๊ก ๗ นาที
Seven Minute White Icing

หน้าขนมแบบฟูทำได้ง่าย เปลี่ยนแบบต่าง ๆ ตามใจชอบ

เครื่องปรุง

ไข่ขาว ๒ ฟอง (ไม่ต้องตี) น้ำตาล ๑ ๑/๒ ถ้วย น้ำเย็น ๕ ช.ต. ครีมทาทาร์ ๑/๔ ช.ช. น้ำเชื่อมข้าวโพด ๑ ๑/๒ ช.ช. (ไม่ใส่ก็ได้) วานิลา ๑ ช.ช.

วิธีทำ

ผสมเครื่องปรุงต่าง ๆ และตีให้เข้ากันยกเว้นวานิลา แล้วนำไปตุ๋น หม้อตุ๋นซึ่งวางบนน้ำร้อน ระหว่างที่ตุ๋นนั้นอย่าให้น้ำต้มถูกหม้อต้องตีอยู่เสมอประมาณ ๗ นาที ยกลงจากไฟทิ้งไว้แล้วใส่วานิลาตีต่อไปจนกระทั่งอยู่ตัว

หน้าไอซิ่งกับกาแฟ

Mocha Icing

ทำเช่นเดียวกับหน้าไอซิ่ง ๗ นาที แต่ใช้น้ำตาลรำเหมือนกับไอซิ่งฟองน้ำผสมด้วยกาแฟซงแก่ ๆ ๑/๒ ถ้วยแทนน้ำ หรือผสมลูกนัทหั่นละเอียด ๆ อย่างใดก็ได้เพื่อให้มีรสดีขึ้น

หน้าส้มเกลี้ยง

Orange Icing

ทำเช่นเดียวกับหน้าไอซิ่ง ๗ นาที แต่ใส่น้ำมะนาว ๑ ช.ต. และน้ำส้มเกลี้ยง ๑/๒ ถ้วย น้ำและวานิลาและผิวส้มขูดฝอย ๑/๔ ช.ช. เพื่อให้มีรสดีขึ้น

พุดดิ้งกล้วย

(Banana Pudding)

เครื่องปรุง

กล้วยสุก ๑๐ ผล เนยละลาย ๑ ช.ช. แป้งสาลี ๑/๓ ถ้วย น้ำตาล ๑ ถ้วย จันทน์ป่น ๑ ช.ช.

วิธีทำ

บดกล้วย ใส่แป้ง น้ำตาล เนย และจันทน์ป่นผสมให้เข้ากัน แล้วเทใส่ถาดอบสี่เหลี่ยมขนาด ๘ นิ้ว ทาเนยก้นถาดให้ทั่ว อบในเตาร้อน ๓๒๕ องศา ประมาณ ๓๐ นาที หรือจนหน้าขนมเหลือง ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม โรยน้ำตาลละเอียดให้ทั่วหรือจะราดครีมก็ได้ จะรับประทานร้อนหรือเย็นก็ได้

(พุดดิ้งนี้ทำที่เกาะบาฮามาส)

ขนมสปันช์ส้ม

Albermale Orange Sponge

เครื่องปรุง

ไข่ ๕ ฟอง (แยกไข่ขาวไข่แดง) น้ำส้ม ๑/๒ ผล แป้งสาลี ๑ ๑/๔ ถ้วย น้ำตาล ๑ ๑/๔ ถ้วย ผงฟู ๑ ช.ช.

วิธีทำ

ตีไข่แดง ผสมกับน้ำตาลและส้ม ร่อนแป้งสาลีกับผงฟูแล้วใส่ลงผสมกับไข่แดงและน้ำตาลที่ตีไว้ ตีไข่ขาวจนแข็ง เทใส่ในชามไข่แดง แล้วตักใส่ถาดอบขนมปั้ง อบในเตาร้อน ๓๕๐ องศา ประมาณ ๔๐ นาที

ผสมเนย ๑/๔ ก้อน น้ำตาล ๑/๓ ถ้วย น้ำส้ม ๑/๓ ถ้วยให้เข้ากัน ตั้งไฟพอเดือด แล้วเทราดขนมขณะที่ยังร้อนอยู่ ตั้งทิ้งไว้ให้ขนมเย็นจึงยกขึ้นจากถาด

(ตำรานี้ทำกันมากว่าร้อยปีแล้ว)

องุ่นครัมบลี

เครื่องปรุง

องุ่นผ่าซีก แกะเม็ดออก ๑ ควอต (๔ ถ้วย) น้ำมะนาว ๑ ช้อนโต๊ะ เกลือ ๑/๔ ช้อนชา ลูกจันทน์เทศบ่น ๑/๘ ช้อนชา แป้งสาลี ๑/๒ ถ้วย น้ำตาลทรายแดงกดแน่น ๑/๒ ถ้วย เนย หรือมาการีน ๑/๔ ถ้วย

วิธีทำ

ล้างองุ่นแล้วผึ่งไว้ ใช้ชามทนไฟขนาด ๑ ๑/๒ ควอต ทาเนยให้ทั่ว ใส่องุ่นลงไปแล้วโปรยด้วย น้ำมะนาว เกลือ และลูกจันทน์เทศ นำองุ่นเข้าเตาอบประมาณ ๑๕ นาที ใช้ไฟแรง ๓๗๕ องศา ผสม แป้ง น้ำตาลทรายแดง และเนยให้เข้ากันดี เมื่อองุ่นได้ที่แล้ว ยกออกจากเตาอบ ตักแป้งที่ผสมไว้ครึ่งหนึ่ง เคล้าในองุ่นอีกครึ่งหนึ่ง ใช้โรยหน้านำเข้าเตาอบต่อไปอีกประมาณ ๑๕ นาที เสิฟขณะที่ขนมยังอุ่น ๆ กับครีม

(ส่วนนี้ทำสำหรับ ๖ คน)

ตะโก้ลำใย

เครื่องปรุง

แป้งสะหรีม ๑ ถ้วย น้ำลอยดอกมะลิสด ๗ ถ้วย น้ำตาล ๑ ถ้วย ลำไยควักเม็ด ๒ ถ้วย

วิธีทำ

น้ำมะลิสด น้ำตาลแป้ง นวดให้เข้ากันจนเละ แล้วกรองใส่หม้อลงกวนพอเหนียว ใส่ลำใยลงกวน ๕ นาที ยกลงตักใส่กระทง

หน้าตะโก้

เครื่องปรุง

แป้งข้าวโพด ๑ ถ้วย กะทิคั้นจากน้ำมะลิ ๗ ถ้วย เกลือป่น ๑ ช.ช.

วิธีทำ

ละลายกะทิ และแป้ง เกลือ ให้เข้ากัน แล้วกรองใส่หม้อ ยกตั้งไฟ กวนจนสุกดี และค่น ตักหยอดหน้าตะโก้ที่ทำไว้

ไอสครีมมะพร้าวอ่อน

เครื่องปรุง

น้ำตาลทรายขาว ๒ ถ้วย เนื้อมะพร้าวอ่อน ๒ ถ้วย มะพร้าว ๑ ก.ก. คั้นด้วยน้ำมะพร้าวอ่อน หรือน้ำสุก ๓ ๑/๒ ถ้วย ถั่วลิสงคั่วน้ำแข็ง เกลือเม็ด

วิธีทำ

ละลายกะทิกับน้ำตาลทรายให้เข้ากัน กรองด้วยผ้าขาวบาง เทใส่หม้อปั่นพอจวนจะเข็งตัว ใส่มะพร้าวอ่อน รอบ ๆ หม้อปั่นใส่น้ำแข็ง ๑/๔ ของหม้อปั่น โรยเกลือ ๑ ถ้วย ใส่น้ำแข็งโรยเกลือสลับกันไป ปั่นประมาณ ๓๐ นาที พอแข็งปิดไว้ ๑ ช.ม. จึงจะตักรับประทานได้ โรยถั่วลิสงคั่ว ถ้าชอบ

ลูกชุบ

เครื่องปรุง

ถั่วเขียวบุบเปิ่น ๒ ซีก ๒ ถ้วยน้ำตาลทราย ๑ ถ้วย กะทิ ๑ ถ้วย มะพร้าวขูด ๑/๒ ถ้วย วุ้น สีสำหรับทำขนม

วิธีทำ

ถั่วเขียวแช่น้ำ ๑ คืน เลือกเปลือกทิ้ง นึ่งให้เปื่อย โขลกให้ละเอียด เอากวนกับน้ำตาล กะทิ และมะพร้าวขูด จนแห้งพอปั้นได้ ยกลงปั้นเป็นรูปผลไม้ต่าง ๆ ตามชอบและอบให้หอม ชุบด้วยวุ้น ผสมสีตามชนิดผลไม้

พายเอนเจิล

Angel Pie or Lemon Forte

เครื่องปรุง

ตีไข่ขาว ๔ ฟองจนขึ้น ผสมครีมออฟทาร์ทาร์ ๑/๔ ช.ช. เกลือ ๑/๔ ช.ช.

วิธีทำ

แล้วตีจนแข็งค่อยผสมน้ำตาลทราย ๓/๔ ถ้วย อบไฟประมาณ ๒๕๐ องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ ๑ ช.ม. ทิ้งให้เย็นแล้วเอาออกจากพิมพ์ เอาไว้ให้พ้นลมโกรก ตีไข่แดง ๔ ฟองกับน้ำตาลทราย ๑/๒ ถ้วย ผสมน้ำมะนาว ๑ ๑/๒ ผล และผิวมะนาวขูดเล็กน้อย แล้วนำไปตุ๋นทิ้งไว้ให้เย็น (เรียกว่า คัสตาร์ด) ตีครีม ๑ ถ้วย จนขึ้น ใส่ไข่ขาวลงหนึ่งชั้น แล้วใส่คัสตาร์ดและครีมเก็บไว้ในตู้น้ำแข็งหลายชั่วโมง หรือค้างคืนก็ยิ่งดี ตัดเหมือนตัดพาย

สโคน

Drop Scones

เครื่องปรุง

น้ำตาล ๑/๔ ถ้วย ไข่ ๑ ฟอง นม ๑/๒ ถ้วย แป้งมันสัมปะหลัง ๑ ถ้วยเกลือนิดหน่อย น้ำมันสำหรับทอด (จะเป็นเนย เนยเทียม หรือน้ำมันพืชก็ได้)

วิธีทำ

ผสมน้ำตาล ไข่ เกลือเข้าด้วยกัน เติมแป้งแล้วคนให้เข้ากัน เติมนมอีกพอเหลวขนาดพอทำให้ไหลจากช้อนได้ ใช้น้ำมันทากะทะใหญ่ ใช้ทอดตักส่วนผสมหยดลงไปทีละก้อน อย่าให้ติดกัน เมื่อสโคนสุกแล้ว ใช้ตะหลิวกลับเมื่อสุกทั้งสองข้าง ตักใส่จาน ทาน้ำมันกะทะใหม่ ส่วนผสมนี้จะทำสโคนได้ประมาณ ๓๐ ก้อน รับประทานได้ทันที หรือจะเก็บไว้ค้างคืนก็ได้ ใช้รับประทานกับกาแฟในเวลาเช้าหรือน้ำชาเวลาบ่าย ทาหน้าด้วยเนยสด หรือเนยแข็ง แยมหรือครีมก็ได้

แพนเค้กกล้วยหอม

Banana Pancakes

วิธีทำ

ทำเหมือนสโคนทุกอย่าง ใส่นมน้อยกว่าสโคน แล้วเติมกล้วยหอม หั่นเป็นชิ้น ๆ จะทำให้ส่วนผสมข้นขึ้น แล้วทอดในกะทะ โรยหน้าด้วยน้ำตาล เกลือ มะนาว รับประทานร้อน ๆ เป็นของหวาน

บาวาเรียนครีม

Bavarian Cream

เครื่องปรุง

ไข่ไก่ใช้เฉพาะไข่แดงจำนวน ๑๒ ฟอง น้ำตาล ๓๐๐ กรัม นม ๑ ลิตร เยลลี่แผ่น ๑๐ แผ่น วานิลา ๒–๓ หยด

วิธีทำ

ต่อยไข่เอาแต่ไข่แดง แล้วใส่น้ำตาลทีไปพอเข้ากันดี นมผงใช้ประมาณ ๑๒ ช.ต. ละลายน้ำร้อน ๓ ๑/๒ ถ้วย ใส่ผสมกับไข่แดงและน้ำตาลที่ตีไว้ แล้วใส่เยลลี่ ๑๐ แผ่น ตัดเยลลีละลายเป็นแผ่นเล็ก ๆ ใส่ลงไปด้วย ยกตั้งไฟ พยายามคนไว้เสมอ ๆ พอเยลลี่ละลายยกลงแล้วคนจนละลาย ถ้าจะให้เย็นเร็ว หล่อน้ำแล้วคนไปเรื่อย ๆ

ใช้น้ำมันโอลีฟทาพิมพ์ แล้วคว่ำไว้ไม่ให้น้ำมันนอนก้น

สับปะรดเชื่อม
Boiled Pineapple

เครื่องปรุง

สับปะรดผลเล็ก ๆ ๑ ผล น้ำตาลทรายขาว ๖ ช.ต. เคิช (เหล้าชนิดหนึ่ง) ๒ ช.ต.

วิธีทำ

ต้มสับปะรดกับน้ำตาล และน้ำนิดหน่อย ประมาณ ๑๐ นาที ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วเอาเข้าตู้เย็นไว้หลาย ๆ ช.ม. เติมเหล้าเคิช (ถ้าชอบ) เสิฟกับบิสกิตต่าง ๆ

คาราเมลพุดดิ้ง
Caramel Pudding

เครื่องปรุง

น้ำตาลทราย ๓ ช.ต. เคี่ยวให้ข้น ไข่ไก่ ๔ ฟอง นมสด ๒ ถ้วย

วิธีทำ

เคี่ยวน้ำตาลทราย ๓ ช.ต. ให้ข้น แล้วเทลงในพิมพ์ที่อบความร้อนแล้ว แล้วต้องรีบหมุนพิมพ์ เพื่อให้น้ำเชื่อมจับให้ทั่วก้นพิมพ์ ปิดฝาแล้วตั้งลงในกะทะที่น้ำร้อนจัด ตั้งบนไฟอ่อน ๆ อย่าให้ถึงกับเดือด เพียงแต่ตุ๋นให้ร้อน ๆ เทพิมพ์เมื่อเย็นดีแล้ว รับประทานได้ ๔ คน

เยลลี่มะพร้าว
Coconut Jelly

วิธีทำ

แช่เยลลี่ประมาณ ๑ ช.ต. ในน้ำร้อน ๑ ถ้วย ขูดมะพร้าว ๑ ลูก คั้นน้ำในมะพร้าวแล้วกรอง เติมนมหวานประมาณ ๑ กระป๋องคนให้เข้ากัน เอาแช่ในตู้เย็นจนได้ที่ ก่อนจะเติมน้ำมะพร้าวให้ชิมเสียก่อนเพราะบางทีมีรสเปรี้ยวก็ให้ใช้น้ำเปล่า ๆ

พุดดิ้งมะพร้าว
Coconut Pudding

เครื่องปรุง

นม ๑ ไปน์ แบ่งมะพร้าว ๑ ถ้วย มะพร้าว ๑ ลูก ไข่แดง ๖ ฟอง น้ำ ๑ ไปน์ เนย ๑/๒ ออนซ์ น้ำตาล ๑๑ ออนซ์ เกลือเล็กน้อย (๒ หยิบมือ) วานิลา ๑ ช.ต.

วิธีทำ

ผสมมะพร้าวที่ขูดแล้ว และน้ำตามส่วนคั้นเอาน้ำกะทิไว้ ผสมไข่แดง น้ำตาล นม และเกลือเล็กน้อยลงเข้าด้วยกัน แล้วกรองด้วยผ้ามัสลินลงในกะทะ ผสมแป้งข้าวโพดและวานิลา ค่อย ๆ คนบนไฟอ่อน ๆ เมื่อจวนจะข้นได้ที ใส่เนยลงตั้งไฟต่อไปอีก ๕ นาที แล้วเทลงในพิมพ์ขนมเค้กที่ทาเนยไว้แล้วเอาเข้าเตาอบจนกระทั่งหน้าเหลือง เอาออกจากเตาและทิ้งไว้ให้เย็น

ของหวานอย่างง่าย ๆ
Easy Dessert

ทำเยลลี่สับปะรด ก่อนที่เยลลี่จะเริ่มแข็งผสมไอสครีมสับปะรด ๑ ไปน์ลง คนให้เข้ากันดี เอาเข้าตู้เย็นให้แข็ง ขนมแบบนี้ทำด้วยเยลลี่ชนิดต่าง ๆ หรือจะให้อร่อยขึ้นด้วยการผสมผลไม้กระป๋องลงด้วย เบื้นต้นว่าเส้นผมผมเอาออกใช้ผลสตรอเบอรี่ กับเยลลี่และไอสครีมสตรอเบอรี่

ไอสครีมทำในตู้น้ำแข็ง
Quick Refrigerator Icecream

เครื่องปรุง

นมข้นหวาน ๑ กระป๋อง นมสดที่เอาน้ำออกแล้ว ๑ กระป๋อง น้ำเย็น ๑/๒ ถ้วย น้ำร้อน ๑ ถ้วย เยลาติน (วุ้นแผ่น) ๑ ห่อ วานิลา ๑ ช.ช.

วิธีทำ

แช่เยลาตินในน้ำเย็น แล้วนำไปเคี่ยวในน้ำร้อน เทนมข้นหวานลงในชามผสมแล้วล้างกระป๋องนมด้วยน้ำที่เคี่ยววุ้นใส่ลงในชามที่ผสมเช่นเดียวกัน ผสมนมสดและวานิลา แล้วคนให้เข้ากัน เทในถาดสองถาด เข้าตู้เย็นพอจวนจะแข็งเอาออกจากถาดมาตีจนขึ้น แล้วเทกลับใส่ถาดเข้าตู้เย็นอีกครั้ง

ถ้าต้องการใส่กาแฟผง ใส่ ๒ ช.ช. ละลายน้ำร้อนสำหรับไอสครีมกาแฟ ใส่โกโก้ ๑ ๑/๒ ช.ต. สำหรับไอสครีมโกโก้

ขนมลืมกลืน
Kanom Lum Klun

เครื่องปรุง

แป้งถั่ว ๑/๒ ถ้วย แป้งข้าวจ้าว ๔ ช.ต. น้ำตาลทราย ๑/๒ ถ้วย ลิ้นจี่กระป๋อง ๑๐ ผล น้ำดอกไม้สด ๔ ถ้วย กะทิข้น ๆ ๑ ถ้วย

วิธีทำ

ละลายแป้งข้าวจ้าวแป้งถั่วด้วยน้ำดอกไม้สดกรองด้วยผ้าขาวบาง ใส่กะทะทองเหลืองตั้งไฟกลาง ใส่น้ำตาลทราย ๑/๒ ถ้วย กวนให้ข้น

ลิ้นจี่ฉีกชิ้นเล็กใส่กวนไปด้วยพร้อมทั้งน้ำลิ้นจี่อีก ๔ ช.ต. คนให้ข้นเหนียวยกลงจากเตาแล้วตักหยอดในกะทงเล็ก ๆ

กะทิ ๑ ถ้วยผสมกับแป้งข้าวจ้าว ๒ ช.ต. เกลือนิดหน่อย น้ำตาล ๒ ช.ช. คนให้ข้นตักหยอดหน้าขนม

ขนมทองพลุ
Kanom Thong Phlu

เครื่องปรุง

แป้งสาลีร่อนแล้ว ๒ ถ้วย น้ำ ๒ ถ้วย เนย ๒ ช.ต. ไข่ ๖ ฟอง น้ำตาล ๑ ช.ต. หรือนมข้น ๑ ช.ต. เกลือ ๑ ช.ช. น้ำหอมวานิลา ๑ ช.ช. น้ำมันหมูสำหรับทอด

วิธีทำ

ต้มน้ำเนย เกลือ น้ำตาล หรือ (นมข้น) ด้วยกัน พอเดือดดีแล้ว ใส่แป้งที่ร่อนแล้วลงคนเร็ว ๆ และแรงจนแป้งไม่ติดหม้อ ยกลงต่อยไข่ใส่ทีละฟอง ใช้ช้อนไม้คน ให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกันจนครบ ๖ ฟอง ใส่วานิลา

น้ำมันหมู ใส่กะทะมาก ๆ ตั้งไฟค่อนข้างอ่อน เมื่อร้อนดีแล้วใช้ช้อนชา ๒ คัน ตักแป้งแป้งก้อนเล็ก ๆใส่ลง อย่าให้เต็มกะทะนัก ขนมจะขึ้นไม่เต็มที่ และรูปอาจไม่กลมสวย พอเหลืองทั่วกันดีแล้ว ตักขึ้นวางบนตะแกรงที่มีกระดาษซับ ซับน้ำมันสักครู่ จึงเกลือกในน้ำตาลป่น จัดลงจานหรือรับประทานกับน้ำเชื่อมข้น ๆ ก็ได้

เลจีแฟลน
Leche Flan
(ของหวาน)

เครื่องปรุง

น้ำตาล ๑/๒ ถ้วย น้ำ ๑/๒ ถ้วยทำน้ำเชื่อม ไข่ไก่ ๑๐ ฟอง ผิวมะนาว หรือส้มสักเล็กน้อย นม ๑ กระป๋องใหญ่

วิธีทำ

เอาน้ำตาลและน้ำตั้งไฟ อย่าคน ทำให้เหมือนน้ำตาลไหม้ แล้วเทใส่พิมพ์กรอกให้ทั่วพิมพ์ ต่อยไข่ ใช้แต่เพียงไข่แดง ใส่น้ำตาล นม ผิวมะนาว ใช้ช้อนคนพอไข่แตก เทลงในกะชอนแล้วกรองลงในพิมพ์ที่กรองน้ำเชื่อมไว้ ตุ๋นไปจนสุก

ครีมมะนาว
Lemon Cream

เครื่องปรุง

มะนาว ๔ ลูก ไข่ ๕ ฟอง แป้งข้าวโพด ๘ ช.ต. พูน น้ำตาลทราย ๔–๘ ช.ต.พูน ผิวมะนาวหั่นเป็นฝอยเล็กน้อย น้ำ ๓๓ ออนซ์ (๑ ควอต)

วิธีทำ

มะนาว ๔ ผล คั้นและกรองเอาแต่น้ำ เติมน้ำ (๑ ควอต) ลงใส่น้ำตาล และผิวมะนาวลงต้มให้เดือด

แยกไข่ขาวและไข่แดง ใส่ไข่แดงลงในชาม ใส่น้ำนิดหน่อย แล้วผสมแป้งข้าวโพดคนให้เข้ากันดี เมื่อน้ำมะนาวที่ผสมเดือดดีแล้ว ผสมไข่ที่คนกับแป้งลง คนให้เข้ากันดี ระวังอย่าให้เป็นลูก ต้องต้มต่อไปจนเดือดและข้นดี ต้องหมั่นคอยคนอยู่เสมอ ตีไข่ขาวให้ขึ้นฟู แล้วผสมลงด้วย เทกลับลงในชาม เอาเข้าตู้เย็นก่อนรับประทาน

คัสตาร์ดมะนาว
Lemon Custard

เตรียมละลายเยลลี่มะนาว ตามคำอธิบายที่ข้างกล่อง ก่อนที่เยลลี่ครีมแข็ง ผสมลงไปในไอสครีมวานิลาหนึ่งไปน์

มาชมาโล
Marshmallows

น้ำตาล ๒ ถ้วย วานิลา ๒ ช.ช. เกลือ ๑/๔ ช.ช. น้ำร้อน ๑ ถ้วย วุ้นแผ่น (เจลาติน) ๒ ช.ต น้ำเย็น ๑/๒ ถ้วย

วิธีทำ

แช่วุ้นในน้ำเย็น แล้วผสมน้ำตาลและน้ำเดือด ต้มไปเรื่อย ๆ ให้เหนียว ลองตักหยอดลงในน้ำเย็น ถ้าน้ำเชื่อมเกาะกันเป็นก้อนกลมก็ใช้ได้ (ความร้อนประมาณ ๒๓๖ – ๒๓๘ องศา) เติมวุ้นแผ่นและเกลือ ตีจนแข็งตัว เติมวานิลาตีไปเรื่อย โรยน้ำตาลบีบลงในพิมพ์ที่จะปั้งให้ทั่ว ๆ มาก ๆ เทน้ำเชื่อมผสมลง แล้วโรยหน้าด้วยน้ำตาลป่นละเอียดอีก ทิ้งให้เย็นพออยู่ตัว แล้วตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมแล้วไปคลุกในน้ำตาลผง เก็บไว้ในกระป๋องที่อัดแน่นด้วยกระดาษไข

ส้มลอยแก้ว
Fresh Oranges in Sugar Syrup

เครื่องปรุง

ส้มเกลี้ยงหรือส้มเปลือกเขียว (ส้มจุกผลใหญ่) ผลใหญ่ น้ำมะนาว ๒ ช.ต. น้ำตาล ๓–๔ ช.ต. น้ำ ๑ ๑/๒ ถ้วย

วิธีทำ

ปอกส้มแกะเป็นกลีบ ๆ ลอกเปลือกขาวระหว่างกลีบออกให้หมด จัดเรียงลงในชามแก้วให้สวยงาม พรมน้ำมะนาวลง ต้มน้ำตาลและน้ำให้เดือด เทลงในชามส้ม เอาเข้าตู้เย็น

เชอเบอทน้ำขิงขาว อย่างไม่ใส่นม
Gingerale Sherbet, without milk

เยลลี่จืด ๑ แผ่น หรือ ๑ ซอง หรือ ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำเย็น ๑/๔ ถ้วย น้ำร้อน ๓/๔ ถ้วย น้ำตาล ๑ ๑/๒ ถ้วย น้ำมะนาว (จะใช้มะนาวสดหรือกระป๋อง) ๑/๔ ถ้วย น้ำสับปะรดสด อย่างไม่ใส่น้ำตาล ๒ ถ้วย น้ำเย็น ๑ ถ้วย น้ำขิงขาว ๒ ถ้วย

แช่เยลลี่ในน้ำเย็นให้อ่อนตัว (น้ำ ๑/๔ ถ้วย) แล้วละลายน้ำร้อนลงไป เติมน้ำตาล คนจนละลายเข้ากันดี ทิ้งไว้ให้เย็น เมื่อเย็นแล้วเติมน้ำมะนาว น้ำสับปะรด น้ำเย็นและน้ำขิง คนและเทลงในถาดไอสครีม ที่บรรจุได้ ๒ ควอต แช่ในช่องที่ทำน้ำแข็ง ประมาณ ๒–๓ ชั่วโมง ทำได้ ๒ ควอต

เชอเบอทมะนาวกับนม
Lime Sherbet with milk

เยลลี่ที่มีรสมะนาว ๑ ห่อ น้ำตาล ๑/๒ ถ้วย น้ำร้อน ๑ ถ้วย นมหรือน้ำ ๒ ถ้วย หน้านมหรือนมสดไม่เจือน้ำ ๑ ถ้วย น้ำมะนาว ๑/๔ ถ้วย ผิวส้มขูด ๑ ช้อนชา

ใช้แช่ชาม ไม้ที่ดี และถาดใส่น้ำแข็งไว้ในตู้น้ำแข็ง ละลายเยลลี่ในน้ำเย็น เมื่ออ่อนตัวเติมน้ำร้อน เติมส่วนผสมทั้งหมด ผสมให้เข้ากัน เอาแช่ในตู้น้ำแข็ง ในถาดน้ำแข็งให้พออยู่ตัว แต่อย่าให้แข็งนัก เทลงในชามที่แช่เย็นไว้ เอาไม้ตีให้แยกออกจากกัน และตีให้ขึ้นด้วยเครื่องตีไข่จนฟูได้ที่ แต่อย่าตีนานจนเกินไปจนถึงละลาย เอากลับไปแช่ในถาดน้ำแข็งอีก

สับปะรดหวานเย็น
Pineapple Ice

ดีที่สุดสำหรับทำใส่ถาดน้ำแข็ง และเตรียมไว้เป็นเครื่องดื่ม

เครื่องปรุง

น้ำตาล ๑ ถ้วย น้ำ ๓ ถ้วย สับปะรด ๑ กระป๋อง (๙ ออนซ์) หรือจะใช้สับปะรดสดก็ได้ หั่นสับปะรดให้เป็นชิ้น ๆ เล็ก ๆ แต่ต้องต้มให้เดือดสัก ๑๐ นาที น้ำมะนาว ๑/๔ ถ้วย เกลือนิดหน่อย ไข่ขาวตีให้แข็งฟู ๒ ฟอง

วิธีทำ

ต้มน้ำตาลกับน้ำด้วยกันประมาณ ๕ นาที พอเย็น ผสมสับปะรด (ที่ต้มแล้ว) น้ำมะนาว และเกลือ คนให้เข้ากันดี แล้วเทลงในถาดน้ำแข็ง เอาเข้าตู้เย็น พอเริ่มจับ อย่าให้ถึงแข็ง แคะออกเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วตีด้วยเครื่องตีไฟฟ้าจนเข้ากันดี ผสมไข่ขาวที่ตีฟูลงเข้าด้วยกัน เทกลับลงถาด เอาเข้าตู้เย็นให้ได้ที่ รับประทานได้ ๕ คน

ถ้าใช้เครื่องตีแบบธรรมดา ต้องเอาส่วนผสมเข้าตู้เย็นให้เย็นจัดเสียก่อน แล้วตีพอให้เข้ากัน อย่าให้ทันละลาย

ควรเอาชามผสมและเครื่องตีเข้าตู้เย็นในช่องทำน้ำแข็งให้เย็นก่อนใช้

เชอเบอทสับปะรด
Pineapple Sherbet

เครื่องปรุง

ตีไข่ ๔ ลูก จนเป็นสีเหลืองอ่อน ใส่เกลือ ๒/๓ ถ้วย ซีรับไวคอน ๑ ถ้วย ใส่นม ๔ ถ้วย สับปะรดสับหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ๓ ๑/๒ ถ้วย (หรือ ๑–๒ ๑/๒ สับปะรดกระป๋อง) น้ำมะนาว ๒/๓ ถ้วย

วิธีทำ

ผสมให้เข้ากันดี เทใส่ถาดทำน้ำแข็ง ๓ ถาด ใส่ตู้น้ำแข็งแช่ไว้ ๑ ช.ม. จนกระทั่งขอบนอกแข็งประมาณ ๑/๒ นิ้ว ให้เอาชามผสมไม้พายแช่ในตู้น้ำแข็ง ในขณะเดียวกันกับที่เชอเบอทอยู่ในตู้เย็น เอาเชอเบอทเทลงในชามที่แช่เย็นไว้ เอาช้อนไม้ตีจนกระทั่งเละ ๆ เทกลับถาดน้ำแข็งใหม่และแช่จนแข็ง

วิธีจัด

ตักเชอเบอทลงในแตงที่เอาเนื้อออกบ้างแล้ว เอาเนื้อแตงนั้นวางข้างบนเชอเบอท ส่วนผสมนี้ทำได้ ๓ ควอต

วิธีที่จะตักเนื้อแตงออก

โดยใช้ วาดรูปบนกระดาษอ่อน ๆ เสียก่อน ใช้ฝาขวดทำเป็นแบบก็ได้ให้เป็นรูปหยักๆ แล้วเอากระดาษนี้วางบนแตง และค่อย ๆ เอาปลายมีดกรีดให้เป็นรูป และเอาข้างบนของแตงออก เอาช้อนตักเนื้อแตงให้เป็นลูกกลม ๆ และเนื้อแตงที่เหลือก็เอาเมล็ดออกผสมกันสำหรับใช้ทำเชอเบอทได้ต่อไปสำหรับมื้อหน้า สับปะรดผ่าครึ่งซีก ให้มีใบติด ใช้ได้ดีสำหรับใส่เชอเบอท จะใช้ผ่าตามยาวของลูกออกเป็น ๒ ซีกหรือจะใช้ทั้งลูกเจาะทำฝาข้างบนก็ได้

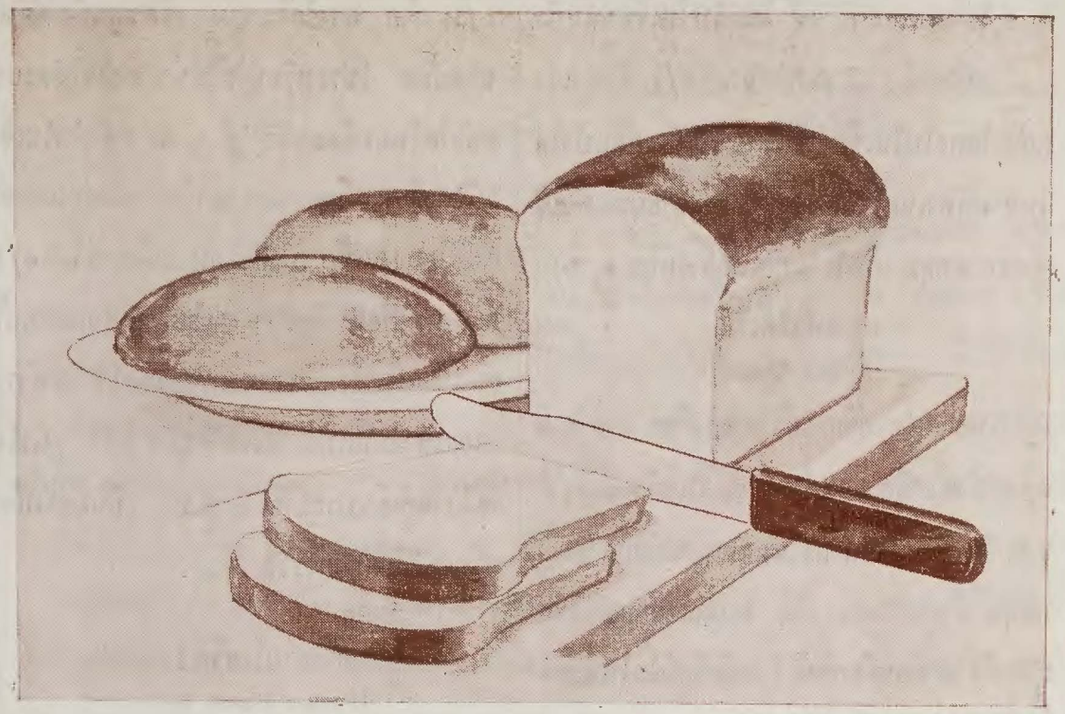
ไพน์เอปเปิลไอสบอกซ์พุดดิ้ง
Pineapple Icebox Pudding
(พุดดิ้งสับปะรดในตู้น้ำแข็ง)

สับปะรดหั่นชิ้นเล็กต้ม ต้องมีน้ำด้วย ไข่ไก่ ๒ ฟอง น้ำตาล ๑/๒ ถ้วย เยลลี่กลีนมะนาว ๑ กล่อง นมสดกระป๋องอย่างข้น ๑ กระป๋อง (แช่ให้เย็นจัดแล้วตีให้ขึ้นฟู)

รวมเครื่องปรุงทุกอย่าง เว้นแต่นม ต้มให้เดือดจัด ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น ตีนมสดที่เอาเข้าตู้เย็นไว้ล่วงหน้า ๒๔ ช.ม. ตีให้ฟูแข็ง ใส่น้ำมะนาว ๒–๓ หยดลง จะช่วยให้แข็งอยู่ตัว แล้วผสมกับเครื่องปรุงที่ต้มสุกแล้ว โรยผงคุกกี้หรือขนมปังกรอบบี่นอีกครั้ง เอาเข้าตู้ให้เย็น ขนมนี้จะทำล่วงหน้า ๑ วันก็ได้

หน้าขนมแบบฟองน้ำ

ทำเช่นเดียวกับหน้าไอซิ่ง ๗ นาที แต่ใช้น้ำตาลรำแทนกับเกลือนิดหน่อยใส่วานิลา ถ้าใช้น้ำตาลรำต้องลดน้ำลงเป็น ๔ ช.ต. เพราะน้ำตาลมีความชื้นมาก



แป้งขนมปังแบน
Straight Roll

นม ๓/๔ ถ้วย ต้มพอเดือด น้ำตาล ๑/๔ ถ้วย เกลือ ๒ ๑/๔ ช.ช. เนยพืช ๔ ๑/๔ ช.ต. ใส่ทั้งสามสิ่งนี้ ลงในนมคนพอเข้ากัน ทิ้งไว้พออุ่น น้ำอุ่น ๓/๔ ถ้วย ตวงใส่ชาม เชื้อขนมปัง ๑ ห่อหรือก้อน โปรยหรือบิใส่ลงในน้ำอุ่นนั้น ทิ้งไว้ให้ละลายประมาณ ๕–๑๐ นาที คนแล้วใส่นมที่ผสมไว้แล้ว

แป้งสาลี All purpose ๒ ๑/๔ ถ้วย แร่งแล้ว ใส่ในเชื้อ ตีจนเข้ากันดี

แป้งสาลี All-purpose ๒ ๑/๔ ถ้วย แร่งแล้ว เติมใส่ลงไป คนให้เข้ากัน ตักแป้งออกวางบนกระดานนวดที่โรยแป้งไว้บาง ๆ นวดจนเข้ากันดี เมื่อได้ที่แล้ว ใส่แป้งในชามที่ทาเนยไว้แล้ว ทาเนยละลายลงบนแป้งบาง ๆ ใช้ผ้าสะอาดคลุมชามไว้ ทิ้งไว้ในที่อุ่น เพื่อให้ขนมปังขึ้น ไม่ให้ถูกลม ทิ้งไว้จนขนมปังขึ้นอีกเท่าตัวหนึ่งเป็นเวลาประมาณ ๑ ช.ม. ๒๕ นาที

แบบไม่ต้องนวด
No Knead

น้ำ ๑ ถ้วย ตั้งไฟให้เดือด น้ำตาล ๒ ๒ ช.ต. เกลือ๑ ๑/๔ ช.ช. เนยพืช ๑/๔ ถ้วย ใส่ทั้งสามสิ่งนี้ ลงในน้ำเดือด คนให้เข้ากัน แล้วทิ้งไว้ให้อุ่น น้ำอุ่น ๑/๔ ถ้วย ตวงใส่ในชาม เชื้อขนมปัง ๑ ห่อหรือก้อน โปรยหรือบิใส่ในน้ำอุ่นนั้น ทิ้งไว้ให้ละลาย แล้วใส่ในน้ำที่ผสมไว้ตั้งแต่แรก

ไข่ ๑ ฟอง ตี แล้วใส่ลงไปในเชื้อขนมปัง

แป้งสาลี (All purpose)๓ ๑/๒ ถ้วย แร่ง แล้ว ใส่ลงไปในเชื้อ ตีจนเข้ากันดี ตักแป้งใส่ในชามที่ทาเนยไว้แล้ว ทาเนยละลายบนแป้งใช้ผ้าสะอาดคลุม เก็บไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย ๒ ช ม.

แบบทำได้เร็ว
Action Quick

นม ๓/๔ ถ้วย ตั้งไฟพอเดือด น้ำตาล ๑/๔ ถ้วย เกลือ ๒ ๑/๔ ช.ช. เนยพืช ๔ ๑/๒ ช.ต. ใส่ทั้งสามสิ่งนี้ ลงในนมคนให้เข้ากัน ทิ้งไว้พออุ่น น้ำอุ่น ๓/๔ ถ้วย ตวงใส่ในชาม เชื้อขนมปัง ๒ ห่อหรือก้อน โปรยหรือบิใส่ในน้ำอุ่น ทิ้งไว้ให้ละลาย ใส่นมที่ผสมไว้แล้ว

แป้งสาลี All purpose ๒ ๑/๔ ถ้วย แร่ง ใส่ในเชื้อ ตีจนเข้ากัน

แป้งสาลี All purpose ๒ ๑/๔ ถ้วย แร่ง แล้วเติมลงไปอีก คนให้เข้ากัน ตักแป้งขึ้น นวดบนกระดานแป้ง เมื่อได้ที่แล้ว ตักใส่ในชามที่ทาเนยไว้แล้ว ทาเนยละลายบนแป้งบางๆ ใช้ผ้าสะอาดคลุมไว้ ทิ้งไว้ในที่อุ่น ไม่ให้ถูกลม จนแป้งขึ้นอีกเท่าตัว เป็นเวลาประมาณ ๕๐ นาที

แบบแช่เย็น
Refrigerator

นม ๓/๔ ถ้วย ตั้งไฟพอเดือด น้ำตาล ๖ ช.ต. เกลือ ๑ ช.ต. เนยพืช ๕ ช.ต. ใส่ทั้งสามสิ่งนี้ลงในนม คน ทิ้งไว้ให้อุ่น น้ำอุ่น ๑/๒ ถ้วย ตวงใส่ในชาม เชื้อขนมปัง ๒ ห่อหรือก้อน โปรยหรือบิใส่ในน้ำ ทิ้งไว้ให้ละลาย แล้วใส่ในนมที่ผสมไว้ ไข่ ๑ ฟอง ตี ใส่ในเชื้อ แป้งสาลี (All purpose) ๒ ถ้วย แร่งก่อน แล้วคน ใส่ลงในเชื้อ ตีให้เข้ากัน แป้งสาลี ๒ ๑/๒ ถ้วย แร่งก่อน ค่อย ๆ คนใส่ลงในส่วนผสมนั้น ตักแป้งขนมปัง ใส่ในชามที่ทาเนยไว้ แล้วทาเนยละลายบนแป้ง ใช้ผ้าคลุมชามไว้ นำไปใส่ไว้ในตู้เย็นประมาณ ๒ ช.ม. เป็นอย่างน้อย หรือจนเมื่อต้องการใช้

ปารเกอร์เฮ้าส์โรล
(Parker House Rolls)

เครื่องปรุง

เตรียมแป้งขนมปังตามวิธีใดวิธีหนึ่งที่ถนัด เมื่อขนมปังขึ้นอีกเท่าตัวหนึ่งแล้ว กดลง ตักใส่บนกระดานนวดแป้ง กลับเบา ๆ แบ่งแป้งออกเป็นสองส่วน คลึงแต่ละส่วนออกเป็นวงกลมให้หนาประมาณ ๑/๒ นิ้ว ใช้พิมพ์ขนมคุ๊กกี้ขนาด ๒ ๑/๒ นิ้ว ตัดแป้งออกเป็นวงกลมเล็ก ๆ ใช้สันมีดกดครึ่งบนวงกลมเล็ก ๆ นั้น ใช้แปรงทาเนยละลายให้ทั่วโรล พับครึ่งตามรอยที่ใช้สันมีดกดไว้ เรียงโรลใส่ถาดที่ทาเนยไว้แล้ว ให้ห่างจากกันแต่ละอัน ประมาณ ๑ นิ้ว ใช้ผ้าสะอาดคลุมถาด ทิ้งให้ขึ้นในที่อุ่น ไม่ให้ถูกลม จนขึ้นอีกเท่าตัวหนึ่ง

วิธีทำ

สเตรทโรล	ใช้เวลาประมาณ	๑ ช.ม.
แอคเซ่นควิก	,,	๓๐ นาที
โนนีด	,,	๕๕ นาที
แช่เย็น	,,	๑๕ นาที

อบในเตาร้อน ๔๒๕° ฟ. ประมาณ ๒๐ นาที

วิธีทำแป้งขนมแบบเบสิค
(Basic Sweet Dough Recipes)

สเตรทโด (Straight - Dough)

นม ๒/๓ ถ้วย ตั้งไฟพอเดือด น้ำตาล ๑/๒ ถ้วย เกลือ ๑ ๑/๔ ช.ช. เนยพืช ๖ ช.ต. ใส่ทั้งสามสิ่งนี้ลงในนม คน ทิ้งไว้ให้อุ่น

น้ำอุ่น ๒/๓ ถ้วย น้ำตาล ๒ ช.ต. ใส่รวมด้วยกัน

เชื้อไฟลชแมน ๒ ห่อหรือก้อน โปรยหรือบิใส่ในน้ำอุ่น ทิ้งไว้ให้ละลาย สำหรับชนิดผง ประมาณ ๕–๑๐ นาที เมื่อละลายแล้ว คน ใส่ในนมที่ผสมไว้

ไข่ ๓ ฟอง ตี ใส่ลงในเชื้อ

แป้งสาลี (All purpose) ๓ ถ้วย แร่งเติมลงไปอีก คน แล้วตีให้เข้ากัน

แป้งสาลี (All purpose) ๓ ถ้วย แร่งเติมลงไปอีก คน แล้วตีให้เข้ากัน ตักแป้งออกนวดบนกระดานแป้ง ใส่ในชามทาเนย แล้วทาเนยละลายบนแป้ง ใช้ผ้าสะอาดคลุมชาม ทิ้งไว้ให้ขึ้นมิให้ถูกลม ประมาณ ๑.๒๕ ช.ม. หรือจนขึ้นอีกเท่าตัวหนึ่ง

แบบทำได้เร็ว
Action Quick

นม ๒/๓ ถ้วย ตั้งไฟพอเดือด น้ำตาล ๑/๒ ถ้วย เกลือ ๑ ๑/๔ ช.ช. เนยพืช ๖ ช.ต. ทั้งสามสิ่งนี้ใส่ในนม แล้วคน ทิ้งไว้ให้อุ่น น้ำอุ่น ๒/๓ ถ้วย น้ำตาล ๓ ช.ต. ตวงใส่รวมกันในชาม เชื้อไฟลชแมน ๓ ห่อหรือก้อน โปรยหรือบิใส่ในน้ำและน้ำตาล ทิ้งไว้ให้ละลาย คน ใส่ในนมที่ผสมไว้ ไข่ ๓ ฟอง ตีใส่ในเชื้อ และคนแป้งสาลี ๓ ถ้วย แร่งใส่ลงไป คนให้เข้ากันดี แป้งสาลี ๓ ถ้วย แร่งเติมใส่ลงไป คนให้เข้ากัน ตักแป้งขึ้น วางบนกระดานนวดแป้ง นวดเมื่อได้ที่ดีแล้ว ใส่แป้งลงในชามที่ทาเนยไว้ แล้วทาเนยละลายนิดหน่อยบนแป้ง ใช้ผ้าสะอาดคลุมพักไว้ในที่อุ่น อย่าให้ถูกลม ประมาณ ๕๕ นาที หรือจนกระทั่งขึ้นอีกเท่าตัวหนึ่ง

แบบไม่ต้องนวด
No Knead

นม ๑ ถ้วย ตั้งไฟพอเดือด น้ำตาล ๑/๓ ถ้วย เกลือ ๑ ช.ช. เนยพืช ๑/๓ ถ้วย ทั้งสามสิ่งนี้ใส่ในนม คน ทิ้งไว้ให้อุ่น น้ำอุ่น ๑/๔ ถ้วย ตวงใส่ชาม เชื้อไฟลชแมน ๒ ห่อหรือก้อน โปรยหรือบิใส่ในน้ำอุ่น ทิ้งไว้ให้ละลาย คน ใส่ในนมที่ผสมไว้ ไข่ ๓ ฟอง ตี

ใส่ลงไปอีก คนแป้งสาลี ๕ ๑/๒ ถ้วย ใส่แล้วคนจนเข้ากันดี เมื่อได้ที่แล้ว ตักแป้งใส่ในชามทาเนย ใช้เนยละลายทาบนแป้งนิดหน่อย ใช้ผ้าคลุม นำแป้งใส่ตู้เย็นอย่างน้อย ๒ ช.ม.

ซินนามอนบัน
Cinnamon Buns

เตรียมแป้งแบบขนมวิธีใดวิธีหนึ่งที่ถนัด เมื่อแป้งขนมขึ้นดีแล้ว กดลง ตักแป้งวางบนกระดานแป้ง กลับแป้งเบา ๆมือ แบ่งแป้งเป็น ๓ ส่วนเท่า ๆกัน คลึงแต่ละส่วนออกเป็นสี่เหลี่ยมยาว ขนาด ๑๔–๘–๑/๔ นิ้ว ทาเนยละลายบนแป้ง น้ำตาล ๒ ถ้วย อบเชย ๑ ช.ต. ลูกเกต ๓/๔ ถ้วย ผสมทั้งสามสิ่งเข้าด้วยกัน แล้วแบ่งออกเป็นสามส่วนอีก โรยน้ำตาลที่ผสมแล้วลงบนแป้งที่คลึงไว้ เกลี่ยให้ทั่วกัน ม้วนแป้งตามยาวเช่นเดียวกับแยมโรล ใช้มีดคม ๆ ตัดให้หนาประมาณ ๑ นิ้ว วางด้านที่ตัดขึ้นข้างบนวางขนมบนถาดที่ทาน้ำมันไว้แล้ว ให้ห่างจากกันประมาณ ๑ นิ้ว ใช้ผ้าสะอาดคลุม พักไว้ในที่อุ่น ไม่ให้ถูกลมจนขึ้นอีกเท่าตัวหนึ่ง นำเข้าเตาอบ ไฟแรง ๔๒๕° ฟ. ประมาณ ๒๐ นาที แต่งหน้า ขนมด้วยไอซิ่งขณะที่ขนมกำลังร้อนอยู่

ไอซิ่ง
Icing

น้ำตาลละเอียดร่อนแล้ว ๑/๒ ถ้วย นม ๒ ช.ช. น้ำวานิลลา ๑/๘ ช.ช. ผสมเข้าด้วยกัน ตีจนเข้ากันดี

ขนมปังหวานแบบเก่า
Old Fashioned Dessert Bread

เครื่องปรุงสำหรับ ๔ อัน

เตรียมแป้งขนมวิธีใดวิธีหนึ่ง เมื่อแป้งขึ้นอีกเท่าตัวหนึ่งแล้ว กดแป้งลงกลับบนกระดานแป้งเบา ๆมือ แบ่งแป้งออกเป็น ๔ ส่วนเท่า ๆกัน

วิธีทำ สำหรับขนมปังหวาน ๑ อัน

คลึงแป้งส่วนหนึ่งออกเป็นวงกลม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๘ นิ้ว หนา ๑/๔ นิ้ว ใส่ขนมในพิมพ์ขนมขนาด ๙ นิ้วซึ่งทาเนยไว้แล้ว ใช้ผ้าสะอาดคลุมไว้ พักไว้ให้ขึ้นในที่อุ่น มิให้ถูกลม จนกระทั่งขึ้นอีกเท่าตัวหนึ่ง

กดลูกเกตขนาดใหญ่ ๑/๔ ถ้วยลงให้ถึงก้นพิมพ์ เว้นระยะให้ลูกเกตห่างจากกัน ๑ นิ้ว นำขนมเข้าเตาอบไฟแรง ๓๗๕° ฟ. ประมาณ ๑๐ นาที ราดน้ำเชื่อมลงบนหน้าของขนมขณะที่ขนมยังอยู่ในเตาอบ อบต่อไปอีกประมาณ ๓๐ นาที

น้ำเชื่อมสำหรับขนม ๑ อัน

เนยหรือมาการีน ๓ ช.ต. น้ำ ๓ ช.ต. น้ำตาล ๒/๓ ถ้วย น้ำตาลทรายแดง ๑/๓ ถ้วย รวมเครื่องปรุงทั้งหมดใส่ในหม้อ ต้มใช้ไฟอ่อน ๆ ประมาณ ๕ นาที เมื่อขนมสุกได้ที่แล้ว เกาะออกจากพิมพ์ทันที

ขนมปังสเตรทโด
Straight Dough Bread

ทำได้ ๒ ก้อน

เครื่องปรุง

นม ๑ ถ้วย ตั้งไฟพอเดือด น้ำตาล ๒ ช.ต. เกลือ ๒ ช.ช. เนยพืช ๒ ๑/๒ ช.ต. เติมเครื่องปรุงทั้ง ๓ สิ่งนี้ใส่ในนม พักไว้ให้เย็น น้ำอุ่น ๑ ถ้วย ตวงใส่ในชาม เชื้อไฟลชแมน ๑ ห่อหรือก้อน โปรยหรือบิใส่ในน้ำ พักไว้ให้ละลาย คนแล้วใส่ในนม แป้งสาลี ๓ ถ้วย ร่อน ใส่ลงไปในเชื้อ คน ตีให้เข้ากัน แป้งสาลี ๓ ถ้วย ร่วนเติมใส่ลงไป คน กลับแป้งบนกระดานแป้ง นวดเมื่อได้ที่แล้วตักแป้งใส่ชามที่ทาเนยไว้ ทาเนย ละลายบนแป้ง ใช้ผ้าคลุมไว้ พักไว้ในที่อุ่น มิให้ถูกลม จนกระทั่งขึ้นอีกเท่าตัวหนึ่ง ประมาณ ๑ ช.ม. และ ๒๐ นาที เมื่อได้ที่แล้ว กดแป้งลง แบ่งออกเป็น ๒ ส่วนเท่า ๆ กัน

คลึงแป้งออกเป็นรูปขนมปัง วางลงในพิมพ์ขนมปังขนาด ๗ ๑/๒–๓ ๑/๒–๒ ๓/๔ นิ้ว ซึ่งทาเนยไว้แล้ว ใช้ผ้าคลุมอีกครั้งหนึ่ง พักไว้ในที่อุ่นอีกประมาณ ๔๕ นาที หรือจนขึ้นอีกเท่าตัวหนึ่ง อบในเตาอบในไฟแรง ๔๐๐° ฟ. ประมาณ ๕๐ นาที

บิสกิท
Baking Powder Biscuits

เครื่องปรุง

แป้งสาลีที่ร่อนแล้ว ๒ ถ้วย ไขมันแข็งเย็น (เนยเทียม) ๑/๔ ถ้วย ผงฟู ๓ ช.ช. นมที่แช่เย็นแล้ว ๒/๓ ถ้วย เกลือ ๑ ช.ช. (ส่วนทั้งหมดนี้ทำขนมได้ ๖ อัน ถ้าต้องการ ๑๒ อัน เติมแป้งสาลี ๒ ถ้วย)

ส่วนผสมจำนวนมาก

นม ๔ ถ้วย แป้งสาลีร่อนแล้ว ๑๒ ถ้วย ผงฟู ๑๘ ช.ช. เกลือ ๖ ช.ช. ไขมัน (คริสโค) แช่เย็น ๑ ๑/๒ ถ้วย

วิธีทำ

ร่อนของแห้งต่าง ๆ รวมกัน ผสมคริสโกแล้วใช้มีด ๒ เล่ม ตัดไปมาในแป้งให้เป็นเม็ดเล็ก ๆ ขนาดเม็ดข้าวโพด ใส่นมแล้วคนเร็ว ๆ นวดเบา ๆ ประมาณ ๑๕ ครั้ง คลึงให้บางขนาด ๑/๒ นิ้ว แล้วใช้ถ้วยแก้วตัดเป็นก้อน ๆ แล้วอบให้เป็นสีน้ำตาลอ่อน ๆ

ขนมปังสีน้ำตาลแบบบอสตันที่แท้
Proper Boston Brown Bread

เครื่องปรุง

แป้งคอนมิวล์ ๑ ถ้วย แป้งแกรแฮม ๑ ถ้วย แป้งไรน์ ๑ ถ้วย น้ำเชื่อมเหนียว ๆ ๔ ถ้วย เกลือ ๑ ช.ช. นมเปรี้ยว ๒ ถ้วย โซดา ๓/๔ ช.ช,

วิธีทำ

เทของเหล่านี้ร่อนผสมกันคือ แป้งคอนมิวล์ ไรน์ โซดา เกลือ เอาทั้งหมดนี้ผสมกับแป้งแกรแฮม เอาน้ำเชื่อม นมเปรี้ยว ผสมกันลงในแป้งนี้ให้เข้ากันดี ใส่ลงในพิมพ์ที่ทาเนย

แล้ว ใส่เพียง ๓/๔ บีดให้แน่น นึ่ง ๓ ช.ม. เสร็จแล้วเอาฝาที่บีดออก เอาเข้าเตาอบ ๓๗๕ องศาฟาเรนไฮท์ เพื่อให้ข้างหน้าแห้ง ทำขนมได้ ๓ ก้อน ถ้าชอบใส่องุ่นแห้ง ประมาณ ๑ ถ้วยด้วยก็ได้ ขนมปังนี้โดยมากเขาใช้รับประทานกับถั่วอบแบบบอสตัน ทุก ๆ วันเสาร์และอาทิตย์ ตอนเย็น ในรัฐนิวอิงแลนด์ นี่ก็คงเพื่อไม่ให้ทำงานหนักในวันอาทิตย์ เพราะว่าทั้งขนมปังและถั่ว ทำไว้ล่วงหน้าได้

ขนมปังสีน้ำตาลแบบบอสตัน
Boston Brown Bread

เครื่องปรุง

น้ำตาล ๑/๓ ถ้วย เกลือ ๑/๒ ช.ช. เนยละลายแล้ว ๑๑/๒ ช.ต. โซดา ๑ ช.ช. ไข่ไก่ ๑ ฟอง ตีให้เข้ากัน นมเปรี้ยว ๑ ๑/๒ ถ้วย น้ำเชื่อมเหนียว ๆ ๑/๒ ถ้วย นัท ๑/๒ ถ้วย ยกเว้นได้ แป้งโอ๊ทมิลปนกับแป้งสาลี ลูกองุ่นแห้ง ๑/๒ ถ้วยหรือพรุนแห้ง แป้งโฮลวีทอย่างแขกทำโรติ ๑ ถ้วย แป้งคอนมิลล์ ๑ ถ้วย หาซื้อได้ตามร้านเครื่องแกงแขก

วิธีทำ

ในหม้อ เพรชเชอร์ คุกกิ้ง ใส่น้ำ ๕ ถ้วย เอาตะแกรงไว้ด้วย สำหรับเพื่อวางขนมปังใช้น้ำหนัก ๑๐ ปอนด์ ๔๐ นาที ถ้าใช้นึ่งธรรมดาใช้เวลา ๓ ช.ม. ใช้กระป๋องกาแฟมีฝาบีด บีดให้แน่นด้วยกระดาษเทียนไข ๒ ชั้น ผูกเชือกให้แน่น

ถ้าจะใช้ขนมปังนี้เป็นกับแกล้มกับเนยแข็งต่าง ๆ ใช้กระป๋องที่มีเส้นผ่าศูนย์กลาง ๒ นิ้ว ทาเนยให้ทั่ว (กระป๋องแบบที่เขาใส่มะเขือเทศข้น) ถ้าจะให้ออกง่ายต้องเปิดกระป๋องออกทั้ง ๒ ด้าน ถึงข้างหัวและข้างท้าย หั่นบาง ๆ แต่ไม่บางจนเกินไป เวลาจะหยิบขึ้นมันจะพับ

ขนมปังโรล ที่จะทำได้เสมอ
Never Fail Rolls

ผงยีสแห้ง ๑ กล่อง (มีประมาณ ๑ ช.ต.) น้ำอุ่น ๑/๔ ถ้วย น้ำมันหมู หรือน้ำมันพืช ๑/๔ ถ้วย เกลือ ๑ ๑/๔ ช.ช. น้ำตาล ๑ ช.ต. น้ำเดือด ๑ ถ้วย ไข่ ๑ ฟอง แป้งขนมปังที่ร่อน ๒ ๓/๔ ถ้วย

ละลายผงยีสแห้งในน้ำอุ่น ๑/๔ ถ้วย เอาวางทิ้งไว้ก่อน เอาน้ำมัน เกลือ น้ำตาลใส่ลงไปในอีกถ้วยหนึ่ง แล้วเทน้ำร้อนที่กำลังเดือดลาดลงไป ทิ้งไว้สักครู่ให้อุ่นก่อน เติมผงยีสที่ละลายแล้วลงไป ตีไข่แล้วเติมลง เติมแป้ง ขนมปังที่ร่อนแล้ว จนเป็นแป้งผสมอ่อน ๆ เอาแป้งผสมนี้ใส่ลงไปในชามใหญ่ บีดฝาแล้วใส่ในตู้น้ำแข็ง แป้งผสมเบียกนี้จะพองเป็นสามเท่าตัว แช่ทิ้งไว้ประมาณ ๒–๑๒ ชั่วโมง เวลาจะชิมให้เอาเนยทามือเสียก่อน จึงหยิบออกมานิดหนึ่ง เอาลงปั้งในพิมพ์ที่ทาน้ำมันแล้ว ถ้าเป็นพิมพ์เหล็กยิ่งดี เวลาจะทำจริง ๆ ให้ทำอย่างเดียวกัน คือเวลาจะหยิบให้เอาเนยทามือเสียก่อน แล้วเทลงเพียง ๑/๓ ของพิมพ์เท่านั้น ทาหน้าด้วย *เนยที่ละลายแล้ว*

เอาแป้งที่ปั้นนี้วางไว้ที่อุ่น ๆ เพื่อให้ขึ้นอีกประมาณ ๒ ชั่วโมง แล้วเอาอบในเตาร้อน ๔๒๕ องศา ประมาณ ๒๐ นาที เสร็จแล้วเอาออกทันที

พากเก้อเฮ้าสโรล

ทาหน้าด้วยเนยละลายแล้ว

คัพเวอลีฟโรล

หยิบ แป้ง ผสม เป็น ก้อนเล็ก ๆ ๓ ก้อน แล้วเอาวางเรียงกันในพิมพ์มัฟฟีน

ซินนิมอนโรล

กลิ้งแป้งผสมเป็นแผ่นบาง ๆ ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ๑๕×๑๐ นิ้ว ใส่ไส้ด้วยส่วนผสมของ น้ำตาล ๑ ถ้วย อบเชยป่น ๒ ช.ต. ถั่ว ๑ ถ้วย (ไม่ใส่ก็ได้) เนย

แล้วม้วนจากทางยาว ตัดเป็นชิ้น ๆ แล้ววางลงบนพิมพ์ที่ทาน้ำมันแล้ว ถ้าจะทาพิมพ์ด้วยเนย และน้ำตาลทรายแดงเสียก่อน แล้วเอาโรลวางลงไป เวลาสุกเทลงกลับข้างบนเป็นข้างล่างก็จะได้หน้าที่หวานและเหนียว

สำหรับขนมเค็กรับประทานกับกาแฟ

เอาแป้งผสมนี้บรรจุลงในพิมพ์ที่กลม หรือสี่เหลี่ยม โรยหน้าด้วยอบเชย น้ำตาลและถั่ว หรือจะปั้นแป้งผสมนี้เป็นชิ้นยาว ๆ หรือพันกันเป็นวงกลมวางในพิมพ์ขนมเค็ก แต่งหน้าดังกล่าว

โรลที่ใช้ ๓ ช.ม. ได้โรล ๒ โหล ความร้อน๔๐๐องศาฟาเรนไฮท์ใช้เวลา๒๐–๒๕นาที

เครื่องปรุง

ยีสอย่างผง ๒ ช.ต. แป้งสาลีร่อนแล้ว ๑/๔ ถ้วย น้ำ ๑/๔ ถ้วย เนยละลายหรือเนยเทียม ๑/๔ ถ้วย ฝานม ๓/๔ ถ้วย ไข่ที่ตีให้เข้ากัน ๑ ฟอง น้ำตาล ๑/๔ ถ้วย แป้งสาลีร่อนแล้ว ๒ ๓/๔ ถ้วย เกลือ ๑ ช.ช.

วิธีทำ

ละลายยีสในน้ำอุ่น ๘๕ องศา ผสมนม น้ำตาล เกลือเข้าด้วยกัน ตั้งไว้เย็นพออุ่น ผสมยีสที่ละลายแล้ว ค่อยผสมลงในแป้ง ๑ ๑/๔ ถ้วย ตีให้เข้ากัน แล้วตั้งชามแป้งลงในกะทะที่มีน้ำอุ่น ประมาณ๑/๒ ช.ม. หรือจนกระทั่งแป้งที่ผสมเป็นฟองปุด ๆ เวลาส่วนผสมต่าง ๆ เหลืออยู่ ผสมลงใช้แป้งพอประมาณ ที่ส่วนผสมพอจะจับกันเป็นก้อน นวดให้เข้ากันดี โดยการโรยแป้งเป็นนวล ลงบนกระดานนวด ๆ จนนิ่มและเหนียวดี วางลงบนชามที่ทาน้ำมันแล้ว กลับให้อีกด้านหนึ่งถูกน้ำมัน กลับลงชามและตั้งบนน้ำอุ่น หาภาชนะบีดและรอจนแป้งขึ้นเท่าตัวนวดอีก ๒ นาที แล้วปั้นเป็นรูปต่าง ๆ ตามชอบวางบนถาดที่ทาน้ำมันแล้ว เอาผ้าคลุมและ

ตั้งทิ้งไว้ในที่มีอากาศอุ่น (๘๒ องศา) เพื่อจะได้ขนมขึ้นฟูเท่าตัว แล้วจึงเอาเข้าเตาอบที่มีความร้อนจัด (๔๐๐ องศาฟาเรนไฮต์) อบประมาณ ๒๐-๒๕นาที ก็สุกใช้ได้

ขนมขิง และ เม็ดอามันด์

เนย ๑ ถ้วย น้ำเชื่อมสีน้ำตาล ๑/๒ ถ้วย อบเชย ๒ ช.ช. เบกกิ่งโซดา ๑ ช.ช. เม็ดอามันด์ ปอก และหั่น ๑ ถ้วย น้ำตาล ๑ ถ้วย ขิง ๑ ช.ต. กานพลู ๒ ช.ต. แป้ง๓ ๑/๒ ถ้วย

ตีเนยจนขึ้น เติมน้ำตาล น้ำเชื่อม ขิง กานพลู อบเชย เบกกิ่งโซดา เม็ดอามันด์ และแป้ง เมื่อตีจนเข้ากันดีแล้ว เอาไปนวดบนกระดานจนเข้ากันดี คลึงให้เป็นก้อนหนา ๒ นิ้ว แบน แล้วใช้กระดาษห่อ แช่ในตู้น้ำแข็งให้เย็น ใช้มีดคม ๆ ตัดเป็นชิ้นบาง ๆ ปิ้งในถาดอบที่ทาน้ำมันแล้ว ความร้อน ๓๕๐ องศา ประมาณ ๘-๑๐ นาที

วอลนัท คริสน์

(*วอลนัทกรอบ*)

เครื่องปรุง

วอลนัทบุบพอแตก ๑/๒ ถ้วย แป้งสาลี ๓ ถ้วย เกลือ ๑ ช.ช. โซดา (ร่อนรวมกัน) ๑ ช.ช. น้ำมันพืช ๑ ถ้วย วานิลา ตีด้วยกันจนเป็นครีม ๑ ช.ช. น้ำตาลทรายแดง ๒ ถ้วย ไขไม่ต้องตี ๒ ฟอง

วิธีทำ

ตีน้ำมันและวานิลาให้เข้ากัน ใส่น้ำตาลทีตีจนขึ้นแล้ว ใส่ไข่ต่อไปอีก ใส่แป้งที่ร่อนแล้วกับเกลือ และโซดา ใส่วอลนัท เอาใส่ตู้เย็นไว้ ๑ คืน พอรุ่งขึ้นฝานบางๆ เป็นแผ่นๆ เอาเข้าเตาอบ ๔๐๐ องศาฟาเรนไฮต์

ขนมปิ่งขิงง่าย ๆ

ไม่มีอะไรจะดีเท่าสำหรับเวลาดูทีวี หรือเล่นไพ่ในคืนวันอาทิตย์ หรือวันธรรมดาที่บ้านมากกว่าขนมปิ่งขิง และนมสัก ๑ แก้ว ร้อน ๆ ขนมปิ่งขิงเป็นขนมปิ่งที่ทำง่ายและเร็ว อาจจะทำในระหว่างพักโปรแกรม เติมน้ำอ้อย (มีขายในท้องตลาด) น้ำเดือด และไข่ ๑ ฟอง ลงในส่วนผสม ๒ ถ้วย ถ้าจะใช้คน ส่วนผสมจะไม่เข้ากันดีเหมือนเค็ก ถ้าอบเท่านั้นก็รับประทานได้

ถ้าจะทำขนมปิ่งขิงใส่ถ้วยจะเสียเวลามากเท่า ๆ ขนมปิ่งขิงธรรมดา แต่จะเป็นอาหารที่คุ้มค่า เหมาะสำหรับเวลามีงาน เท่า ๆ กับน้ำเชื่อม จากน้ำตาลบีท ใส่ เมเบอรรินเทียม หรือคอตเตช เนยแข็ง ซึ่งเหมือนขนมเค็ก สำหรับใส่หน้าหรือไส้ นำไปแช่ตู้เย็น

นำไปแช่ตู้เย็น

ร่อนของเหล่านี้รวมกัน ๒ ครั้ง แป้งร่อนแล้ว ๘ ถ้วย น้ำตาล ๒ ๑/๔ ถ้วย โซดา ๒ ๑/๒ ช.ช. ผงฟู ๒ ช.ต. ขิงบดให้ละเอียด ๓ ช.ต. อบเชยบดละเอียด ๓ ช.ต. กานพลูบดละเอียด ๑ ช.ช. เกลือบดละเอียด ๑ ช.ต.

วิธีทำ

เติมน้ำมันพืช ๒ ๑/๔ ถ้วย จะเป็นครีสโก้หรือมาการีนก็ได้ ใส่ในส่วนผสมแล้วใช้มีดตัดให้เข้ากันใส่ขวดแก้ว มีฝาปิด เก็บไว้ในตู้เย็นประมาณ ๓ เดือด

ขนมปิ่งขิง

(*ชนิดที่ ๒*)

เครื่องปรุง

ไส้ครีมกล้วยหอม เอาสิ่งเหล่านี้รวมลงในหม้อตุ๋น น้ำตาล ๑/๓ ถ้วย แป้ง ๓ ช.ต. เกลือ ๑/๔ ช.ช. ใส่นม ๑ ถ้วย คนให้เข้ากัน

วิธีทำ

ตั้งในหม้อตุ๋นที่มีน้ำเดือด และคนบ่อย ๆ จนกระทั่งข้นปิดฝา และตั้งต่อไปอีกประมาณ 15 นาที ตักออกมานิดหน่อยผสมลงทั้งร้อน ๆ ลงในไข่ ๑ ใบซึ่งตีเตรียมไว้ แล้วตักเข้าผสมกับครีมในหม้อตุ๋น ตั้งไฟต่อไปอีกสัก ๒ นาที แล้วยกลง เติมวานิลา ๑ ช.ช. ทิ้งให้เย็นก่อนทาบนจินเจ่อเบรด กล้วยหอมฝานใส่ข้าวบนขิงเชื่อมบดหยอดหน้า ม้วนขนมและเสิฟทันที

แพนเค็กขนมปิ่งขิง

เครื่องปรุง

เอาส่วนผสมขนมปิ่งขิง ๒ ถ้วย ใส่ในชามผสม

วิธีทำ

ตีไข่ ๑ ฟอง แล้วเติมน้ำอ้อย ๑/๓ ถ้วย และนม ๒/๓ ถ้วย ได้ที่แล้วเอาผสมในชามขนมขิงปิ่งคนพอให้ส่วนผสมขึ้น ส่วนผสมควรร่อนเสียก่อน ตักปิ้งบนเหล็กปิ้งขนมหรือกะทะเหล็กหนา ๆ ซึ่งทาเนยเตรียมไว้เสิฟกับเนย และลาย และโรยน้ำตาลบ่น หรือจะรับประทานกับคอตเตสชีสก็อร่อยดี ได้ขนมประมาณ ๒ โหล

วอฟเพิ่ล

Waffles

(*ทำได้ ๖ พิมพ์หรือ ๒๔ เส้ยว*)

เครื่องปรุง

ร่อนแป้งก่อนที่จะตวง แป้งสาลี ๑ ๑/๒ ถ้วย ร่อนอีกครั้งกับผงฟู (แบบพิเศษ แบบขึ้น ๒ เท่า) ๒ ช.ช. เกลือ ๑/๒ ช.ช. น้ำตาล ๑ ช.ต. ไข่ขาวตีให้เข้ากันดี ๓ ฟอง ผสมเนยละลาย ๒-๗ ช.ต. (น้ำมันสลัด น้ำมันถั่ว หรือน้ำมันอย่างอื่นก็ใช้ได้) นม ๑ ๐/๒ ถ้วย

วิธีทำ

ทำบ่อตรงกลางแป้งที่ผสมแล้ว เทส่วนผสมน้ำตาล นม ไข่ ลง คนเบา ๆ ๒–๓ ครั้ง ส่วนผสมแป้งนี้ จะร่อนเป็นก้อน ๆ ไข่ขาว ๓ ฟอง ตีให้เข้ากันจนแข็งฟู อย่าให้ถึงกับแห้ง เทไข่ขาวลงในส่วนผสมคนเบา ๆ พอเข้ากันปิ้งในพิมพ์วอฟเฟิลไฟฟ้าที่ร้อนแล้ว

วอฟเฟิลสับปะรด Pineapple Waffles

ทำตามวิธีของวอฟเฟิลธรรมดา แต่เพิ่มน้ำตาล ๒ ช.ต. และผิวมะนาวขูด ๑ ช.ช. ลงในส่วนผสมแห้ง ก่อนที่จะใช้ผสมไข่ขาวตีฟู ผสมสับปะรดกระป๋องแบบชิ้นเล็ก ๆ ที่รินน้ำออกหมดแล้วลงตีให้เข้ากัน

วอฟเฟิลกล้วยหอม (Banana Waffles)

ทำตามวิธีทำของวอฟเฟิลธรรมดา แต่เพิ่มน้ำตาลอีก ๑ ช.ต. และผิวมะนาวขูด ๑ ช.ช. ลงในส่วนผสมแห้ง และก่อนที่จะใส่ไข่ขาวลงผสมกล้วยหอมที่ฝานเป็นแว่นบาง ๆ ๑ ถ้วย

สลัดผัก

Vegetable Salad

เฟร้นฟรายด์ ปรัสเซลสเปร๊าท์
(French Fried Brussels Sprouts)

เครื่องปรุง

น้ำซุบไก่กะป๋อง ๑๓ ๓/๔ ออนซ์ ปรัสเซลล์สเปร๊าท์ ๑๐ ออนซ์ น้ำมันสลัด ขนมปังบั่น ๑ ๑/๒ ถ้วย เกลือบ่น ๑ ๑/๒ ช้อนชา พริกบ่น ๑/๒ ช้อนชา ลูกจันทร์บ่น ๑/๔ ช้อนชา ไข่ ๔ ฟอง น้ำนม ๒ ช้อนชา

วิธีทำ

ต้มน้ำซุปไก่ให้เดือดประมาณ ๓๕ นาทีในกะทะขนาดกลาง ใส่ปรัสเซลล์สเปร๊าท์ลงไปครึ่งหนึ่ง เอาฝาบีดต้มต่อไปอีกประมาณ ๕ นาที หรือจนนุ่มดีแล้ว รินน้ำออก เติมปรัสเซลล์สเปร๊าท์ที่เหลือ ขณะเดียวกันตั้งน้ำสลัดบนไฟ ๓๗๐°ฟ. เสร็จแล้วเอากระดาษรองลงในชามผสมขนมปังบั่น เกลือ พริกบ่น และลูกจันทร์เข้าด้วยกัน ใช้ชามอีกชามหนึ่งผสมไข่และนมเข้าด้วยกัน คนด้วยช้อนซ่อมจนเข้ากันดี เอาปรัสเซลล์สเปร๊าท์จุ่มลงบนส่วนผสมของไข่นั้น แล้วเอาคลุกกับขนมปังบั่น ทำอย่างนี้สัก ๒ ครั้งจนแน่ใจว่าทั่วดีแล้ว จึงเอาปรัสเซลล์สเปร๊าท์นั้นลงทอดในน้ำมัน ประมาณ ๒ นาที หรือจนเป็นสีน้ำตาลเหลืองน่ารับประทาน ตักขึ้นวางบนกระดาษเพื่อจะได้ซับน้ำมันได้ เสิฟในขณะที่ร้อน ๆ

อัตราส่วนที่ใช้นี้ใช้ได้ประมาณ ๘ – ๑๐ คน

สลัดมันฝรั่งแบบซีซาร์
Caesar Style Potato Salad

เครื่องปรุง

มันฝรั่ง ๕ ปอนด์ พริกไทย ๑/๔ ช้อนชา น้ำมันสลัด ๑/๒ ถ้วย เบคอน ๘ ชิ้น (ทอดแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ) เนยแข็งทำฝอยแล้ว ๑/๔ ถ้วย หัวหอมฝรั่งขนาดกลางสับ ๑ หัว เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ ผักชีฝรั่งหั่น ๑/๔ ถ้วย น้ำซอสวอร์เชสไชล์ ๑ ช้อนโต๊ะ ไข่ต้ม ๒ ฟอง

วิธีทำ

ทำก่อนเสิฟ ๓ ชั่วโมง เอามันฝรั่งปอกแล้วเอาลงต้มในหม้อที่มีฝาบีดบนไฟที่มีความร้อนปานกลาง เอาฝาบีดทิ้งไว้ประมาณ ๒๐ นาที แล้วลองใช้ซ่อมทิ่มดูถ้านิ่มใช้ได้ รินน้ำทิ้งปล่อยให้เย็น

เอาน้ำมันสลัด, เนยแข็ง, น้ำมะนาว, ซอสและพริกไทยใส่ลงในชามตีจนเข้ากันดีแล้ว ใส่มันฝรั่งที่ต้มแล้วและหั่นเป็นคำๆ ใส่ลงไปแล้วคนให้ทั่ว ใส่เบคอนที่เตรียมไว้ลงไปพร้อมกับหอมและผักชีฝรั่ง คนทุกอย่างให้เข้ากันดี เอาไข่ที่ต้มแล้วหั่นเป็นฝอยโรยหน้า นำเข้าตู้เย็นจนถึงเวลาเสิฟ

ใช้เสิฟประมาณ ๘–๑๐ คน

เมดิเตอร์เรเนี่ยน แพรทเทอร์

เครื่องปรุง

ไม่ใส่น้ำมันสลัด ดอกกะหล่ำ ๑ หัวเล็ก น้ำมะนาว ๑ ถ้วย เกลือ ๑/๒ ช้อนชา หัวผักกาดแดง ๑ พวง ผักสลัดชนิดหัว ๑ หัวใหญ่ ชีสเมียนสเตอร์ ๑ ปอนด์ พริกสดขนาดกลาง ๑ เม็ด ซาลามี หั่นฝอย ๑/๒ ปอนด์ เห็ดขนาดกลาง ๘ ดอก เบลเยี่ยมเอ็นไดฟ์ ๒ ช่อ มะเขือเทศ ๒ ลูก ไข่ต้มสุก ๒ ฟอง อาร์ติโชคกระป๋อง ๑ กระป๋อง โอลีพสุก (ขนาด ๗ ๑/๒ เอาซ์) ๑ กระป๋อง ปลาแอนโชวี่ (ขนาด ๒ เอาซ์) ๒ กระป๋อง

ให้เตรียมเครื่องปรุงน้ำสลัดก่อนรับประทาน ๒ ชั่วโมง (วิธีปรุงอยู่ตอนท้าย)

วิธีเตรียมผัก

แยกดอกกะหล่ำออกเป็นคำๆ เอาน้ำมะนาว และน้ำเย็น ๑/๔ ถ้วย และเกลือผสมกันในชามเล็ก แล้วเอาดอกกะหล่ำแช่ไว้ในชามนั้นประมาณ ๓๐ นาที คนบ่อยๆ สลักหัวผักกาดแดงให้เป็นรูปดอกกุหลาบ หรือจะทำคั่นไปมาก็ได้ เสร็จแล้วใส่ไว้ในถ้วยน้ำเย็นแล้วนำไปไว้ในตู้เย็นประมาณ ๓๐ นาที ในขณะเดียวกันฉีกผักสลัดออกเป็นคำๆ ใส่ไว้ในชามใหญ่ ก่อนที่จะจัดผักต่างๆลงวางทับผักสลัด ให้เตรียมดังต่อไปนี้ ตัดชีสเมียนสเตอร์และพริกสดออกเป็นชิ้นเล็กยาวๆ พับครึ่งซาลามีที่หั่นแล้ว หั่นเห็ดออกเป็นชิ้นๆ แยกเอนไดฟ์ออกเป็นใบๆ หั่นมะเขือเทศและไข่ออกเป็นชิ้นสามเหลี่ยมเล็กๆ แอนติโชค โอลีฟ และแอนโชวี่ ทำให้สเด็ดน้ำพร้อมทั้งดอกกะหล่ำที่แช่ และหัวผักกาดก็ต้องทำให้สเด็ดน้ำเช่นกัน เอาทุกอย่างเรียงบนผักสลัดให้สวยงาม เสิฟพร้อมน้ำสลัด เสิฟได้ ๘ คน

วิธีทำน้ำสลัด

น้ำส้ม ๑/๒ ถ้วย แป้งมัน ๒ ช้อนชา น้ำตาลทราย ๑ ช้อนโต๊ะ หั่นผักชีฝรั่งฝอย ๑ ช้อนโต๊ะ เกลือ ๑ ช้อนชา กระวาน ๑/๒ ช้อนชา พาพริกค่า (พริกป่นฝรั่ง) ๑/๔ ช้อนชา มัสตาดแห้ง ๑/๔ ช้อนชา พริกป่น ๑/๘ ช้อนชา ทำก่อนเสิฟ ๒ ชั่วโมง เอากะทะเล็กตั้งไฟอย่าให้ร้อนนัก เอาน้ำส้มกับน้ำเย็น ๑/๒ ถ้วยลงต้มเข้าด้วยกัน เอาแป้งมันผสมน้ำ ๑ ช้อนโต๊ะ คนให้เข้ากันดีแล้ว ค่อยๆเทผสมลงไปในกะทะและคนเรื่อยๆ จนกระทั่งข้นดีแล้ว ยกลง เอาส่วนผสมที่เหลือใส่ลงไปคนให้เข้ากันดี ใส่ตู้เย็นไว้จนถึงเวลา

ดอกกะหล่ำอบใส่ผงกะหรี่
Curried Baked Cauliflower

เครื่องปรุง

ดอกกระหล่ำดอกใหญ่ ๑ ดอก เกลือ ๑/๒ ช.ช. ซุปไก่ข้นขนาด ๑๐ ๑/๒ ออนส์ ๑ กระป๋อง เนยแข็งเช็ดดาร์ปั่นขนาด ๔ ออนส์ ๑ ห่อ (ประมาณ ๑ ถ้วย) น้ำสลัดมายอนเนส ๑/๓ ถ้วย ผงกะหรี่ ๑ ช.ช. ขนมปังป่น ๑/๔ ถ้วย เนยละลาย ๒ ช.ต.

วิธีทำ

เปิดไฟเตาอบร้อน ๓๕๐ องศาก่อนเสิฟ ๑ ชั่วโมง ตัดดอกกะหล่ำเป็นดอกเล็กๆ ต้มดอกกะหล่ำในหม้อที่มีน้ำเดือดผสมเกลือ ตั้งไฟร้อนปานกลางประมาณ ๑๐ นาที ยกหม้อลงเทน้ำทิ้งให้ดอกกะหล่ำสะเด็ดน้ำ ใส่น้ำซุปข้นเนยแข็ง มายอนเนสและผงกะหรี่ในชามอบขนาด ๒ ควอตส์ ผสมเครื่องปรุงให้เข้ากันแล้วใส่ดอกกะหล่ำลงเคล้าให้เข้ากัน เคล้าขนมปังป่นกับเนยให้เข้ากัน ตักโรยหน้าดอกกะหล่ำเข้าเตาอบ ๓๐ นาที หรือจนเดือดปุดๆ

(รับประทานได้ ๘–๙ คน)

สลัดถั่วแขก
Bean Salad

ถั่วแขก หอม ๑/๒ หัว เกลือนิดหน่อย น้ำสลัดฝรั่งเศส

ถั่วแขกตัดเป็นท่อนๆ ขนาด ๒ นิ้ว ต้มในน้ำเดือด ใส่เกลือพร้อมๆ กับหอมให้นุ่มแต่ไม่เปื่อย เทน้ำออกทิ้งไว้ให้เย็น แล้วคลุกกับน้ำสลัด สลัดนี้จะมีรสดี ถ้าทำทิ้งไว้ ๒–๓ ช.ม. ถ้าจำเป็นก็เติมน้ำสลัดได้

สลัดถั่วงอก
Beansprout

เครื่องปรุง

ผักกาดหอม ถั่วงอกเด็ดรากและล้างให้สะอาดแช่น้ำเย็นจัด แครอตขูดละเอียด หรือลูกโอลีฟสุกประดับกับพริกพิเมนโต

วิธีทำ

ล้างผักกาดหอม แล้วเรียงลงก้นชาม เอาถั่วงอกมาคลุกกับน้ำสลัดข้น เติมเกลือ พริกไทย แล้ววางลงบนผักกาดหอม โรยแครอตขูดข้างบน หรือฝานลูกโอลีฟสุกประดับกับพริกพิเมนโตก็ได้

สลัดผลไม้
Fruit Salad

ผลไม้ผสม ๒ ถ้วย น้ำสลัดข้น ๑ ส่วน

หั่นผลไม้ให้เป็นเหลี่ยมเล็ก ๆ และผสมกับน้ำสลัดข้น

สลัดผลไม้ชนิดที่ ๑
Fruit Salad I

เครื่องปรุง

นมเปรี้ยว ๑ ถ้วย มะพร้าวขูด ๑ ถ้วย ผลไม้แห้งหั่น ๑ ถ้วย มาชมาโล่หั่น ๑ ถ้วย

วิธีทำ

ผสมสิ่งเหล่านี้เข้าด้วยกัน แล้วแช่ในตู้เย็นประมาณ ๒ ช.ม.

สลัดผลไม้
Fruit Salad II

เครื่องปรุง

สับปะรดหั่นเป็นชิ้น ๆ ๑ ถ้วย (ให้เสด็ดน้ำ) ส้มแกะเป็นกลีบ ๆ ๑ ถ้วย เชอรี่ขวด ๑ ถ้วย (ให้เสด็ดน้ำ) ถั่วพิคานหั่น ๑/๒ ถ้วย มาชมาโล่ขนาดเล็ก ๒ ถ้วย น้ำสลัด ๑ ถ้วย ครีมตีให้ข้น ๑/๒ ถ้วย ผักกาดหอม

วิธีทำ

ผสมผลไม้ (ถั่วพิคาน) มาชมาโล่และน้ำสลัดเข้าด้วยกัน คนครีมข้นลงไป เอาแช่ในตู้เย็นประมาณ ๒ ช.ม. เวลารับประทานตักเป็นคำๆ ใส่บนผักสลัด

สลัดแบบเยอรมัน
German Potato Salad

เครื่องปรุง

มันฝรั่ง หัวหอม หมูเบคอน น้ำตาล น้ำส้ม เม็ดมัสตาร์ด

วิธีทำ

ต้มมันจนสุก ลอกเปลือกขณะที่ยังร้อนอยู่ ทอดหมูเบคอนจนกระทั่งกรอบ ตักออกจากกะทะผสมน้ำส้ม น้ำตาล เกลือ เม็ดมัสตาร์ด พริกไทย ในน้ำมันหมูเบคอนที่ทอดเหลืออยู่เคี่ยวไปประมาณ ๕ นาที แล้วเทราดลงบนมันที่ยังอุ่นอยู่ เติมหัวหอมที่หั่นไว้ ตามชอบ แล้วจัดลงในจานตบแต่งจนเห็นงาม ใช้รับประทานเมื่อยังอุ่น ๆ

สลัดอิตาเลี่ยน
Italian Salad

น้ำมันสลัดข้น ๑ ส่วน ถั่วกระป๋อง ๑/๔ กระป๋อง (ให้เสด็ด)

หัวแครอตต้มสุกแล้ว ๒ หัว หั่นให้เป็นเหลี่ยมเล็กๆ ผสมหัวแครอตกับถั่ว แต่งหน้าด้วยมะเขือเทศกับครีม

ส่วนผสมสำหรับสลัด
Mixed Salad

ผักกาดหอม ไชลุ้ย หัวหอมหั่นเป็นแว่นกลมๆ หัวแรชดิช มะเขือเทศบ่ำทั้งผล ไข่ต้มแข็ง ผ่าเป็นเสี้ยว ส้มโอ (แกะเป็นกลีบ) น้ำสลัดฝรั่งเศส หน่อไม้ฝรั่ง มะกอกฝรั่งหั่นเป็นชิ้นๆ แอนโชวี่ (กะบี่ฝรั่ง)

สลัดกุ้ง
Shrimp Salad

เครื่องปรุง

กุ้ง ๑ ถ้วย หน่อไม้ฝรั่ง ๑ ถ้วย น้ำสลัดข้น ๑ ส่วน

วิธีทำ

ต้มกุ้งให้สุก แกะเปลือกออก และทำให้เย็น หั่นหน่อไม้ฝรั่งเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วเอาทั้งหมดนี้มาคลุกกับน้ำสลัด และโรยเกลือบ่นลงไป อาจใช้มักโรนี หรือข้าวแทนหน่อไม้ก็ได้ ตามใจชอบ

น้ำสลัดแบบเก่า
Old Fashioned Boiled Dressing

ไข่แดง ๔ ฟอง เกลือ ๑ ช.ต. มัสตาร์ด ๑ ช.ต. น้ำตาล ๓ ช.ต. แป้งสาลี ๑ ช.ต. พริกป่น

ผสมให้เข้ากันอย่าให้เป็นเม็ด แล้วใส่น้ำ ๒ ถ้วย น้ำส้ม ๒/๓ ถ้วย เนย ๒ ช.ต. ตั้งไฟคนให้ข้น ทิ้งไว้ให้เย็น เก็บในขวดที่มีฝาปิด รับประทานกับสลัดไก่ หมู หรือ ทูน่าฟิช

สลัดผักสด กับ น้ำสลัดใส
French dressing and Fresh Vegetable Salad

วิธีทำสลัด

ผักกาดหอม ไชลุ้ย เลือกแต่อ่อนๆ แตงกวา มะเขือเทศ พริกหยวกหวาน

ยังมีผักสดอีกหลายชนิดที่ทำสลัดได้ เช่น วอเตอร์เครส ต้นหอม หัวหอม แครอตดิบ แรชดิช เป็นต้น

ล้างผักให้สะอาด ผึ่งให้เสด็ดน้ำ หั่นตามชอบ วางใส่จานเข้าตู้เย็น

น้ำสลัดใส

กระเทียมทุบทั้งเปลือก ๑ กลีบ น้ำตาล ๑ ช.ช. เกลือ ๑/๒ ช.ช. มัสตาร์ดผง ๑ ช.ช. น้ำส้มอย่างดี ๑ ช.ต. น้ำมะนาวสด ๑ ช.ต. น้ำมันมะกอก ๒ ช.ต.

เอากระเทียมใส่ในชามเล็กๆ แล้วใส่เกลือ น้ำตาล มัสตาร์ดลงแล้วขยี้จนกระเทียมละเอียด ใส่น้ำส้มและน้ำมะนาว คนจนละลาย แล้วค่อยๆ ใส่น้ำมันทีละน้อย คนตลอดเวลา

น้ำสลัด
Mayonnaise

เครื่องปรุง

ไข่ไก่ใช้เฉพาะไข่แดง ๒ ฟอง น้ำมันสลัด ๓/๔ ถ้วย น้ำมะนาว ๓ หยด เกลือและพริกไทย ๑ เกรน

วิธีทำ

ตีไข่แดงกับเกลือจนขึ้น เติมน้ำมันสลัดลงไปทีละน้อย และคอยตีตลอดเวลา เมื่อเติมไปได้ครึ่งหนึ่งแล้ว อาจเติมให้เร็วขึ้นก็ได้ เหยาะมะนาวลงไป ๓ หยด และพริกไทยเล็กน้อย

สิ่งที่ใช้แทน ฮอสแรดดิช

Substitutc for Horseradish

หัวผักกาดขาวขูด ๒ ถ้วย เกลือ ๑ ช.ช. น้ำส้มเย็น ๒ ถ้วย น้ำตาล ๒ ช.ต. (ไม่ใช้ก็ได้)

ใช้สิ่ง เหล่านี้ ผสม กับ มัสตาร์ด ถ้าจะใช้ ผสมเข้าไปในน้ำสลัด สตู หรือ แคสโร สักนิด หน่อย จะทำให้รสดีขึ้น

เบรด แอน บัทเทอร์ พิคเคิล

Bread and Butter Pickles

เครื่องปรุง

แตงกวา ๑ ก.ก. หอม ๓ หัว เกลือ ๑/๔ ถ้วย น้ำส้ม ๑ ๑/๒ ถ้วย น้ำตาล ๑ ๑/๒ ถ้วย เม็ดมัสตาร์ด ๒ ๑/๒ ช.ช. กานพลู ๑/๒ ช.ช. ขมิ้น ๑/๓ ช.ช.

วิธีทำ

หั่นแตงกวา หอม แล้วแช่ในน้ำเกลือ ให้ท่วมแล้วแช่ในตู้เย็น ๓ ช.ม. จึงเอาออกมากรอง แล้วเอาน้ำส้ม น้ำตาลและเครื่องเทศให้จนเป็นน้ำเชื่อม พอเย็นลงเติมผักแล้วต้มไปช้า ๆ จนถึงจุดเดือด แล้วบรรจุในขวดที่ต้มแล้ว ปิดฝาให้แน่น ผนึกด้วยเทียนไข

มาร์มาเลดมะละกอ

Papaya Marmalade

เครื่องปรุง

มะละกอสุกหั่นบาง ๆ ๑๐ ถ้วย สับปะรดสดสับละเอียด ๑ ถ้วย น้ำส้มคั้น ๑/๒ ถ้วย น้ำมะนาว ๑/๒ ถ้วย ผิวส้มขูดฝอย ๑ ผล ผิว

มะนาวขูดฝอย ๒ ผล ขิงสดหั่นฝอย ๒ ช.ต. น้ำตาลหนึ่งถ้วยต่อผลไม้ต้มแล้วหนึ่งถ้วย

วิธีทำ

ผสมของทุกอย่างเว้นแต่ น้ำตาล เข้าด้วยกันและต้มประมาณ ๓๐ นาที ตวงผลไม้ที่ต้มแล้วเติมน้ำตาล นม ตามส่วน แล้วต้มต่อไปอีก ๓๐ นาที หมั่นคนบ่อย ๆ เพื่อกันไหม้บรรจุลงขวด ที่อบความร้อนแล้ว ผนึกด้วยขี้ผึ้ง เก็บไว้ที่อากาศเย็น

มะละกอดอง
Papaya Pickle

เครื่องปรุง

มะละกอดิบ หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ๔ ถ้วย เกลือเม็ด ๑/๒ ถ้วย พริกหวานแดงหั่น ๒ เม็ด พริกหวานเขียวหั่น ๒ เม็ด หัวหอมเล็ก ๑๐ หัว น้ำส้ม ๒ ถ้วย เกลือ ๒ ช.ต. น้ำตาล ๑ ถ้วย หัวผักกาดขาวหั่นเป็นแว่น ๆ ๒ หัว ถั่วแขกตัดเป็นท่อนยาว ๑ นิ้ว (พอประมาณ หรือ ๑๐ ฝัก) แตงกวาหั่น ๑ หัว แครอทหั่น ๑ หัว ขิงหั่นบาง ๆ ๑ ชิ้นเล็ก

วิธีทำ

ขยำมะละกอกับเกลือเม็ด เพื่อคั้นน้ำมะละกอออก ต้มน้ำส้ม กับน้ำตาล เกลือ เทลงในมะละกอที่ผสมกับผักต่าง ๆ แล้วบรรจุลงขวด แล้วนึ่งก่อนผนึกขวด

แยมฝรั่ง มะละกอ
Guava–Papaya Jam

เครื่องปรุง

ผลฝรั่งต้มสุกแล้ว ๔ ถ้วย (เอาแต่เนื้อ เม็ดไม่ใช้) มะละกอสุกหั่น ๔ ถ้วย น้ำตาลทราย ๘ ถ้วย น้ำมะนาว ๖ ช.ต. ผิวมะนาวขูด ๒ ผล

วิธีทำ

ผสมเนื้อฝรั่งและมะละกอ แล้วต้มให้สุกนาน จนน้ำงวด ใส่น้ำตาลน้ำมะนาวลงเคี่ยวไปจนข้น และเหนียวดี บรรจุลงขวดที่อบความร้อนแล้ว ปิดผนึกหรือเอาเข้าตู้เย็นก็ได้

หัวผักกาดหรือหัวหอมดอง
Pickled Beets Or Onions

เครื่องปรุง

บีท (หัวผักกาดแดง) หรือหอมแดง ๒๐ หัวเล็ก เกลือ ๒ ช.ช. และน้ำมะนาวนิดหน่อย น้ำ ๑ ควอต (๔ ถ้วย)

ส่วนผสมของน้ำปรุง

น้ำส้ม ๑ ถ้วย น้ำ ๔ ช.ต. น้ำตาล ๔ ช.ต.

วิธีทำ

ตัดหัวบีทเหลือก้านไว้สัก ๑/๒ นิ้วเรียงลงในหม้อ ต้มกับน้ำเกลือที่ใส่น้ำมะนาวลงไปนิดหน่อย ต้มจนสุกและนิ่มดี ประมาณ ๓๐ นาที เทน้ำออก ทิ้งไว้ให้เย็น ลอกเปลือก แล้วหั่นเป็นแว่น ๆ ผสมส่วนของน้ำที่จะใช้ดอง แล้วเทลงให้ท่วมหัวผักกาด ทำไว้ล่วงหน้า ๑ วัน หรือ ๒ วันก่อนใช้รับประทาน

ซอสมะเขือเทศและซอสมะเขือเทศอย่างข้น
Homemade Puree Tomato and Paste

ซอสมะเขือเทศ

มะเขือเทศสุก ๔ ควอต หัวหอมเล็กหั่น ๑ หัว ใบคื่นช่าย ๑ กำ ใบกระวาน ๑ ใบ เกลือ ๒ ช.ช. พริกชี้ฟ้า ๑/๔ ช.ช.

วิธีทำ

ต้มทั้งหมดนี้เข้าด้วยกัน แล้วบดกับกระชอน ต้มจนเหลือครึ่งส่วน บรรจุในขวดที่ต้มแล้วและร้อน ๆ อยู่อัดให้แน่น

ซอสมะเขือเทศอย่างข้น
Tomato Paste

ละเลงซอสมะเขือเทศลงในพิมพ์สังกะสีซึ่งทาน้ำมันแล้ว เมื่อเห็นว่าหน้าซอสเป็นฝ้า (มีน้ำมันลอยอยู่) ให้ใช้พายแงะ เทลงบนลวดที่คลุมด้วยผ้าขาวบางตากแดดหรืออบในเตาอุ่น ๆ เมื่อแห้งพอที่จะไม่ติดมือ ใช้กระดาษไขห่อเป็นแท่งกลม ๆ ยาว ๆ บรรจุใส่ขวด ซอสอย่างนี้จะใช้ทำซุปซอสหรืออาหารอย่างอื่นก็ได้ ก่อนจะใช้ให้แช่ในน้ำเย็นจนอ่อน หรือละลายก่อนแล้วจึงเติมไปในอาหารร้อน (เก็บในตู้น้ำแข็ง) ซอสมะเขือเทศนี้ใช้ ๑ ช.ช. ทำซุปได้ ๑ ถ้วย ในเมืองเรามีมะเขือเทศมากในฤดูหนาวและแล้ง ในระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงกุมภาพันธ์จึงเป็นระหว่างเวลาที่ควรจะทำเก็บไว้ในฤดูที่ขาด

ซอสมะม่วง
Mango Sauce

เครื่องปรุง

จะใช้มะม่วงอะไรก็ได้ ถ้าไม่มีมะม่วงอ่อนก็ใช้ได้ ล้างน้ำ และปอกเปลือก ระวังยางมะม่วงกัดมือแล้วนำไปต้มนุ่มแล้วเติมตามส่วนดังนี้ ๑ ถ้วย ต่อน้ำตาล ๓/๔ ถ้วย เคี่ยวต่อไปอีก ๕ นาที ต้องคนตลอดเวลาเพื่อกันไหม้ จะมีรสดีมาก ถ้ารับประทานกับเนื้อ หรือซอสอื่น ๆ ก็ได้

แตงกวาดองอย่างหวาน
Sweet Sliced Cucumber Pickles

เครื่องปรุง

แตงกวาหั่นเป็นแว่น ๆ ๑ ควอต(๔ถ้วย) หอมหัวเล็กหั่น ๑ หัว พริกหวานเอาเม็ดออกสับ ๑ เม็ด เกลือประมาณ ๑/๘ ถ้วย น้ำส้ม ๑/๓ ถ้วย น้ำตาล ๑ ๑/๓ ถ้วย กานพลูทั้งดอก ๑/๔ ช.ช. เม็ดมัสตาร์ดขาว ๒ ช.ช.

วิธีทำ

ผสมเกลือและผักเข้าด้วยกัน ทิ้งไว้สัก ๓ ช.ม. เทน้ำทิ้ง ผสมน้ำส้ม น้ำตาล และเครื่องเทศต้มประมาณ ๕ นาที บรรจุผักลงในขวดที่ลวกน้ำร้อนแล้ว เติมน้ำเชื่อม แล้วปิดให้สนิท ทำได้ ๑ ควอต

กาว่า เยลลี่
Guava Jelly

เครื่องกระป๋อง ฝรั่งปอกเปลือก แล้วล้างเม็ดออก แล้วนำไปเคี่ยวจนนุ่ม แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง ตวงตามส่วนดังนี้ ฝรั่งที่เคี่ยวแล้ว ๑ ควอต (๔ ถ้วย) ต่อน้ำตาล ๑ ควอต แล้วใส่กรด ทาทาริค ๑ ช.ช. แล้วเคี่ยวต่อไปจนข้น แล้วเทใส่ที่อบความร้อนแล้ว ทิ้งไว้ให้เย็น ปิดฝา แล้วพาราฟินจะละลายขึ้นมาข้างบน

มะเขือเทศแห้ง
Tomato Paste

เอามะเขือเทศต้มให้เปื่อย ใส่ในพิมพ์แบน ๆ ที่เทน้ำมันแล้ว ทิ้งไว้จนเกิดเป็นฝ้าหนา ๆ บนผิว เอาทัพพีตักออกใส่ในตะแกรงที่รองด้วยผ้าขาวบาง ๆ ตากแดดหรืออบในเตาไฟอ่อน ๆ เมื่อแห้งดีแล้ว จะจับไม่ติดมือ จึงเอามาปั้นเป็นก้อนห่อในกระดาษไข เก็บไว้ในขวดแล้วเข้าตู้น้ำแข็ง เก็บไว้ใช้สำหรับทำซุป ซอส อาหารอื่น ๆ ก็ได้ เวลาจะใช้ให้ทำกับของร้อน ๆ

ให้แบ่งออกมาชั้นหนึ่ง แช่ในน้ำเย็นจนอ่อนดีแล้ว จึงเติมลงในของที่ทำร้อน ๆ ใช้มะเขือเทศแห้ง ๑ ช.ช. จะทำซุปได้ ๑ ถ้วย

ในบ้านเราในฤดูหนาวและฤดูร้อน ในเดือนพฤศจิกายนถึงกุมภาพันธ์ มีมะเขือเทศอุดมสมบูรณ์ จึงเป็นโอกาสอันดีที่จะทำมะเขือเทศเก็บไว้รับประทาน

มันคาสซีโรล
Curried Potato Casserole

เครื่องปรุง

หอมสับ ๑/๒ ถ้วย เนย ๑/๔ ถ้วย ผงกะหรี่ ๒ ช.ช. แป้งสาลี ๕ ช.ต. มะเขือเทศเพสท์ ๒ ช.ต พริกไทยดำป่นใหม่ ๆ น้ำสต๊อกไก่ ๒ ๑/๒ ถ้วย มันฝรั่งต้ม หั่นสี่เหลี่ยม ๕ ถ้วย

วิธีทำ

ผัดหอมกับเนยประมาณ ๕ นาที ใส่ผงกะหรี่ลงไปผัดด้วยแป้งสาลี มะเขือเทศเพสท์ พริกไทย รวมผัดเข้าด้วยกัน ใส่น้ำสต๊อกลงในกะทะทีละน้อยจนน้ำข้น คนตลอดเวลา ใส่มันฝรั่งลงไป แล้วเทลงในชามอบทนไฟ นำชามเข้าเตาอบ ไฟแรง ๓๗๕° ฟ. ประมาณ ๓๐ นาที (สำหรับ ๖ คน)

หอยแชลล์คอนเชาเดอร์
Scalloped Corn Chowder

เครื่องปรุง

เนยหรือมาการีน ๓ ช.ต. หอมขนาดใหญ่ฝานบาง ๆ ๑ หัว มันฝรั่งขนาดกลางหั่นสี่เหลี่ยม ๕ หัว หอยแชลล์ ๑/๒ ไพนท์ หรือ ๑ ห่อ น้ำเดือด ๒ ถ้วย ข้าวโพดต้มทั้งฝัก ๑ ถ้วย เกลือ ๒ ช.ช. พริกไทย พริกป่นพาพริกค่า นม ๑ ควอต ผักชีฝรั่งสับ

วิธีทำ

ละลายเนยในหม้อที่มีฝาบีด (Dutch oven) ผัดหอมให้นุ่มในหม้อ ใส่มันฝรั่ง หอยแชลล์และน้ำเดือด บีดฝา ตั้งไฟอ่อน ๆ ไว้ประมาณ ๘–๑๐ นาที หรือจนกระทั่งมันสุก ใส่ข้าวโพด เกลือ พริกไทย พริกพาพริกค่าและนมบีดฝา ตั้งไฟต่อไปให้ทั่ว เมื่อเครื่องปรุงทั้งหมดทั่วแล้ว ยกรับประทานได้โรยหน้าด้วยผักชีเวลารับประทาน

(สำหรับ ๖–๘ คน)

มะเขือยาวสอดไส้

(Stuffed Eggplants)

เครื่องปรุง

มะเขือยาวม่วงอย่างใหญ่ ๒ ผล เนื้อบด ๑ ๑/๒ ปอนด์ พริกฝรั่งสับ ๑/๔ ถ้วย ซอสทาบาสโคหรือซอสเผ็ด ๑ ๑/๔ ช.ช. ข้าวสุก ๑ ๑/๒ ถ้วย น้ำมัน ๑/๔ ถ้วย หอมสับ ๑/๔ ถ้วย กระเทียมสับ ๑/๔ หัว เกลือ ๑ ช.ช. น้ำมะนาว ๑ ช.ช.

วิธีทำ

ผ่าครึ่งมะเขือ ตักเนื้อมะเขือออกแล้วสับตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่เนื้อมะเขือ เนื้อบด หอมสับ พริกฝรั่งสับ กระเทียม ซอสพริก เกลือ ผัดเข้าด้วยกันจนเนื้อมะเขือมีสีเหลืองอ่อน ใส่ข้าวและเครื่องปรุงอื่น ๆ ลงผัด บรรจุไส้ที่ผัดไว้ลงในตัวมะเขือ วางมะเขือลงบนถาดเข้าเตาอบที่ทาเนยไว้แล้ว อบใช้ไฟ ๓๗๕° ฟ. ประมาณ ๓๐ นาที ยกออกจากเตาอบ โรยหน้าด้วยน้ำมะนาว

(สำหรับ ๔ คน)

ถั่วอบ

Baked beans

เครื่องปรุง

ถั่ว ๒ ถ้วย (ซื้อได้ตามร้านแขก) หอมสับ ๑/๒ ถ้วย หมูเบคอน ๖ ชิ้น น้ำอ้อยทำเป็นน้ำเชื่อมสีน้ำตาลเข้ม ๒ ช.ต. ซอสมะเขือเทศอย่างขวด ๓ ช.ต. มัสตาร์ดผง ๑ ช.ต. เกลือ ๑ ช.ช.

วิธีเตรียม

แช่ถั่ว ๑ คืน แล้วเทน้ำเก่าออกทิ้งเสีย ใส่น้ำใหม่ต้มไปช้า ๆ ตักถั่วขึ้นลองคูสัก ๒–๓ เม็ด จนเห็นว่าสุกดีแล้ว (คือเม็ดถั่วแยกออกจากกัน) รินน้ำทิ้ง แล้วเติมเครื่องปรุงข้างบนลง เทลงในชามอบหนา ๆ ที่ทาน้ำมันไว้ และอบใช้ไฟอ่อน ๆ ประมาณ ๖–๘ ช.ม. ถ้าแห้งก็ให้เติมน้ำ ที่ปรุงรสแล้ว กับซอสมะเขือเทศใน ช.ม. สุดท้ายแล้วอบไปอีกจนใช้ได้

วิธีปรุงถั่วอบที่ง่าย และเร็ว

Quick and Easy Baked beans

ถั่วอบ ๒ กระป๋อง น้ำอ้อย ทำเป็นน้ำเชื่อมสีน้ำตาลเข้ม ๓ ช.ต. น้ำมะนาว ๑/๒ ลูก มัสตาร์ดผง ๑ ช.ช. ลูกจันทน์บั่น (แล้วแต่ชอบ) ๑/๔ ช.ช. หอมสับ ๑ หัว เบคอน ๕ ชิ้น

เอาเครื่องปรุงทั้งหมดนี้ผสมกัน เทใส่ชามที่ทาเนยแล้ว อบไฟอ่อน ๆ ประมาณ ๑ ช.ม. ถ้าอบช้า ๆ และนาน ๆ จะทำให้รสดีขึ้น

หัวบีท และ ซอสมะม่วง

Harvard Beets With Mango Sauce

หัวบีท ๑๒ หัว ต้มแล้วหั่นสี่เหลี่ยมเล็กๆ น้ำตาล ๑/๔ ถ้วย แป้งข้าวโพด ๑ ช.ต. เกลือ ๑/๒ ช.ช. น้ำส้ม ๑/๔ ถ้วย เนย ๒ ช.ต.

เอาน้ำตาล น้ำส้ม เกลือ แป้งข้าวโพดใส่ลงในหม้อตุ๋น ต้องคนอยู่เรื่อย ๆ จนกระทั่งสุก เอาหัวบีทที่หั่นไว้แล้ว ลงเคี่ยว ๓๐ นาที ผสมซอสมะม่วง ๑/๒ ถ้วย กับเนย ๒ ช.ต. หรือจะใช้ มามาเลด ผิวส้ม ๑ ช.ต. หรือส้มแทนก็ได้

กล่ำปลีอบ

Brown Cabbage

เครื่องปรุง

กล่ำปลีสีขาว ๒ ก.ก. น้ำมันพืช ๑/๔ ถ้วย น้ำตาล ๒ ช.ต. น้ำต้มเนื้อ ๑/๒ ถ้วย เกลือ

วิธีทำ

ตัดกล่ำปลีเป็นชิ้นเล็ก ๆ ตั้งกะทะใส่น้ำมันพืช เติมน้ำตาลผัดไปจนเป็นสีน้ำตาล แล้วเติมกล่ำปลีคนตลอดเวลา มิฉนั้นกล่ำปลีจะไหม้ติดก้นกะทะ เมื่อกล่ำปลีเหลืองงามดีแล้ว เติมน้ำต้มเนื้อแล้วบีดฝาต้มไปจนเปื่อย ถ้าจะเติมรสเค็มและหวานก็ได้ตามชอบ รับประทานกับหมูเบคอนต้มไปกับกล่ำปลีด้วยก็ได้

ข้าวโพด

Corn

ข้าวโพดต้มอ่อน ไข่ ๓ ฟอง เนย ๑ ๑/๓ ถ้วย นม เกลือ

เอาข้าวโพดผัดในเนย จนเหลืองงาม ผสมไข่ นม เกลือ จนได้รส เทราดลงบนข้าวโพดผัดไปและกลับบ่อย ๆ

ข้าวโพดทอดเป็นแผ่น

Corn Fritters

เครื่องปรุง

ข้าวโพดสดหรือกระป๋อง ๑ ถ้วย ไข่ ๒ ฟอง แป้ง ๖ ช.ต. ผงฟู ๑ ช.ช. เนย ๒ ช.ต. ลูกจันทน์

วิธีทำ

รินน้ำออกจากข้าวโพดให้หมด บดด้วยเครื่องบดมัน ตีไข่ ๒ ฟอง จนขึ้นดีเติมแป้งข้าวโพด ผงฟู ลูกจันทน์ ตั้งกะทะใส่เนยจนร้อนจัด ตักส่วนผสมลงทอดเป็นแผ่น ๆ แผ่นละประมาณ ๑ ช้อน พอเหลืองงาม กลับข้างบนเป็นข้างล่าง รับประทานกับน้ำเชื่อม เป็นอาหารที่เหมาะสำหรับกลางวัน

แตงล้านในซอสเปรี้ยวหวาน

Cucumbers in Sweet Sour Sauce

เครื่องปรุง

สำหรับ ๖ คน แตงล้าน ๓ ผล เนื้อปู ๑/๒ ถ้วย (ต้มแล้ว) น้ำส้ม ๔ ช.ต. น้ำตาล ๑ ช.ต. น้ำ ๔ ช.ต. เกลือ ๑/๒ ช.ช. อายิโนโมโต๊ะนิดหน่อย ขิงขูด ๑/๒ ช.ช.

วิธีทำ

ผสมน้ำส้ม น้ำตาล น้ำ เกลือ ผงชูรส และ ขิงขูด เข้าด้วยกัน คั้นแตงกวาเบา ๆ ผสมลงไป แล้วเติมเนื้อปู คลุกให้เข้ากันใช้รับประทานได้ทันที

มะเขือยาวอบ
Baked Eggplant

วิธีทำ

ปอกและหั่นมะเขือ ทางขวาง ยาวประมาณครึ่งนิ้ว ทาทั้งสองข้างด้วย เนยอ่อน โรยเกลือและพริกบี่นกระป๋อง แล้ววางเรียงลงบนถาดอบ อบในเตาร้อน ๔๐๐ องศา จนอ่อนดี (ประมาณ ๑๒ นาที) ในระหว่างอบนี้ใช้ตะหลิวกลับครั้งเดียว ใช้รับประทานกับมะนาวฝาน

มะเขือยาวและน้ำสลัดใส
Eggplant With French Dressing

วิธีทำ

เตรียมมะเขือยาวเหมือนวิธีข้างบนนี้ แต่ไม่ทาเนย เอาแช่ลงในน้ำสลัดใส สัก ๑๕ นาที เอาไปอบหรือผิงไฟบน

มะเขือยาวทอดและราดครีม
Eggplant Sauted And Creamed

วิธีทำ

ปอก และตัดมะเขือยาวทางขวางชิ้นละ ๓/๔ นิ้ว ทอดในน้ำมันเนย ใช้ตะหลิวกลับบ่อย ๆ จนมะเขือยาวสุก (ประมาณ ๑๐ นาที) รับประทานกับซอสครีม

มะเขือยาวอบในชาม
Eggplant Creole

เครื่องปรุง

มะเขือยาวขนาดกลาง ๑ ลูก หอมสับละเอียด ๒ ช.ต. มะเขือเทศขนาดกลาง ๔ ลูก เนย น้ำตาลทรายสีรำ เนยแข็งขูด

วิธีทำ

ปอกมะเขือแล้วตัดเป็นชิ้นหนา ๑/๔ นิ้ว ทอดพอเหลืองอ่อน ๆ เติมหัวหอม มะเขือเทศผ่าครึ่งทอด เอาชามอบทาน้ำมันเอามะเขือยาววางเรียงลงชั้นหนึ่ง ทับหน้าด้วยมะเขือเทศ โรยหน้าด้วยน้ำตาลทรายสีรำและเนยแข็งขูด ทำสลับอย่างนี้จนของหมด อบในเตาที่มีไฟร้อนปานกลางประมาณ ๑ ชั่วโมง

ซาโวรี่ฟักเขียว
Savory Marrow

เครื่องปรุง

ฟักเขียวหั่นแล้ว ๑/๒ ก.ก. น้ำซีอิ๊ว ๑/๔ ช.ช. น้ำ ๑/๔ ถ้วย หอมใหญ่ ๑ หัว เกลือ ๑/๔ ช.ช. ครีมหรือนมสด ๑/๒ ถ้วย น้ำตาล ๑/๒ ช.ช. น้ำมะนาว ๒ ช.ต. สีขนมนิดหน่อย ผงอายิโนโมโต๊ะ ผักชี ๔ ต้น

วิธีทำ

ตั้งน้ำให้เดือด ใส่ฟักซึ่งหั่นแล้ว ใส่เกลือ น้ำตาล สีขนม ผงอายิโนโมโต๊ะ น้ำซีอิ๊วและหอมหั่น ปิดฝาแล้วเคี่ยวต่อไปอีก ๑๐ นาที

หรือจนกระทั่งฟักนิ่ม ผสมไข่แดงที่ตีแล้ว ครีม น้ำมะนาว และผักชีโรยหน้า แล้วตั้งไฟอ่อน ๆ อย่าให้เดือด ต้องหมั่นคนเสมอ เสิร์ฟร้อน ๆ อาจใช้ผักอื่น ๆ บ้างก็ได้ เช่น ถั่วฝักยาว ถั่วแขก หรือแตงกวา

พริกหยวกสอดไส้
Stuffed Peppers

เครื่องปรุง

พริก หยวก ขนาด กลาง สีเขียว ๘ เม็ด ข้าวสุก ๑ ๑/๒ ถ้วย หมูแฮมสับ ๑/๒ ถ้วย หอมสับละเอียด ๓ ช.ต. เนยแข็งขูด เกลือ พริกไทย

วิธีทำ

พริกตัดก้านออก ควักไส้และเม็ดออก เอาข้าวสุกผสมหมูแฮม หอม เนยแข็ง ส่วนจะมากน้อยแล้วแต่ใจชอบ เอาผัดไปในพริก โรยหน้าด้วยขนมปังป่นและเนยแข็งขูด ใช้น้ำมันเบคอนหรือน้ำมันอื่นทาพริกให้ทั่ว เอาพริกเหล่านี้วางเรียงลงในพิมพ์ ใส่น้ำนิดหน่อยพอท่วมก้นพิมพ์ อบในเตาร้อน ๓๕๐ องศาฟาเรนไฮต์จนสุก สำหรับไส้พริกหยวกนี้จะใช้อาหารที่เหลือทำก็ได้ เช่น เนื้อ หมู ข้าวโพด ผักโขม บดกับครีม ซอสขาวหรือมันฝรั่งบดหรือจะใช้ขนมปังแทนข้าวก็ได้เป็นอาหารที่เหมาะสำหรับมื้อกลางวัน

มันบด
Mashed Potatoes

มันฝรั่ง ๑ ๑/๒-๒ ก.ก. นม ๑ ลิตร ปอก และ ผ่ามันฝรั่งเป็น ๔ ชิ้น ต้ม ให้สุกเทน้ำทิ้ง บดให้ละเอียด เติมนมร้อน ๆ และเกลือตามรสชอบ ถ้าไม่ชอบนมจะใช้น้ำต้มมันแล้วเติมเนยหรือน้ำมันก็ได้

มันฝรั่งอบ
Scalloped Potatoes

เครื่องปรุง

มันฝรั่งดิบหั่นบาง ๆ ๔ ถ้วย เนย ๓ ช.ต. แป้ง ๓ ช.ต. นม ๑ ๑/๒ ถ้วย เกลือ ๑ ช.ช. หอมซอย ๑ ถ้วย (ไม่ใช้ก็ได้) เนยแข็งขูด ๑ ถ้วย (ไม่ใช้ก็ได้)

วิธีทำ

ละลายเนยบนไฟอ่อน ๆ เอาแป้งลงคนจนเข้ากัน เติมนมแล้วเคี่ยวจนจะเริ่มข้น เติมเกลือ พริกไทย เนยแข็งขูด เอาน้ำมันทาพิมพ์แล้วเอามันฝรั่งเรียงลงชั้นหนึ่ง วางหน้าด้วยหอมหั่น ซอส อบไปประมาณ ๑ ช.ม. หรือจนสุกเอาไม้จิ้มลองดู ถ้าจะต้มมันฝรั่งก่อนจะอบสุกเร็วขึ้น

แพนเค้กมันฝรั่ง
Potato Pancake

เครื่องปรุง

มันฝรั่งหัวกลาง ๆ ๓ หัว เกลือ ๑/๔ ช.ช. หัวหอม ๑ หัว ผงฟู ๑/๔ ช.ช. ไข่ไก่ ๑ ฟอง พริกไทย ๑/๘ ช.ช. แป้งสาลี ๒ ช.ต. น้ำมันสำหรับทอด

วิธีทำ

ไสมันฝรั่ง และหอมให้เป็นชิ้นฝอย ๆ ละเอียด ๆ ใส่บนกระชอนให้น้ำหยด ตีไข่ในชามใบเล็ก ผสมมันฝรั่งและหอมลงในไข่ใส่แป้ง ผงฟู เกลือและพริกไทยคนให้เข้ากัน ใส่น้ำมันลงในกะทะแบน ๆ สำหรับทอดแพนเค้ก เมื่อน้ำมันร้อนตักส่วนผสม ๑ ช.ต หยอดลงทอดทีละ ๒-๓ แผ่น อย่าทอดจนเต็มกะทะ ใช้ตะหลิวกดแพนเค้กให้บางและแบน พอด้านล่างเกรียมดี ก็กลับอีกด้านหน้าลงให้เหลืองเกรียมเหมือนกัน ทำได้ ๑๕ แผ่น

เซาวเคร้า
To Make Sauerkraut

กะหล่ำปลี ๕ ก.ก. เกลือ ประมาณ ๕ กรัม (๑.๖๖ ออนซ์)

หั่นกะหล่ำปลีบาง ๆ เอากะหล่ำปลีแต่เพียงส่วนเดียว กับเกลือใส่หน้าหม้อ แล้วหาอะไรหนัก ๆ ทับไว้ แล้วจึงเอากะหล่ำปลีและเกลือใส่เติมลงไปเป็นชั้น ๆ จนเต็มหม้อ หาอะไรทับไว้จนเป็นน้ำออกมา แล้วจึงหาผ้าสะอาด ๆ คลุมปิดไว้ เอากระดานปิดอีกชั้นหนึ่งด้วย แล้วเอาก้อนหินทับอีกทีหนึ่ง ซ้อนกันเป็นชั้น ๆ ทิ้งไว้ประมาณ ๒-๓ วัน จึงซักผ้าที่คลุมและไม้ที่ทับด้วย แต่ถ้าน้ำยังออกไม่มากพอ ให้ต้มน้ำเกลือที่ทิ้งไว้จนเย็นแล้วใส่ลงไปในหม้อ ทิ้งไว้เช่นนั้น ประมาณ ๑๐ วัน จึงรับประทานได้ หม้อที่จะใช้ ควรเป็นหม้อดิน

เซาวเคร้าแบบเยอรมัน
Bacon Sauerkraut

เซาวเคร้า กระป๋อง (กะหล่ำปลีดองเปรี้ยว) มันฝรั่ง หัวขนาดกลาง หัวหอมพริกไทยนิดหน่อย หมูเบคอน ๓–๔ ชิ้น

เอา เซาวเคร้า ใส่หม้อ เติมพริกไทย หัวหอมที่หั่นบาง ๆ แล้วเติมน้ำจนท่วม ต้มไปจนนุ่ม ประมาณ ๑ ช.ม. ขูดมันฝรั่งดิบ ๆ ใส่ลงไปในหม้อ คนเข้าด้วยกันประมาณ ๑๕ นาที หั่นหมูเบคอนเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วทอดเสียก่อนจึงเติมลงด้วยกัน (หรือจะใช้หมูแฮมหรือ ไส้กรอกแทนหมูแฮมก็ได้) รับประทานกับมันบด

ผักโขมทรงเครื่อง
Spinach Mold

เครื่องปรุง

ผักโขมต้มแล้วสับละเอียด ๘ ออนซ์ ไข่ ๓ ฟอง นมสด ๑/๔ ถ้วย เนย ๑/๔ ถ้วย ผงขนมปังป่น ๑ ๑/๒ ถ้วย พริกไทย ๑/๔ ถ้วย เกลือ ๑ ช.ช.

วิธีทำ

ผสมของเหล่านี้ทั้งหมดรวมกัน ใส่ลงในพิมพ์ซึ่งทาเนยแล้ว นึ่งไปประมาณ ๒ ช.ม. เอาออกจากพิมพ์ แล้วแต่งด้วยไข่ต้มแข็ง และแครอทซึ่งสลักเป็นดอก ตรงกลางใส่มันบด ข้าวโพด ผัดเนยหรือมักกะโรนี เนยแข็ง และแฮมที่ผสมครีม (ซอสขาว) แล้ว

ผักผัดเปรี้ยวหวาน
Sweet and Sour Vegetable

เครื่องปรุง

มะเขือเทศขนาดกลาง ๒ ผล แตงกวา ๔–๖ ผลเล็ก หอมขนาดกลาง ผ่าสี่ ๑ หัว พริกหวาน ๒ เม็ด กุ้งขนาดกลาง ๑๒ ตัว (ไม่ใช้ก็ได้) คื่นช่ายสับ ๑ ช.ต. (ไม่ใช้ก็ได้) ต้นหอม ๒–๔ ต้น น้ำส้ม ๑ ช.ต. น้ำตาล ๑ ช.ต. น้ำปลา ๒ ช.ต. น้ำมัน ๒ ช.ต.

วิธีทำ

ตั้งกะทะใส่น้ำมันเมื่อร้อน ทอดหอมจนเหลือง เติมกุ้ง และผัดไปประมาณ ๑ นาที เติมน้ำส้ม น้ำตาล น้ำปลา พริกหวาน มะเขือเทศ ปิดฝาไว้ประมาณ ๑ นาที แล้วเติมแตงกวา ต้นหอม คื่นช่าย ปิดฝาไปอีกประมาณ ๑ นาที

มันเทศอบอย่างหวาน
Candied Sweet Potatoes

เครื่องปรุง

มันเทศต้มแล้วบด ๑ ๑/๒ ก.ก. สับประรดหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ๑ ๑/๒ ก.ก. มาการีน หรือน้ำมันพืช ๑/๓ ถ้วย น้ำตาลรำ ๑/๒ ถ้วย น้ำส้มคั้น ๑/๒ ถ้วย มาชมาโล่ ๑๒

วิธีทำ

ใช้มาการีนผัด น้ำตาล รำ และสับประรดเมื่อน้ำตาลเกือบจะเหนียวสับประรดเป็นสีน้ำตาลแล้วจึงใส่มันบดลง ยกลงจากไฟเติมน้ำส้มคั้นแล้วเทใส่ชามอบ แต่งหน้าด้วยมาชมาโล่ นำเข้าเตาอบอุ่นจนกระทั่งมาชมาโล่เริ่มจะละลาย น้ำตาลอาจลดได้ ถ้าหวานเกินไปจะใช้ส้มสด ๆ แทนน้ำส้มคั้นได้ มันเทศจะดีให้ขึ้นผสมกับมาการีนก่อนก็ได้เพื่อไม่ให้มันบดแห้งเกินไปจึงนำไปใส่รวมกับเครื่องปรุงอื่น ๆ

มี้ทบอลล์ ฟองดูว์
Meatball Fondue

เครื่องปรุง

แฮมบด ๑/๒ ปอนด์ เนื้อแกะบด ๑/๒ ปอนด์ เนื้อวัวบด ๑/๒ ปอนด์ ผงขนมปังบั่น ๑/๒ ปอนด์ เนยแข็งพาเมสันบั่น ๑/๔ ถ้วย หอมสับ ๒ ช.ต. คื่นไช่ ๒ ช.ช. ไข่ไก่ ๑ ฟอง ทีเบา ๆ เกลือ ๑ พริกบั่น นมสด ๑/๒ ถ้วย น้ำมันถั่ว ๓ ถ้วย

วิธีทำ

ผสมเนื้อและเครื่องปรุงทั้งหมดเข้าด้วยกัน จนถึงนมสด ปั้นก้อนเนื้อกลม ๆ ประมาณเหรียญบาท ตั้งน้ำมันถั่วในหม้อ ใช้ไฟขนาด ๔๗๕ องศาฟาเรนไฮต์ ทอดก้อนเนื้อเหล่านั้นให้เป็นสีน้ำตาล ใช้ส้อมกลับให้ทั่ว เสิฟพร้อมเครื่องจิ้ม (แกงกะหรี่ผัดน้ำมัน) หรือซอสมัสตาด อัตรานี้จะได้ลูกชิ้น ๓๖ ลูก

เห็ดยัดไส้อิตาเลียน
Stuffed Mushrooms, Italian Style)

เครื่องปรุง

เห็ด ๑๖ ดอกโต ๆ ไส้กรอกอิตาเลียน ๖ ออนซ์ (อย่างค่อนข้างหวาน) กานพลู ๑ น้ำมันสลัด ๓ ช.ต. คื่นไช่สับละเอียด ๒ ช้อนโต๊ะ (มิ้นส์พาสลี) เนยแข็งพาเมสัน ๑/๔ ถ้วย

วิธีทำ

ล้างเห็ดให้สะอาด ก้านตัดออกสับละเอียด เอาเนื้อในไส้กรอกสับผสมกับเห็ด เติมกานพลู

บั่น เอาลงทอดในน้ำมัน ๑ ช.ต. เอาส้อมยีจนสุกมีสีน้ำตาล เติมน้ำมันอีก ๑ ช.ต. เติมคืนไข่และเนยบั่น แล้วเอาเครื่องบั่นเหล่านี้ยัดใส่กลางดอกเห็ด วางในจานทนไฟ เติมน้ำมันที่เหลือ น้ำ ๑/๔ ถ้วย ส่งเข้าเตาด้วยไฟ ๓๕๐ องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ ๒๐ นาที รับประทานร้อน ๆ เบิ้นออร์เดิฟส์

สตูว์ผักเซเวอรี่

Savory Vegetable Stew

เครื่องปรุง

เนื้อสตูว์ไม่มีมัน ๒ ปอนด์ แป้งสาลี ๑/๒ ถ้วย เกลือ ๒ ช.ช. พริกไทดำบั่น ๑/๔ ช.ช. เนยพืชหรือมันเนื้อ ๓ ช.ต. หอมใหญ่สับ ๑/๒ ถ้วย ใบกระวาน ๑ ใบ ผงไทม์ ๑/๔ ช.ช. น้ำเดือดหรือน้ำซุป ๕ ถ้วย หอมใหญ่ขนาดเล็ก ๑๒ หัว แครอตผ่าครึ่ง ๖ หัว เซเลอรี่ฝาน ๑ ถ้วย เห็ดสดฝาน ๑ ๑/๒ ถ้วย เนยหรือมาการิน ๒ ช.ต.

วิธีทำ

ตัดมันที่ติดอยู่กับเนื้อออก แล้วตัดเนื้อให้ได้ขนาด ๑ นิ้ว รวมแป้ง เกลือ พริกไทย เข้าด้วยกัน นำเนื้อมาเคล้าแป้งให้ทั่ว มันเนื้อหรือเนยพืชตั้งไฟให้ร้อนในหม้อหนาๆ ผัดหอมสับและเนื้อจนมีสีเหลือง นำแป้งที่เหลือมาผัดเข้าด้วยกัน ใส่ใบกระวาน ไทม์ และน้ำเดือด ปิดฝา เคี่ยวจนเนื้อนุ่ม ประมาณ ๑ ชั่วโมงสี่สิบห้านาที ก่อนที่สตูว์จะได้ที่ประมาณ ๒๕ นาที ใส่หอมทั้งลูก แครอตและเซเลอรี่ ใช้เนยหรือมาการีนผัดเห็ดสด เวลาจะรับประทานจึงตักเห็ดใส่ ถ้าน้ำเกรวี่ใสไป ใช้แป้งสาลี ๑ ช.ต. ละลายน้ำ ๒ ช.ต. คนใส่ในสตูว์

(สำหรับ ๘ คน)

เนื้อสันเทนเดอลอยไส้เห็ด

Tenderloin with Mushroom Stuffing

เครื่องปรุง

เนื้อสันเทนเดอลอยหนัก ๓ ปอนด์ ๑ ชิ้น หอมใหญ่ขนาดเล็กสับ ๑/๒ หัว เห็ดกระป๋องขนาด ๔ ออนซ์ ๑ กระป๋อง เนย ๑/๔ ถ้วย ขนมปังบั่น ๑/๒ ถ้วย เซเลอรี่หั่นสี่เหลี่ยม ๑/๒ น้ำร้อน เกลือ พริกไท หมูเบคอน ๔ ชิ้น

วิธีทำ

ผ่าครึ่งเนื้อสันเทนเดอลอย แล้วตีให้แบน ใช้เนยผัดหอมและเห็ดจนสุก ใส่ขนมปังบั่น เซเลอรี่ ใส่น้ำร้อนพอชุ่ม เหยาะเกลือ พริกไทย ตักไส้เกลี่ยบนเนื้อหนึ่งชั้น แล้วนำอีกชั้นหนึ่งมาประกบ ผูกริมให้แน่นทั้งสองข้าง เหยาะเกลือ พริกไทยให้ทั่ว วางหมูเบคอนบนเนื้อ ใส่ถาดเข้าเตาอบ ใช้ไฟแรง ๓๕๐°ฟ ประมาณ ๑ ชั่วโมง

(สำหรับ 6 คน)

สวิสบลิส

Swiss Bliss

เครื่องปรุง

เนยหรือมาการีน ๑/๒ ช.ต. ชัคสเต็ค (Chuck Steak) ๒ ปอนด์ หนา ๑ นิ้ว ซุปหอมอย่างห่อ ๑ ห่อ เห็ดฝาน ๑/๒ ปอนด์ พริกฝรั่งฝาน ๑/๒ เม็ด พริกไทยดำบั่นใหม่ ๆ มะเขือเทศกระป๋องขนาด ๑ ปอนด์ ๑ กระป๋อง เกลือ ๑/๔ ช.ช. น้ำจากมะเขือเทศกระป๋อง ๑/๒ ถ้วย เอ วัน สเต็คซอส ๑ ช.ช. แป้งข้าวโพด ๑ ช.ต. ผักชีฝรั่งสับ ๑ ช.ต.

วิธีทำ

ใช้กระดาษอลูมีเนียมขนาด ๒๐ นิ้ว ๑ แผ่น ทาเนยกลางแผ่น ตัดสเต็คให้ได้ขนาดรับประทานจัดวางบนกระดาษ ให้เนื้อซ้อนกัน ใช้ซุปหัวหอมโปรยให้ทั่ว เห็ด พริกฝรั่ง พริกไท มะเขือเทศซึ่งหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ และเกลือ ตักเกลี่ยให้ทั่วเนื้อ ผสม เอ วัน ซอสและแป้งข้าวโพดเข้าด้วยกัน รวมทั้งน้ำจากมะเขือเทศด้วย เทราดบนเนื้อและผัก ห่อเนื้อให้แน่น นำไปเข้าเตาอบ ไฟแรง ๓๖๕°ฟ. ประมาณสองชั่วโมง เมื่อจะรับประทานแก้กระดาษออก โรยหน้าด้วยผักชี

(สำหรับ ๔ คน)

คอฟทาเคอรี่

Kofta Curry

เครื่องปรุง

หอมใหญ่ขนาดกลางสับละเอียด ๑ หัว เนยหรือน้ำมัน ๑/๔ ถ้วย ผงกะหรี่ ๑ ช.ช. พริกฝรั่งสับละเอียด ๑ หัว มะเขือเทศปอกเปลือกสับ ๑ ลูก น้ำ แป้งสาลี ๑/๔ ถ้วย กานพลูบั่น ๑/๔ ช.ช. ขิงสดสับละเอียด ๑ ช.ช. ขนมปัง ๑ แผ่น เกลือ พริกไทย หอมสับ ๒ ช.ต. เนื้อแกะสับ ๑ ปอนด์

วิธีทำ

ใช้เนยผัดหอมใน หม้อคาสซีโรลขนาด ๓ ออนซ์ จนมีสีเหลืองอ่อน ใส่ผงกะหรี่ พริกฝรั่ง มะเขือเทศและน้ำ ๒ ถ้วย เคี่ยวไฟอ่อน ๆ ผัดแป้งในกะทะอีกใบหนึ่ง ระวังอย่าให้ไหม้ ใส่ผงกานพลูและขิง แช่ขนมปังในน้ำ แล้วบีบน้ำออก แป้ง เกลือ ๑/๒ ช.ช. ขนมปัง หอมสับและเนื้อแกะผสมเข้าด้วยกัน แล้วปั้นให้เป็นก้อน เติมเกลือ พริกไทย ในหม้อคาสซีโรล ใส่เนื้อแกะก้อน เคี่ยวต่อไปอีกประมาณ ๓๐ นาที ปิดฝาด้วย ก่อนรับประทานตักน้ำมันทิ้งเสียบ้าง

สำหรับ ๔ คน

เนื้อแกะเคอรี่แบบอินเดียน

Indian Lamb Curry

เครื่องปรุง

แอปเบิ้ลลูกใหญ่ ปอกเปลือก ฝาน ๓ ผล หอมใหญ่ซอย ๑ หัว กระเทียม ๑ กลีบ เนย แป้งสาลี ๒–๓ ช.ต. ผงกะหรี่ ๑ ช.ช. น้ำมะนาว ๑ ช.ต. น้ำสต๊อกเนื้อ ๒ ถ้วย วูสเตอร์ซอสหรือสเต็คซอส ๑ ช ช. ผิวมะนาวขูด ๑/๒ ลูก ลูกเกด ๑/๒ ถ้วย กานพลูทั้งทั้งดอก ๓ ดอก เนื้อแกะสุกแล้ว หั่นชิ้นสี่เหลี่ยม ๒ ถ้วย

วิธีทำ

ผัดแอปเบิ้ล หอม กระเทียมกับเนยจนเหลืองดี ตักกระเทียมออก ใส่แป้งที่เคล้ากับ

ผงกะหรี่ลงในหม้อ รวมน้ำมะนาว น้ำส้มต๊อก น้ำวูสเตอรเข้าด้วยกัน ตักใส่ในหม้อทีละน้อย คนตลอดเวลา ใส่ผิวมะนาวขูด ลูกเกต และกานพลู ปิดฝา เคี่ยวประมาณ ๓๐ นาที ใส่เนื้อแกะ ตั้งไฟต่อไป เมื่อได้ที่แล้ว ตักใส่ชามรับประทานกับข้าวและชัตนี่ (Chutney)

ซี่โครงหมูบาบีคิวของรูธ

Ruth's Favorite barbecued Ribs

เครื่องปรุง

เนย ๒ ช.ต. หัวหอมขนาดกลางสับ ๑ หัว พริกฝรั่งขนาดกลางสับ ๑ หัว เซเลอรี่สับ ๑/๒ ถ้วย น้ำมะนาว ๔ ช.ต. น้ำส้ม ๒ ช.ต. น้ำตาลทรายแดง ๒ ช.ต. พริกป่นคายีน ๑/๒ ช.ช. วูสเตอรซอส ๓ ช.ต. แคทชับ ๑ ถ้วย น้ำ ๑ ถ้วย มัสตาดผง ๑/๒ ช.ต. เกลือเซเลอรี่ ช.ต ไขมัน ๒ ช.ต. ซี่โครงหมู ๔ ปอนด์

วิธีทำ

ผัด หอม พริกฝรั่ง และเซเลอรี่ประมาณ ๒–๓ วินาที ใส่เครื่องปรุงที่เหลือ เว้นแต่ซี่โครง ตั้งไฟต่อไปอีกประมาณ ๑๐–๒๐ นาที ทอดซี่โครงหมูให้เหลือง ตักซอสราด นำซี่โครงเข้าเตาอบประมาณ ๒ ช.ม. หรือจนกว่าจะนุ่ม ใช้ไฟแรง ๓๕๐°ฟ.

(สำหรับ ๖ คน)

หมี่อร่อย

Green Noodle Hot Dish

เครื่องปรุง

เนื้อลูกวัว ๑ ปอนด์ แป้ง ๑ ถ้วย เกลือ พริกไทยป่น อย่างละ ๑ ช.ช. พริกป่น น้ำร้อน ๑ ถ้วย นมเปรี้ยว ๑ กระป๋อง เส้นหมี่ ๔ ออนซ์ (ของอิตาเลียน สีเขียว) เนยเหลว ๑/๔ ถ้วย เม็ดป๊อปปี้ ๒ ช.ต. อัลมอนต์ ๑/๒ ถ้วย นมสดหรือนมระเหย ๑๐ ๑/๒ ออนซ์

วิธีทำ

แล่เนื้อเป็นชิ้น ๆ เท่า ๆ กันขนาดหนึ่งคนรับประทาน หมักในแป้งเกลือพริกไทย และพริกป่น ทอดในมันร้อน ๆ เติมน้ำลงไปปิดฝาหม้อทิ้งไว้ ๑ ช.ม. ก่อนเสิฟเติมนมเปรี้ยว ตั้งไฟให้ร้อนไว้ ลวกเส้นหมี่ แล้วผึ่งให้แห้ง เอาบะหมี่ใส่หม้อนึ่ง วางเนื้อที่ปรุงแล้ว บนเส้นหมี่ เติมเครื่องปรุงก็อเนย เม็ดป๊อปปี้น และอัลมอนต์ เอาเข้าเตาอบ ๓๕๐ องศา ฟ. หรือ ๑/๓ ช.ม. อัตรานี้สำหรับ ๔–๖ คน

ข้าวนึ่งเนื้อ

Veal and Rice

เครื่องปรุง

ข้าว ๓/๔ ถ้วย น้ำเห็ด ๑ กระป๋อง ซุปไก่ ๑ ถ้วย เห็ด ๑ ถ้วย เนื้อสับหยาบ ๑ ปอนด์ หอมขนาดกลางสับหยาบ ๆ ๑ ถ้วย

วิธีทำ

ซาวข้าวสาร ๒ ถ้วย แล้วใส่น้ำซุปเห็ดหอม คนใช่คนให้เข้ากัน ตวงแล้วใส่เตาอบไฟ ๓๕๐ องศา ประมาณ ๑ ช.ม. ถ้าน้ำแห้งและข้าวยังไม่สุกเติมน้ำได้

(อัตราส่วนนี้ได้ ๘ คน)

บาบาคิว

Barbecue

ซอสสำหรับหมัก

ส่วนผสมสำหรับหมักเนื้อสด ๑ ก.ก:– น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมู ๑ ถ้วย น้ำซีอิ๊ว ๑/๒ ถ้วย เหล้าแม่โขง ๓ ช.ต. หรือ ๑/๒ ถ้วย หัวหอมใหญ่สับละเอียด ๒ หัว ขนาดกลาง กระเทียมสับละเอียด ๕ กลีบใหญ่ ขิงแก่สด ๆ ตำละเอียด ๓ ช.ต. มัสตาร์ดผง ๑ ช.ช. น้ำส้มสายชู ๑ ช.ช. พริกไทยป่น ๑ ช ช.

วิธีผสม

ผสมน้ำมันพืช น้ำซีอิ๊ว และเหล้าเข้าด้วยกัน เอาหัวหอม ขิงและกระเทียมลงผสมใส่พริกไทย มัสตาร์ดผง และน้ำส้ม คนให้เข้ากัน เอาเนื้อสันในหั่นเป็นชิ้นหนา ๓/๔ นิ้ว ลงหมักในน้ำปรุงที่ผสมนี้ การหมักควรหมักให้นานประมาณ ๖–๘ ช.ม.

ซอสสำหรับผสมเวลาปิ้ง

กระเทียมสับ ๑๐ กลีบ หัวหอมใหญ่หัวเล็กสับละเอียด ๒ หัว น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมู ๑ ถ้วย ซอสมะเขือเทศกระป๋อง ๑ ถ้วย ซอสวูสเตอร์ ๑ ช.ต. น้ำส้มสายชู ๑ ถ้วย น้ำตาลทรายแดง ๑/๒ ถ้วย พริกหั่นละเอียด ๓ ช.ต. ผักชีหั่นละเอียด ๑/๒ ถ้วย เกลือ ๑ ช.ต. พริกไทยป่น ๑ ช.ช.

วิธีผสม

เอากะทะหรือหม้อตั้งไฟ ใส่น้ำมันให้ร้อน หอมกระเทียมเจียวให้สุก จึงเอาซอสมะเขือเทศ วูสเตอร์ซอส น้ำส้ม น้ำตาล ลงผสมให้เข้ากันดี แล้วจึงใส่ส่วนผสมลงไปใช้ไฟอ่อน ๆ จนเดือดเคี่ยวไปประมาณ ๒๐ นาที ชิมดูรสตามชอบ

ซี่โครงหมูย่างไฟ

Barbecued Spare Ribs

ซอสมะเขือเทศ ๑ ถ้วยตวง วูสเตอร์ซอส ๑ ช.ต. มะนาว ๑ ลูกบีบเอาแต่น้ำมะนาว

ผสมทั้ง ๓ อย่าง เอาทาลงบนซี่โครงทาให้มาก ๆ แล้วใช้ไฟอ่อน ๆ ปิ้ง จะปิ้งบนเตาถ่านหรือเตาอบก็ได้

ของที่จะรับประทานกับซี่โครงหมูนี้ จะใช้ข้าวหรือมันทำอย่างไรก็ได้ หรือข้าวโพดใส่เนย ถั่วก็ใช้ได้ หรือสลัดสับประรดฝานเป็นชิ้น ๆ กับมะพร้าวขูดเป็นฝอย ๆ หรือเนยแข็งป่นโรยลงบนสับปะรด

ของหวานใช้ของหวานเบา ๆ เพราะอาหารนี้เป็นอาหารหนักอยู่แล้ว ดังนั้นของหวานควรใช้จำพวกเยลลี่ หรือคัสตาร์ดมะนาวก็ได้

เนื้อก้อนผสมผัก

Beef A lo Lindstrom

เครื่องปรุง

เนื้อบด ๑ ๑/๔ ปอนด์ ไข่แดง ๒ ฟอง ครีม ๑/๒ ถ้วย มันฝรั่งต้มบด ๒ หัว หัวบีทต้มหั่นเล็กๆ ๒ หัว หอมสับ ๑–๑ ๑/๒ ช.ต. เคเปิล (ผักชนิดหนึ่ง) ๒ ช.ต. (คล้ายหอมแต่รสอ่อนกว่า) เนย ๒–๓ ช.ต. เกลือ พริกไทย พริกป่น

วิธีทำ

ผสมเนื้อบด มันฝรั่ง ไข่แดง และครีมคนช้าๆ เบาๆ เติมหัวบีท หอม เคเปิลสับ เกลือ พริกไทย ปั้นเป็นก้อน ทอดในน้ำมันจนสุก ตักใส่จาน แต่งหน้าด้วยผักชีฝรั่งรับประทานได้ทันที กับมันฝรั่งทอด

บีฟสเตอรกานอฟร์

Beef Stroganoff

เนื้อสันใน ๓/๔ ก.ก. หอมซอยบางๆ ๑ ถ้วย เนย ๔ ช.ต. เห็ดกระป๋อง ๑ กระป๋อง หรือเห็ดสด ๑/๔ กิโล ซุป ๑ กระป๋อง ซอสมะเขือเทศ ๑/๓ กระป๋อง นมเปรี้ยว ๑ ถ้วย พริกไทย เกลือ ผงชูรส ๑ ช.ช. พริกป่น กระป๋อง ๑ ช.ต. วูสเตอร์ซอส ๑ ช.ต.

หั่นเนื้อสันในหนาประมาณ ๑/๒ นิ้ว ยาว ๒ นิ้ว ละลายเนย ๒ ช้อนโต๊ะในกะทะหนาๆ ใส่หอมซอย ผัดจนเหลืองแล้วจึงใส่เนื้อลงไปผัดกลับไปกลับมาประมาณ ๑๐ นาที จนเนื้อเป็นสีน้ำตาลทั้งสองข้าง ตักขึ้นพักไว้

หั่นเห็ดเป็นชิ้นบางๆ แล้วเคล้ากับน้ำซอหมักไว้สักพัก แล้วละลายเนยที่เหลืออีก ๒ ช้อนโต๊ะ ใส่เห็ด พริกไทย เกลือ น้ำซุป ซอสมะเขือเทศ ชิมรสดูตามชอบ ตักเทใส่ลงในกะทะเนื้อที่ผัดไว้ เวลาจะรับประทานจึงใส่นมเปรี้ยว เมื่อใส่นมเปรี้ยวแล้ว ห้ามยกขึ้นตั้งไฟอีก

วิธีทำนมเปรี้ยว

นมสด ๑ ถ้วย ต่อน้ำมะนาว ๑ ลูก ทิ้งไว้สักพักจนข้น อาหารนี้ใช้รับประทานกับข้าวหรือมักกะโรนี ทำไว้ล่วงหน้าก็ได้ เวลาจะรับประทานจึงจะใส่นมเปรี้ยว ถ้าไม่มีเนื้อสันในใช้เนื้อต้มเปื่อยแทนก็ได้

เนื้อ "คอร์นบีฟ"

Corn Beef

เครื่องปรุง

เนื้อแกะหรือเนื้อวัว ๗ ปอนด์ หรือลิ้นใหญ่ๆ ๒ ลิ้น เนื้อ ๗ ปอนด์ ดินประสิว ๓ เอานส์ น้ำส้ม ๓ ถ้วยตวง น้ำตาลทรายแดง ๑ ถ้วยตวง เกลือ ๒ ถ้วยตวง มะนาว ๘ ลูก

วิธีทำ

เผาดินประสิวให้ไหม้บี่นให้ละเอียด ผสมส่วนข้างบนให้เข้ากันบีบมะนาวให้หมด ลาดส่วนผสมนี้ลงบนเนื้อ ใช้เปลือกมะนาวถูให้น้ำเกลือเข้าในเนื้อแล้วทิ้งไว้บนเนื้อ กลับเนื้อวันละ ๒ ครั้งทุกวันประมาณ ๓ วัน จะเก็บไว้ในตู้เย็นหรือทิ้งไว้ข้างนอกก็ได้ ตำรานี้ได้ใช้มานานในพะม่ามาก่อนมีตู้เย็น

เมื่อ ๓ วันแล้ว เอาเนื้อออกจากน้ำเกลือล้างให้หมด แล้วล้างให้สะอาด ใช้น้ำเย็นใส่หม้อให้น้ำท่วมเนื้อ ต้มให้เดือด เปลี่ยนน้ำล้างทำเช่นนี้ ๒ ครั้ง เอาใส่น้ำเย็นอีกที ทีนี้น้ำจะใส ใส่หอมใหญ่ พริกไทย ๘ เม็ด ใบกระวาน ๑ ใบ เม็ดมัสตาร์ด กระเทียม กานพลู เคี่ยวให้เดือดปุดๆ ๓–๔ ช.ม. จนเปื่อย

ถ้าใช้ลิ้นทำดังกล่าวแล้วข้างบน ใช้น้ำเปล่าใส่หม้อเอาลิ้นใส่ให้น้ำท่วมลิ้น ให้ใส่น้ำส้ม ๑/๒ ถ้วยตวง ต่อน้ำ ๒ ควอต ใส่เกลือ พริกไทย ต้มให้เดือด ค่อยๆ ลดไฟลงจนเดือดปุดๆ บีดฝาต้มจนนุ่ม ลิ้นวัวหนัก ๓ ปอนด์ จะใช้เวลาต้มประมาณ ๔ ช.ม. (ถ้าใช้หม้อเพรชเช่อร์คุกเก้อร ก็ประมาณ ๑/๓ ของเวลา) ลิ้นแกะใช้เวลาประมาณ ๒ ช.ม. ให้ลิ้นเย็นในน้ำสต๊อก ถ้าจะใช้สำหรับรับประทาน เย็นลอกหนังออก เอาผังผืดออกหั่นสลับกันไว้ (คือหางทีหนึ่ง ทางโคนทีหนึ่ง) สำหรับเวลาจัดใส่จานจะดูเรียบร้อย

ถ้าจะใช้รับประทาน พร้อม น้ำซอสบาบาคิว หรือเปรี้ยวหวานก็ได้

ฟิลเลบีฟสเต็กห่อด้วยเบคอนกับเห็ดสดและมะเขือเทศ

Filet Beef wrapped in Bacon with Fresh Mushrooms and tomatoes

เครื่องปรุง

เนื้อวัวสันใน (ที่แขวนเตรียมไว้ล่วงหน้าแล้ว) เบคอน เกลือ พริกไทย เห็ดสด มะเขือเทศผ่าครึ่ง แม็กกี้ซอส

วิธีทำ

ตัดเนื้อขนาด ๑ ๑/๒ นิ้ว เอาเบคอน ๑–๒ ชิ้นหุ้มพันให้รอบชิ้นเสต๊ก เอาเชือกมัดให้แน่น ทอดในน้ำมันร้อนจัด (น้ำมันและเนยอย่างละครึ่ง) ประมาณ ๓ นาที ทอดให้เหลืองทุกด้านหรือตามชอบ โรยเกลือ พริกไทย ลงขณะที่ยังอยู่ในกะทะ

เห็ดสดและมะเขือเทศผ่าครึ่ง โรยเกลือพริกไทยและแม็กกี้ซอส ทอดพอเหลืองประมาณ ๕ นาที แก้เชือกออกจากชิ้นเสต๊ก โรยเห็ดลงบนชิ้นเสต๊ก ส่วนมะเขือเทศจัดเรียงทั้งสองข้าง

ปอเปี๊ยะแบบจีน

Chinese Spring Rolls

เครื่องปรุง

เนื้อหมู ๑ ปอนด์ น้ำปลาซีอิ๊ว ๓ ช.ช. เห็ดแห้ง ๑ เอานส์ เกลือ น้ำตาลตามรสชอบ หน่อไม้ ๒ เอานส์ ผงชูรสอายิโนโมโต๊ะ ๒ ช.ช. กุ้ง ๑ ๑/๔ ปอนด์ ฟองเต้าหู้สำหรับห่อ

วิธีทำ

ล้างกุ้งแล้วนึ่ง เมื่อสุกดีแล้วปอกเปลือกออก เห็ดเอาแช่ในน้ำเย็นจนกระทั่งนุ่ม จึงหั่นหมูเป็นชิ้น ๆ เล็ก ๆ หั่นหน่อไม้เช่นเดียวกับหมู (ถ้าใช้ชนิดกระป๋อง ต้องต้มเสียก่อน ๕ นาที ถ้าสดๆต้องต้มให้นุ่มประมาณ ๑๕ นาที) ตัดต้นหอมเป็นท่อนสั้น ๆ ผสมกับหมู น้ำซีอิ๊ว ๓ ช.ช. เกลือน้ำตาลตามรสชอบ เด็ดก้านออกจากเห็ดหั่นเป็นชิ้นเล็กๆผัดเห็ดกับหน่อไม้ในน้ำมันจนเป็นสีนวล เติมหมูผัดไปจนสุก ใส่ต้นหอมแล้วยกลงจากเตา เอาเครื่องปรุงนี้ใส่ฟองเต้าหู้ ห่อให้ดี สำหรับไว้ทอด รับประทานร้อนๆ

แฮมและผักโขมทำเป็นก้อน
Ham and Spinach Croquettes

เครื่องปรุง

แฮมสุกสับละเอียด ๒ ถ้วย เนยแข็งพารามีซานป่น ๔ ช.ต. หอมสับละเอียด ๑ ช.ช. ซอสขาวอย่างข้น (ใช้เนย ๓ ช.ต. แป้ง ๓ ช.ต. นม ๓/๔ ถ้วย เกลือ พริกไทย)

วิธีทำ

ต้มผักโขม ๓ กำ หรือ ๑ ห่อ น้ำน้อยๆ รินน้ำออกให้หมด สับให้ละเอียด เติมแฮมและซอส ผสมให้เข้ากันแช่เย็น ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ แบนหรือยาว ๆ ชุบไข่และนม ใช้นม ๒ ช.ต. ต่อไข่ ๒ ฟอง เอาชุบในนมผงขนมปังหรือผงขนมปังแครกเก้อ และเนยแข็งป่นชุบในไข่อีก และผงขนมปังอีกครั้ง ทอดจนเหลือง จะทำเป็นก้อนเล็ก ๆ ทอด เป็นอาหารแกล้มก็ได้

ตับหมูยัดไส้แบบฝรั่งเศส
Le Foie De Porc Facile

ตับหมูขนาดกลาง ๑ ชิ้น เกลือ พริกไทย มันหมู ๒๐๐ กรัม ไข่ ๒ ฟอง หอมใหญ่ ๒ ชิ้น ผงขนมปัง กระเทียม ๔–๕ กรัม หนังหมูติดมันหมูชิ้นสี่เหลี่ยม ๑ ชิ้น หอมเล็ก ๑๐ ชิ้น

ล้างตับเจาะรู ควักเนื้อข้างใน ออก บ้างตัดตับที่ควักออกมาปนกับเนื้อหมู ใส่หอมหัวใหญ่ลงไป แล้วใช้เครื่องคน เติมด้วยหอมเล็ก กระเทียม ผงขนมปังป่น คนให้เข้ากันดี เติมด้วยเกลือพริกไทยและไข่ บรรจุในตับที่เจาะไว้อย่าให้เต็มนัก เอาหนังหมูที่ตัดเป็นชิ้น ๆ วางรองหม้อ เติมน้ำและน้ำมันลงไปแล้วนำเอาตับที่ยัดไส้วางบนหนังหมู ต้มประมาณ ๑๕ นาที เมื่อสุกดียกขึ้นเทน้ำซอสลงไป จะตัดรับประทานเป็นชิ้น ๆ หรือใช้ชิ้นโต ๆ เลยก็ได้ รับประทานร้อน ๆ

วิธีทำน้ำซอส

เจียวหอมกระเทียม ๓–๔ ชิ้น ให้เหลือง เติมซอสมะเขือเทศ และน้ำนิดหน่อย เคี่ยวไปประมาณ ๓–๔ นาที

กาบาบ
Kebab

เครื่องปรุง

เนื้อสับละเอียด ๑ ก.ก. ขิงสดทุบละเอียด ๒ ช.ต. พริกแกะเอาเม็ดออกหั่นละเอียด ๑ ช.ช. กระเทียมทุบ ๑ ช.ต. พริกไทยขาว ๑/๒ ช.ช. ขมิ้นผง ๑/๒ ช.ช. ผงกะหรี่ (ของแขก) ๒ ช.ช. เกลือ ๑ ช.ช. หอมหั่นละเอียด 2 ถ้วย ไข่ ๒ ฟอง ใบสะระแหน่ ๒ ช.ต.

วิธีทำ

โขลกพริกขิง กระเทียม ลงคลุกรวมกับเนื้อให้เข้ากัน แล้วใส่ผงกะหรี่ พริกไทย เกลือ และขมิ้นผง เมื่อคนเข้ากันดีแล้วใส่หอม ใบสะระแหน่และไข่ ปั้นเป็นก้อนขนาด ๒×๓×๑ แล้วนำไปทอดให้เหลือง แล้วรับประทานกับน้ำจิ้ม

น้ำจิ้ม

แตงกวาหั่นบาง ๆ ๒๐ ผล หอมใหญ่ ๒ หัว น้ำมะนาว ๒–๓ ผล มะเขือเทศหั่นบาง ๆ ๕ ผล เกลือ น้ำตาลนิดหน่อย พริกเขียวแดง หั่นบาง ๆ เอาเม็ดออก นำของทั้งหมดผสมกัน แล้วชิมรสตามชอบ

ยำสามตับ
Liver Salad

ส่วนผสม

ตับหมู ๑/๘ ก.ก. ตับไก่ ๗ ตับ ตะไคร้ ๓ ต้น สะระแหน่ ๕ กิ่ง หัวกะทิ ๑/๒ ถ้วย น้ำปลา น้ำตาล มะนาว กระเทียม ๑๑ กลีบ ถั่วลิสงคั่วหั่นฝอย ๑/๒ ถ้วย ผงชูรส ๑ ช้อนชา ตับวัว ๑/๘ ก.ก. หนังหมู ๑ แผ่น ใบมะกรูด ๓ ใบ น้ำพริกเผา ๒ ช้อนโต๊ะ ผักชี ๓ ต้น หอม ๕ หัว พริกแดง ๓ เม็ด

วิธีทำ

นึ่งตับทั้ง ๓ ให้สุก แล้วหั่นบาง ๆ ยาว ๆ หนังหมูต้มพอสุก แล่บาง ๆ หั่นเป็นฝอย ล้างด้วยเกลือ มะนาว แล้วล้างน้ำให้สะอาด ใส่กระชอนผึ่งไว้ ตะไคร้ใบมะกรูด พริกแดง หั่นฝอย สะระแหน่เด็ดเป็นใบ ๆ คั้นกะทิตั้งไฟพอเดือด หอมกระเทียมปอกแล้วซอยเจียวให้เหลืองผสมน้ำพริกเผา น้ำตาล มะนาว ผงชูรส แล้วคลุกรวมกับเครื่องที่หั่นไว้ ตักใส่จาน โรยผักชี พริกแดง

ฟริกกาเดลล่า
Frikadellar

(เนื้อปั้นก้อนแบบเดนมาร์ค)

เนื้อบด ๑/๔ ก.ก. เนื้อหมูบด ๑/๔ ก.ก. เกลือ ๓ ช.ช. พริกไทย ๑ ช.ช. แป้ง ๑/๓ ถ้วย ข้าวโอ๊ตขาว ๑/๓ ถ้วย ผงขนมปังป่น ๑/๓ ถ้วย ไข่ ๑ ฟอง นม ๒ ถ้วย

ผสมเนื้อบดกับแป้ง ข้าวโอ๊ตและผงขนมปัง แล้วเติมไข่ ค่อย ๆ เติมน้ำนมทีละน้อย ๆ คนให้เข้ากัน เติมเกลือ พริกไทย หอม ปั้นให้เป็นก้อนแล้วทอดลงในเนยมาการีนร้อน ๆ รับประทานกับมันฝรั่งต้ม และเนยที่ละลายแล้ว

ลูกชิ้น
Meat Balls

เนื้อหมูหรือเนื้อวัว ๑ ปอนด์ น้ำ ๑/๒ ถ้วย หอมหัวใหญ่สับ ๑ ช.ต. เกลือ ๑/๒ ช.ช. แป้งขนมปังป่น ๑/๒ ช.ช. นมสด ๑/๒ ถ้วย เนย ๑ ช.ต. พริกไทยขาว ๑/๔ ช.ช.

ทอดหัวหอมในน้ำมัน ๒ – ๓ ช.ต. แต่อย่าให้เป็นสีน้ำตาล เอาแป้งขนมปังแช่ในน้ำและนม เอาเนื้อ แป้งขนมปัง หอม เครื่องเทศ ใส่ในชามอ่างและผสมให้เข้ากันให้ทั่ว ปั้นเป็นก้อน ๆ ก้อนหนึ่งประมาณ ๒ ช.ต. ทอดจนเหลือง คอยเขย่ากะทะเพื่อให้เนื้อเป็นก้อนกลมเท่ากัน

เนื้อก้อนกับซอสเครื่องเทศ
Meat-Balls in Spicy Sauce

เนื้อหมูบด ๑/๔ ก.ก. หอม ๑ หัว ไข่แดง ๑ ฟอง เคเบิล ๑ ช.ต. เนื้อวัวบด ๑/๔ ก.ก. ไข่ขาว ๒ ฟอง ขนมปัง ๒ ชิ้น เกลือ พริกไทย ตามชอบ

ผสมเนื้อกับหอมสับ ไข่ขาว ขนมปังแช่น้ำให้นิ่มและบีบน้ำออกให้หมด ผสมลงด้วย เกลือ พริกไทย ปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ

ซอส

เนย ๑/๔ ถ้วย แป้ง ๖ ช.ต. น้ำเย็นหรือน้ำซุป ๓ ถ้วย เคเบิล ๑ ช.ต. น้ำมะนาว ๑–๒ ช.ช. เกลือ น้ำตาล ไข่แดง ๑ ฟอง ละลายเนย ใส่แป้งคนจนเข้ากันเป็นสีเหลือง ใส่น้ำหรือน้ำซุปทีละน้อย คนอย่าให้เป็นลูกเป็นก้อน เอาเนื้อที่ปั้นไว้ใส่ รุมไฟอ่อน ๆ ๑๐–๑๕ นาที ใส่ลูกเคเบิล น้ำมะนาว น้ำตาล ตีไข่แดงแล้วเทลงในซอสร้อน ๆ ทีละน้อย คนเรื่อย ๆ ตลอดเวลา เสิฟกับข้าวหรือมันบด

เนื้อก้อน ผักสำหรับมื้อเย็น
Meat Loaf And Vegetable Dinner

เนื้อวัวบด ๑/๒ ก.ก. เนื้อหมูบด ๑/๒ ก.ก. ขนมปัง ๒ แผ่นตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ไข่ไก่ ๒ ฟอง ตีให้เข้ากัน หอมใหญ่ ๑ หัว สับให้ละเอียด เกลือ พริกไทย อย่างละ ๒ ช.ช. ตามรสชอบ นม ๑/๒ ถ้วย

ผสมส่วนทั้งหมดให้เข้ากัน ใส่ทำเป็นรูปยาวรี ๆ เอาใส่พิมพ์ใหญ่ ๆ เอาหมุเบคอนวางข้างบน ประดับด้วยพริกหยวกฝรั่ง เอาซุปมะเขือเทศ ๑ กระป๋อง เทบนเนื้อนั้น หรือซุปซึ่งเป็นผง เติมน้ำแล้วทำให้มีรสเกรวี่ดีขึ้น เอามันฝรั่งซึ่งต้มคิบ ๆ สุก ๆ แล้วใส่ลงข้าง ๆ เนื้อ หอมหัวใหญ่ทั้งหัว ถั่วจะใช้ถั่วอะไรก็ได้ วางรอบ ๆ ใส่เตาอบประมาณ ๑ ๑/๒ ช.ม. หรือนานกว่านั้น เพื่อให้เนื้อเป็นสีน้ำตาล และเพื่อให้น้ำเกรวี่ข้นขึ้น ของที่จะรับประทานกับเนื้อ

โลฟนี้ใช้ขนมปังก้อน ๆ ร้อน ๆ ฟรุทสลัดก็ใช้ได้ หรือของหวานจะเป็นขนมบิสกิสก็ได้ อาหารนี้เป็นอาหารหนัก และเป็นของที่แขกชอบรับประทาน

เนื้อบดอบหุ้มด้วยมันบด
Meat Loaf With Potato Frosting

เครื่องปรุง

เนื้อวัวบด ๒ ถ้วย เนื้อหมูบด ๑/๒ ถ้วย ไส้กรอก ๑/๒ ถ้วย แฮมหรือเบคอนที่มีอยู่แล้ว หอมใหญ่ ๑/๒ หัว หั่นบาง ๆ ทอดในเนยให้เหลือง คื่นช่าย ๑ ช.ต. หั่นละเอียด ขนมปัง ๒ แผ่น แช่ในน้ำนม กลือ พริกไทย ผงชูรส และแม็กกี้ซอสตามใจชอบ ไข่ ๑ ฟอง

วิธีทำ

ผสมสิ่งของเหล่านี้ในชาม นวดด้วยมือจนเข้ากันดี แล้วบรรจุในพิมพ์ทำขนมปังขนาด ๙ ๑/๒ นิ้ว × ๔ นิ้ว × ๒ นิ้ว อบในเตาอบไฟขนาดกลางประมาณ ๓๐–๔๐ นาที เอาออกไว้ให้เย็น แล้วคว่ำลงในจานที่จะเสิฟ (จานนี้ต้องเป็นจานที่ทนไฟด้วย) รองน้ำตกเนื้อไว้ทำเกรวี่

มันบด

ต้มมันทั้งหัวจนสุกดี ปอกเปลือกและยีให้ละเอียด ปรุงด้วยเกลือ พริกไทย นมและเนยเล็กน้อย จนนุ่มดี พอกบนมีทโลฟ แต่งหน้าเหมือนขนม หยดเนยบนมันแล้วเอาเข้าอบอีก ๕ นาที ประดับรอบ ๆ ด้วย ผักต้มผัดเนย คือถั่วลันเตากระป๋องแครอตและถั่วแขกน้ำเกรวี่

ใส่เนย ๑ ช.ต. ในกะทะร้อนแล้วใส่แป้ง ๑ ช.ต. ผัดจนแป้งเหลือง ใส่น้ำซุปหรือน้ำเปล่าและน้ำตกจากเนื้ออบ ใส่มะเขือเทศยี (จากกระป๋อง) ปรุงด้วยเกลือ พริกไทย

เนื้ออบและถั่ว
Mince Meat With Green Peas

เนื้อวัวหรือหมู ๑ ปอนด์ น้ำมันหรือน้ำมันหมู ๑ ช.ต. เม็ดถั่วลันเตาสด ๒ ปอนด์ หรือถั่วกระป๋อง ๑ กระป๋อง เกลือ พริกไทย

ถ้าใช้ถั่วสดปอกเปลือก แล้วต้มในน้ำเดือด ซึ่งใส่เกลือประมาณ ๑/๒ ช.ช. จนนุ่มทั้งกะทะใส่น้ำมัน ผัดเนื้อลงไปจนเกือบสุก เติมถั่ว

ใช้น้ำต้มถั่วส่วนหนึ่ง เติมซีอิ๊ว ๑ ช้อนโต๊ะ เทราดลงไปในเนื้อและถั่ว ต้มไว้สักครู่ ใช้รับประทานกับข้าวสุก

ลาบหมู
Larp Moo

เครื่องปรุง

เนื้อหมู ๑/๒ ก.ก. ตับหมู ๑/๔ ก.ก. หัวใจหมู ๑/๔ ก.ก. ไส้หมู ๑/๔ ก.ก. ปอดหมู ๑/๔ ก.ก. หนังหมูนิดหน่อย น้ำปลา มะนาว หอม กระเทียม ข่า พริกป่น ข้าวคั่ว

ผักที่ใช้รับประทาน

ผักกาดหอม ต้มหอม ผักชี แตงกวา มะเขือเปลาะ ใบสะระแหน่

วิธีทำ

๑. เนื้อหมูสับละเอียดบีบมะนาวคั้น เอาน้ำตั้งไฟ

๒. เครื่องในหมูทั้งหมดต้มรวมกัน เมื่อสุกเปื่อยดีแล้วหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ

๓. นำเครื่องในหมู เนื้อหมูที่คั้นเอาน้ำออกแล้วคลุกในน้ำต้มเนื้อ ที่เอาตั้งไฟร้อน ๆ คลุกรวมกับหอม กระเทียม ข่า พริกป่นละเอียดแล้ว ใส่ข้าวคั่ว เติมมะนาวน้ำปลาชิมรสตามชอบ รับประทานกับผัก

มอสซากา

Moussaca

เครื่องปรุง

มะเขือยาว ๑ ก.ก. เนื้อบด ๑/๒ ก.ก หอมซอย ๑/๒ ถ้วย เนยแข็ง ๑ ถ้วย (พามีแซน) ครีสโก ๑ ช.ต. (หรือน้ำมันหมู) น้ำมันโอลีฟ ๑ ถ้วย (น้ำมันพืชก็ได้) มะเขือเทศบด ๒ ช.ช. (อย่างกระป๋อง) เติมน้ำ ๓/๔ ถ้วย (หรือเติมเท่าน้ำมะเขือเทศ) ผงอบเชย ๑ ช.ช. เกลือ ๑/๔ ช.ช. พริกไทย ๑/๔ ช.ช.

วิธีทำ

ผัดเนื้อ และ หัว หอม ให้เหลือง เติมพริกไทยแล้วใส่น้ำมะเขือเทศ ๑/๒ ถ้วย ผงอบเชย ตั้งบนไฟกวน ให้เข้ากันแล้วตั้งต่อไปอีกสักเล็กน้อยแล้วยกลง หั่นมะเขือยาวให้หนา ๑/๔ นิ้ว เอาน้ำใส่หม้อ ๑ ถ้วยเหยาะเกลือเล็กน้อย แล้วยกลงใส่กระชอนให้เสด็ดน้ำ ใส่น้ำมันโอลิฟลงในกะทะ พอร้อนดีแล้วใส่มะเขือลงทอดให้เหลืองทั้ง ๒ ข้าง ควรใช้ไฟปานกลาง

วิธีจัด

เรียงมะเขือหลายชั้นลงบนชามทนไฟ ใส่เนื้อบดโรยเนยแข็ง เกลือ พริกไทย ใส่สลับกันกับมะเขือ เนื้อ และเนยแข็งจนกระทั่งหมด เมื่อจัดเรียงจนเสร็จแล้ว ลาดน้ำมะเขือเทศแต่งหน้า

เครื่องปรุงซอสขาว

เนย ๒–๓ ช.ต. แป้ง ๒–๓ ช.ต. เกลือ ๑/๔ ช.ช. พริกไทย ๑/๘ ช.ช. นม ๑ ๑/๔ ถ้วย ไข่ตีให้ขึ้น ๑ ฟอง

ละลายเนยด้วยไฟอ่อน ๆ บนกะทะแบน ๆ ใส่แป้งและเครื่องปรุงกวนให้เข้ากัน แล้วยกลง เติมนมทีละน้อยคนจนข้น คะเนจนกว่าจะทาบนมะเขือเทศได้ เติมไข่ลงไปแล้วยกขึ้นตั้งไฟอีก ๕ นาที เทลาดลงบนมะเขือที่จัดเรียงไว้แล้ว โรยเนยแข็งที่เหลืออบ ๔๕ นาที ถึง ๑ ช.ม. จนเหลืองด้วยไฟ ๔๐๐ องศา (อาหารนี้เตรียมสำหรับ ๔–๖ คน)

สตูหางวัว

Braised Oxtail

เครื่องปรุง

หางวัว ๑ หาง ตัดเป็นท่อน ๆ ประมาณ ๒ นิ้ว น้ำมัน ๒ ช.ต. หอมใหญ่ (หัวเล็ก) ๒ หัว หัวแครอตสับ ๑ หัวคื่นช่ายสับ ๑ ช.ต. เกลือ พริกไทย แป้งสาลี ๒ ช.ต. น้ำร้อน ๑ ถ้วยตวง มะเขือเทศ ๑ ถ้วยตวง ใบกระวาน ๓ ใบ กานพลู ๓ ดอก

วิธีทำ

ทอดหางวัว ในกะทะกับน้ำมันจนเป็นสีน้ำตาลใส่หัวหอม หัวแครอต คื่นช่าย ผัดจนเป็นสีน้ำตาลเอาแป้งที่คั่วจนเป็นสีเหลือง ๆ โรยลงในกะทะที่มีผักผัด เติมน้ำมะเขือเทศ ใบกระวาน กานพลู เกลือ พริกไทย เอาทั้งหมดใส่ชามที่เข้าเตาอบได้ เอาเข้าเตาอบอุ่นประมาณปานกลาง (๓๕๐ องศาฟาเรนไฮต์) จนกระทั่งหางวัวนุ่ม ถ้าใช้หม้อเพรชเช่อรคุกเก้อร์ใช้เวลาเพียง ๑/๓ ของเวลาที่ให้ไว้ เปลี่ยนแปลงได้โดยใช้น้ำต้มเนื้อแทนน้ำเปล่า ยกเว้นกานพลู กระเทียม จะใช้รับประทานกับเส้นบะหมี่หรือดัมพลิง

วิธีทำดัมพลิง

ใช้วิธีทำเช่นเดียวกันกับทำเบคกิงเพาวเดอรบิสกิต แต่ไม่ใช้น้ำมันเพียงให้เพิ่มนมมากนิดหน่อย พอให้เอาช้อนตักได้ ต้มไปในหม้อที่ต้มหางวัว แต่ให้ก้อนแป้งอยู่บนหางวัว ไม่ให้ถูกน้ำปิดฝาให้สนิท ต้มประมาณ ๑๐-๑๒ นาที

หางวัวเบอรกันดี

Oxtail Burgundy

หางวัวนี้เป็นอาหารที่ใช้ทำซุปของชาวอังกฤษ แต่สำหรับตำรานี้ ได้ข้ามทะเลไปยังประเทศฝรั่งเศส

เครื่องปรุง

เกลือ ๑ ๑/๒ ช.ช. พริกไทย ๑/๘ ช.ช. แป้งสาลี ๒ ช.ต. เนย ๒ ช.ต. น้ำร้อน ๑ ถ้วยตวง หางวัว ๒ หาง ตัดประมาณ ๒ นิ้ว ซุปแห้ง ๒ ก้อน เหล้าแดง ๑ ถ้วย (ไม่จำเป็น) จะใช้น้ำส้ม ๑/๒ ถ้วยกับน้ำเปล่า ๒ ถ้วยก็ได้ มะเขือเทศ ๑ กระป๋อง (หรือมะเขือเทศสด ๆ ๑ ปอนด์) ต้นคื่นช่าย ๒ ต้นสับ ใบกระวาน ๑ ใบ มันฝรั่ง ๓ หัวขนาดกลางปอกเปลือกผ่าเป็น ๔ ส่วน น้ำเกรวี่สีน้ำตาล ๑/๒ ช.ช. (เป็นขวด)

วิธีทำ

ผสมแป้ง เกลือ พริกไทย เอาหางวางเคล้ากับแป้งผสมนี้ เอามาทอดในน้ำมันเนยให้เหลืองผสมก้อนซุปให้แห้งในน้ำ เหล้า มะเขือเทศ หัวแครอต หอมหัวใหญ่ คื่นช่าย ใบกระวาน น้ำเกรวี่ขวด (ถ้าน้ำเกรวี่ขวดไม่มีให้ใช้น้ำตาล ๑ ช.ต. ใส่หม้อตั้งไฟค่อย ๆ ให้น้ำตาลไหม้จนเป็นสีน้ำตาลแก่ ๆ เติมผงชูรสอาจิโนโมโต๊ะที่ทำเช่นนี้ก็เพื่อให้มีสีน้ำตาลมีรสดีขึ้น)

เพิ่มน้ำอีก ให้น้ำท่วมเนื้อ ปิดฝาใช้ไฟอ่อน ๆ ให้เดือดปุด ๆ ประมาณ ๔ ช.ม. หรือจนกระทั่งเนื้อเปื่อย ตักน้ำมันที่ลอยขึ้นมาข้างหน้าทิ้งเสีย แล้วเติมมันฝรั่งปิดฝาต้มไปอีกประมาณ ๓๐ นาที ใช้สำหรับ ๔ คน

หมูพอคชอพ อบ
Baked Pork Chop

หมูพอคชอพ ๕–๖ ชิ้น กระเทียมบุบละเอียด ๑–๒ กลีบ เกลือ พริกไทย แป้งสาลี มันฝรั่งหั่นแว่น ๆ ๔ หัว หอมใหญ่หั่นแว่น ๆ ๒ หัว ครีม หรือ นมเปรี้ยว ๑ ๑/๒ ถ้วย เกลือ ๑ ๑/๒ ช.ช. ผงมัสตาร์ด ๑ ช.ช.

หมูพอคชอพ ถ้ามีมันมากก็ตัดออกเสียบ้างแล้วเอาเคล้าเกลือ พริกไทย แป้งสาลี เอาลงทอดในน้ำมันร้อนพร้อมทั้งกระเทียมที่บุบไว้ (ไฟร้อนปานกลาง) พอเหลืองทั้งสองด้านก็ตักขึ้นใส่จานพักไว้ เรียงมันฝรั่งที่หั่นไว้ลงในจานอบแล้ววางหมูพอคชอพ ที่ทอดแล้วลงบนมันฝรั่ง ใส่หอมฝรั่งที่หั่นเป็นแว่น ๆ ไว้บนหมู นมเปรี้ยว ๑ ๑/๒ ถ้วย ที่ผสมกับเกลือ ๑ ๑/๒ ช.ช. ผงมัสตาร์ด ๑ ช.ช. แล้วเอาเข้าเตาอบราว ๑ ๑/๒ ช.ม. หรือจนกระทั่งสุก ไฟร้อน ๓๕๐ องศา

เนื้อหมูและลูกพรุน
Loan of Pork with Prunes

เนื้อหมู ๓ ๑/๒ ปอนด์ (ไม่ให้ติดมันมาก) ลูกพรุน เอาเมล็ดออกแช่น้ำไว้ ๑ คืน เกลือ ๒ หรือ ๓ ช.ช. พริกไทยร่อน (ขาว) ๑/๒ ช.ช. ขิงป่น ๑/๔ ช.ช. น้ำ ๒ ถ้วย

ตัดเศษเนื้อตอนริม ๆ ทิ้ง คลุกด้วยเกลือ พริกไทยและขิงป่น เอาลูกพรุนวางเรียงบนเนื้อเป็นแถว ม้วนให้เป็นก้อนรัดด้วยเชือก อบให้เหลืองจนทั่ว ไม่ใส่น้ำมันเลย หรือจะใส่นิดหน่อยแล้วแต่ว่าเนื้อสับนั้นจะมีมันติดมากหรือน้อย เติมน้ำหรือน้ำซุป ให้ท่วมก้นกะทะหรือพิมพ์ ปิดฝาเคี่ยวด้วยไฟอ่อน ๑ ประมาณ ๑ ๑/๒ ช.ม. หรือจนกระทั่งเปื่อย ใช้น้ำราดเนื้อบ่อย ๆ และถ้าจำเป็นจะเติมน้ำซุปก็ได้

เมื่อสุกแล้วตัดเนื้อใส่จานกำลังร้อน ๆ แล้วตัดเชือกออกเป็นชิ้น ๆ เทน้ำเนื้อออก ใส่อีกจานหนึ่ง ถ้าต้องการน้ำเกรวี่ข้น ให้ใช้น้ำมัน ๓ ช.ช. ตั้งไฟ เติมแป้ง ๓–๕ ช.ช. คนจนกระทั่งเป็นสีน้ำตาล เติมน้ำเนื้อในกะทะอีก ๒ ถ้วย เคี่ยวไปประมาณ ๑๐ นาที คนตลอดเวลาเติมรสตามชอบ

หมูพิเค่วนซอส
Pork Tenderloin with Piquante Sauce

ขั้นที่ ๑

น้ำมัน ๖ ช.ต. เกลือ เนื้อสันใน ๒ ชิ้น พริกไทย ผงชูรส

เอาไขมันทาในชามที่มีฝาปิดได้สนิท หั่นหมูเป็นชิ้น ๆ หนาประมาณ ๑ นิ้ว แล้วทุบให้แผ่ออก และนุ่ม ทอดในน้ำมันให้เหลือง แล้วทากับเกลือ พริกไทย ผงชูรส แล้วใส่ในชามที่ทาน้ำสำหรับอบ

ขั้นที่ ๒

หอมซอย ๑/๒ ถ้วย เห็ดหั่น ๑/๒ ถ้วย (หรือจะใช้อย่างกระป๋องอย่างเล็กก็ได้) มะเขือเทศหั่นเป็นชิ้นๆ ๒ ๑/๒ ถ้วย น้ำต้ม ๑ ๑/๒ ถ้วย (หรือจะใช้น้ำมะเขือเทศกระป๋องขนาดกลาง แทนมะเขือเทศสด และน้ำ)

ซอสวูสเตอรเชียร์ ๑ ช.ต. กานพลู ๒ ดอก พริกหยวก ๑/๔ ถ้วย (สับ) ใบกระวาน ๑ ใบ

เอาน้ำใส่หม้อตั้งไฟให้เดือด แล้วใส่มะเขือเทศ หัวหอม เห็ด และพริกหยวก และของอื่น ๆ เคี่ยวบนไฟอ่อน ๆ จนมะเขือเทศสุก ตักใบกระวานและกานพลูออกแล้ว ราดลงบนเนื้อที่ทอดไว้ เอาเข้าเตาอบ ปิดฝาให้แน่น อบไฟร้อน ๓๕๐ ดีกรี ประมาณ ๑ ๑/๒ ช.ม. จนเนื้อเปื่อย แล้วเปิดฝาทิ้งไว้ ๑๕ นาที เพื่อให้ซอสข้น เสิฟร้อนพร้อมข้าว

หมูอบ
Roast Pork

(แอบเป้ลซอสหรือซอสมะละกอ)

เครื่องปรุง

ซี่โครงหมู ๒–๓ ปอนด์ กระดูก ๑ ชิ้น หัวหอม ๑/๒ หัว ใบกระวาน ๑ ใบ กานพลู ๓ ดอก แครอต ๑ หัว

วิธีทำ

ล้างหมูให้สะอาดทาเกลือพริกไทย ใช้เชือกมัดให้เข้ารูป ทอดให้เหลืองกับเครื่องปรุงต่างๆ ประมาณ ๒๐ นาที ทอดให้เหลืองทุกด้าน แล้วใช้กระดาษอาลูมิเนียมฟอยส์ห่อ เอาด้านที่มีมันขึ้น เข้าเตาอบไฟขนาดกลางประมาณหนึ่งชั่วโมงกับ ๑๕ นาที เมื่อเย็นสนิทดีแล้วหั่นเป็นชิ้นบางๆ ใช้แอบเป้ลซอสกระป๋องหรือสิ่งที่ใช้แทนกันได้ ใช้มะละกอที่ค่อนข้างดิบผสมกับน้ำตาล และน้ำมะนาวนิดหน่อย ตามวิธีเดียวกับที่ทำแอบเป้ลซอส

ซี่โครงหมูเปรี้ยวหวาน
Sweet and Sour Pork

เครื่องปรุง

ซี่โครงหมู ๓ ปอนด์ น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืชอื่น ๆ ๕ ช.ต. น้ำส้ม ๔ ช.ต. แป้งข้าวโพด ๒ ช.ต. น้ำตาล ๕ ช.ต. พูน น้ำซีอิ๊ว ๔ ช.ต. พูน เกลือ ๑/๒ ช.ช. น้ำ ๑ ถ้วย

วิธีทำ

ตัดซี่โครงหมูเป็นชิ้นขนาด ๑ นิ้ว ตั้งกะทะใส่น้ำมันหมูให้ร้อน แล้วทอดซี่โครงหมูประมาณ ๑๐ นาที เอาขึ้น น้ำมันที่เหลือเก็บไว้ใช้ทำอย่างอื่น เหลือไว้ในกะทะประมาณ ๑ ช.ต. ผสมน้ำส้ม แป้งข้าวโพด น้ำตาลและน้ำในชามเล็กแล้วเทลงในกะทะ คอยคนเสมอ ประมาณ ๑ นาที จนกระทั่งข้น เอาซี่โครงหมูลงอีก ๑

นาที โรยพริกไทย จะใช้สับปะรดเป็นชิ้น ๆ หรือผักดองอย่างหวาน ใส่ลงด้วยก่อนใส่ซี่โครงหมู

เนื้อเสต๊กเสียบไม้

Shishkhebab

เครื่องปรุง

เนื้อสันใน ๔ ปอนด์ เบคอน ๑๒ ชิ้นตัดครึ่ง เห็ดสด ๑๒ ดอก มะเขือเทศลูกใหญ่ ๖ ลูกตัดเป็นชิ้น ๆ หอม ๔ หัวตัดเป็นชิ้น ๆ พริกหวาน ๒ เม็ดหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ สับปะรดสด ๑๒ ชิ้น หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ไม้สำหรับเสียบ ๑๒ อัน (ยาว ๑๔ นิ้ว)

วิธีทำ

ตัดเนื้อเป็นชิ้นเล็ก ๆ ๒๔ ชิ้น แต่ละชิ้นอย่าให้หนาเกิน ๓/๔ นิ้ว ทาเกลือพริกไทยและแมกกี้ ส่วนมะเขือเทศนั้นก็ปรุงเช่นเดียวกับเนื้อ ใส่น้ำมัน ๑ ช.ช. ลงในกะทะ เอาเห็ดลงไปผัดกับพริกไทยและหัวหอมประมาณ ๒–๓ นาที บนไฟอ่อน ๆ

เสียบไม้ตามลำดับดังนี้ มะเขือเทศ หอม พริกหยวก เบคอน เนื้อ สับปะรด และเห็ด เหลือไม้ยาว ๓–๓ นิ้ว ไว้สำหรับถือ ใช้แปรงจุ่มน้ำมันพรมให้ทั่ว ปิ้งบนเตาถ่าน หรือเตาไฟจนกระทั่งสุกดี

ลิ้นและถั่วเหลืองในชามอบ

Tongue and Lentie Casserole

วิธีปรุง

ลิ้นวัวหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ๑ ๑/๒–๒ ถ้วย ซอสมะเขือเทศ ๑ กระป๋อง พริกหวาน ๑–๒ เม็ด หอมหัวใหญ่หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ๑ หัว กระเทียมบดละเอียด ๒ กลีบ คื่นช่าย ๑ ต้นพร้อมกับใบ น้ำมัน ๓ ช.ต. ใบกระวาน ๒ ใบ ไทม์ ๑/๒ ช้อน ถั่วเหลือง ๒ ถ้วย เนยแข็งบ่น

วิธีทำ

แช่ถั่วเหลืองไว้ค้างคืน เวลาจะทำ เทน้ำออกล้างให้สะอาด ใส่น้ำใหม่ต้มพอเดือด ใส่ใบกระวาน ไทม์ จนกระทั่งนุ่มและเปื่อย ๑ ๑/๒ ช.ม. (ถ้าใช้หม้อ เพรชเช่อรคุกเก้อร์) ใช้เวลาน้อยลง ๑/๓

ใส่น้ำมันในหม้ออีกใบหนึ่ง ตั้งไฟพอร้อน ผัดกะเทียม คื่นช่ายพริกหวาน จนนุ่ม แต่ไม่เกรียม ใส่ซอสมะเขือเทศ ลิ้นวัวผัดจนสุกให้ทั่วกัน เอาถั่วเหลืองผสมลงผัดให้เข้ากัน ตักใส่ชามแก้ว เอาเข้าเตาอบได้ โรยหน้าด้วยเนยแข็งบ่น อบไฟร้อน ๑๕๐ ฟาเรนไฮ้ต์ ประมาณ ๔๕ นาที ถึง ๑ ช.ม.

ลิ้นวัวกับซอสเปรี้ยวหวาน

Beef Tongue in Sweet and Pungent Sauce

เครื่องปรุง

รสลิ้นแปลกและอร่อยมีส่วนผสมของน้ำเชื่อม น้ำซีอิ๊ว ทำให้มีรสแหลม

ลิ้นวัวสด ๑ ลิ้น ประมาณ ๓ ๑/๒ ถึง ๔ ๑/๒ ปอนด์ (๑ ๑/๒–๒ ก.ก. เกลือ ๑ ช.ต. หอมหัวใหญ่ ๑ หัวขนาดเล็ก พริกไทย ๔ เม็ด ใบกระวาน ๑ ใบ

วิธีทำ

ล้างลิ้นวัวให้สะอาด ใส่หม้อเติมน้ำเย็นแล้วเติมเครื่องปรุงข้างบนบี้ดฝาต้มให้เดือด พอเดือดลาไฟให้อ่อน เคี่ยวประมาณ ๒ ๑/๒ –๓ ช.ม. ใช้ซ่อมจิ้มลงไปพอรู้สึกว่านุ่มดีแล้ว เอาลิ้นออกจากหม้อ เก็บน้ำต้มลิ้นไว้ ๒ ถ้วย สำหรับทำน้ำซอส ทิ้งลิ้นไว้ให้เย็น (ตัดกระดูกออกถ้ามี) พังผืดและหนังด้วย ใช้รับประทานร้อน ๆ กับซอสหรือใช้เย็นสำหรับเลี้ยงบุฟเพ่ก็ได้

ซอสเปรี้ยวหวาน

Sweet and Pungent Sauce

เครื่องปรุง

น้ำมัน ๑/๔ ถ้วย พริกหยวกฝรั่งฝานบาง ๆ ๒ เม็ด หอมหัวใหญ่ (ขนาดกลางฝาน ๒ หัว น้ำอ้อยเหนียว ๑ ช.ช. น้ำปลาซีอิ๊ว ๑ช.ช. น้ำมะนาว ๑ ช.ต. น้ำเชื่อมจากขิงดอง ๑ ช.ต. (ถ้ามี) สับปะรดหั่นเป็นชิ้นใหญ่ ๆ ๑ ถ้วย แป้งข้าวโพด ๒ ช.ต. น้ำสต๊อกจากลิ้น ๑/๔ ถ้วย เกลือ พริกไทย

วิธีทำ

เอาน้ำมันใส่หม้อตั้งไฟ ใส่พริกหยวก หัวหอม ใช้ไฟปานกลาง ประมาณ ๑๐ นาที ใส่น้ำสต๊อก น้ำอ้อย ซีอิ๊ว มะนาว น้ำเชื่อมจากขิงดอง สับปะรด ต้มให้เดือด ผสมแป้งข้าวโพดกับเกลือ พริกไทย และน้ำสต๊อก ๑/๔ ถ้วย เติมลงในน้ำสต๊อกที่กล่าวไว้ข้างบน คนอยู่เสมอประมาณ ๑ นาที หรือจนกระทั่งใส ใช้รับประทานกับลิ้นวัวต้ม

วินเนอร์ชนิดเซอร์

Wienerschnitzel

เครื่องปรุง

ควรจะใช้เนื้อลูกวัว แต่ถ้าไม่มี จะใช้เนื้อหมูติดซี่โครง แทนก็ได้

เนื้อหมู (เอาออกจากซี่โครง) ไข่ ๑ ฟองตีให้เข้ากัน แป้ง ๑ ช.ต. ผงขนมปังบ่น เกลือ พริกไทย มะนาวหั่นบาง ๆ

วิธีทำ

หั่นหมูให้เป็นแผ่นหนาไม่เกิน ๑/๒ นิ้ว ใส่เกลือพริบไทยคลุกให้ทั่ว โรยแป้งเล็กน้อยลงบนชิ้นหมูให้ทั่ว แล้วเอาไปชุบไข่กับขนมปังบ่นทอดในกะทะ ใช้น้ำมันจนท่วม กลับไปมาให้เหลืองทั้ง ๒ ด้าน ใช้น้ำชุปหรือน้ำเปล่าตั้งไฟประมาณ ๑๐ นาที เวลาเสิฟ เอามะนาวที่ฝานบาง ๆ วางบนชิ้นเสต๊กทุกชิ้น

หมูแฮมอบ

Baked Ham

เครื่องปรุง

แฮม ๒ ๑/๒ ก.ก. น้ำผลไม้เชื่อมอย่างข้นหรือน้ำส้มคั้น ๓/๔ ถ้วย น้ำตาลสีรำ ๑/๔ ถ้วย มัสตาร์ดผสมแล้ว ๒ ช.ต. ผงขนมปัง ๑/๒ ถ้วย กานพลูทั้งดอก

วิธีทำ

เพื่อจะให้ทุ่นเวลาจะต้มแฮมเสียก่อนก็ดี แล้วลอกเอาหนังออก เอาผ้าเช็ดให้แห้งเอาผงมัสตาร์ด น้ำตาลสีรำ และผงขนมปัง น้ำผลไม้เชื่อมทั้ง ๔ อย่างนี้ ผสมเข้าด้วยกันอย่าให้ใสนัก จึงเอาราดลงบนแฮม ที่ผึ่งเอาไว้ ทาให้ทั่วทั้งข้าง ๆ และบนหน้านิดหน่อย ปั้งหมูแฮมให้เป็นชั้นสี่เหลี่ยม เรียงกานพลูสลับไปบนหมูที่ปั้งพอประมาณ อบไฟปานกลาง ประมาณ ๑ ๑/๒ ช.ม. (ถ้ายังไม่ได้ต้มก็ใช้เวลาเพียง ๑ ช.ม. ต่อหมูแฮม ๑ ก.ก. จะใช้น้ำเชื่อมจากลูกพีชกระป๋องก็ได้)

แหนมสด

เครื่องปรุง

หมูเนื้อแดง ๑ ก.ก. ดินประสิว ๑/๔ ช.ช. เกลือป่น ๑/๒ ช.ต. กระเทียม ๑๐ กลีบ หนังหมูอย่างดี ๑/๔ ก.ก. มะนาว ๕ ผล พริกขี้หนู ๒๐ เม็ด

วิธีทำ

๑. หมูสับละเอียดใส่อ่างไว้ ดินประสิวลงผสมในหมู ใส่เกลือลงผสมให้เข้ากันกระเทียมปอกตำละเอียด ใส่เนื้อหมูที่ผสมไว้ตำให้เหนียวแล้ว ห่อใบตองปิ้งไฟพอสุก

๒. หนังหมูขูดให้สอาด ล้าง หั่นบาง ๆ เล็ก ๆ รวมลงในเนื้อหมู คลุกให้เข้ากัน บีบมะนาว เคล้าให้ทั่วเด็ดก้านพริกขี้หนูบุบพอแหลกใส่ลง ชิมรสพอดี จัดลงจาน

เครื่องแหนมสด

หอมเล็กเปลือกหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ใส่จานไว้ ขิงอ่อนทำเช่นเดียวกัน ใส่จานไว้ มะนาวทำเช่นเดียวกันใส่จานไว้ ถั่วลิสงคั่วปอกเปลือกใส่จานไว้ พริกขี้หนู ใบทองหลาง ใบผักกาดหอม ต้นหอม ผักชี เหล่านี้จัดให้งามเวลารับประทาน จัดเป็นคำ ๆ รับประทาน

ไก่อบ สลัดผัก

Roast Chicken and Salad

ไก่ย่างแบบอินโดนีเซีย

Aja Mpanggang Roasted Chicken

เครื่องปรุง

ลูกผักชี ๑ ช.ต. ยี่หร่า ๑๐ เม็ด พริกแดง ๕ เม็ด น้ำส้มมะขาม ๑ ช.ต. เกลือ ๑ ช.ต. หอมหัวเล็ก ๕ หัว กระเทียม ๒ หัว ลูกบัวเกาลัด ๕ ลูก น้ำกะทิ ๕ ช.ต. (ของเหล่านี้เอาลงโขลกให้ละเอียด)

วิธีทำ

ไก่ ๑ ตัว ล้างให้สะอาด ผ่าอก นึ่งหรือต้มให้น้ำน้อย ๆ ก็ได้ เอาเครื่องที่ทำไว้ทาข้างหนึ่งก่อน ย่างไฟอ่อน ๆ เอากะทิพรมขณะที่ย่าง พอเห็นเครื่องแกงแห้งแล้วจึงค่อยกลับไก่ แล้วทาเครื่อง และย่างต่อไปคอยพรมกะทิ จนไก่เหลืองดีแล้วใช้ได้

ไก่และหมูอโดโบ

Adobo

เครื่องปรุง

ไก่ ๑ ตัว (ขนาดกลาง) หั่นชิ้นพองาม หมู ๑/๒ ก.ก หั่นชิ้นพองาม กระเทียมทุบ ๑ หัว น้ำ ๒ ถ้วย น้ำส้มขาว ๑ ถ้วย น้ำมันหมู ๕ ช.ต. พริกไทยเม็ด ๑ ช.ช. เกลือพอประมาณ

วิธีทำ

ใส่ไก่ หมู กระเทียมทุบ น้ำส้ม และน้ำลงในหม้อ ปรุงรสด้วยพริกไทย และเกลือ (พริกไทยเม็ดทุบ ๆ เสียหน่อย) ต้มไปประมาณ ๔๕ นาที ให้เหลือน้ำประมาณ ๑/๒ ถ้วย แล้วนำไปทอดให้เหลือง

ข้าวหน้าไก่ (อเมริกัน)

Chicken and Rice

เครื่องปรุง

ไก่ขนาดกลาง ๒ ตัว น้ำมันพืช ๒ ๑/๒ ช.ต. เนย ๒ ช.ต. ซุปเห็ดกระป๋อง ๑ กระป๋อง น้ำซุปไก่ ๓ ถ้วย นม ๑/๒ ถ้วย เนยแข็งขูด ๒ ช.ต.

วิธีทำ

ต้มไก่ด้วยน้ำประมาณ ๔ ถ้วย ใส่เกลือเล็กน้อย เคี่ยวไปประมาณ ๓๕ นาที แกะเนื้อไก่เป็นชิ้น ๆ ไว้ต่างหาก เก็บน้ำซุปไว้ ๓ ถ้วย สำหรับหุงข้าว

ผัดข้าวกับน้ำพืชพอเหลืองอ่อน ๆ ใส่น้ำซุปไก่ลงไป เคี่ยวไฟอ่อน ๆ จนน้ำเหือด ปรุงรสตามชอบ ใส่เนย ๒ ช้อน ขณะข้าวยังร้อนอยู่ทิ้งไว้สักครู่

ใส่ข้าวลงบนชามลึก (ชามทนไฟ) แล้วใส่ซุปเห็ด นม และเนยแข็งขูดเข้าด้วยกัน อบไฟประมาณ ๓๕๐ องศา จนสุก (เสิฟสำหรับ ๖ คน)

แกงกระหรี่ไก่

Chicken Curry

เครื่องปรุง

ไก่ ๑ ตัว มะพร้าว ๑ ก.ก. (คั้นเอาน้ำกะทิ ๔–๕ ถ้วย) มันฝรั่ง ๔ หัว หอมเล็ก ๓ หัว เนยหรือเนยเทียม ๔ ช.ต. หอมใหญ่ ๒ หัว เกลือ ๑ ช.ช.

เครื่องเทศต่าง ๆ

เม็ดผักชี ๒ ช.ต. เม็ดเทียนข้าวเปลือก ๑/๒ ช.ช. ขมิ้นสด ๑/๒ นิ้ว ยี่หร่า ๑ ช.ช. พริกไทยเม็ด ๑๑ เม็ด พริกแห้ง ๓–๕ เม็ด อบเชยและขิงนิดหน่อย

วิธีทำ

เครื่องเทศแยกคั่วให้หอม พริกแกะเอาเม็ดออกแล้วแช่น้ำให้นุ่ม โขลกเครื่องเทศและพริกให้ละเอียด ไก่ล้างและหั่นเป็นชิ้น ๆ แล้วเคล้ากับเครื่องแกงและเกลือ ๑ ช.ช. ให้ทั่วเอาเนยละลายแล้วผัดหอมเล็ก เครื่องแกง และใส่ไก่ และผัดจนไก่นุ่มและหอม แล้วใส่กะทิ มันฝรั่งหัวหอมเป็นหัว เคี่ยวต่อไป ๓๐ นาที จนกระทั่งเนื้อไก่นุ่ม ใส่น้ำปลาชิมรสตามชอบ

ห่อหมกไก่

Chicken Haw Mok

เครื่องปรุง

ไก่ ๑ ตัว พริกแห้ง ๒ เม็ด ข่า ๑ แว่น ตะไคร้ ๑ ต้นใหญ่ ผิวมะกรูด ๒ ช.ต. ราก ผักชี ๑ ช.ต พริกไทย ๗ เม็ด หอม ๑๒ หัว กระเทียม ๑๐ เม็ด ถั่วลิสง ๒ ช.ต. ไข่ ๑ ฟอง ใบมะกรูดนิดหน่อย (หั่นฝอย) มะพร้าว ๑/๒ ก.ก. แป้งข้าวเจ้า ต้นหอม ผักชี พริกไทย น้ำปลา

วิธีทำ

โขลก พริก หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ พริกไทย รากผักชี ให้ละเอียด ใส่ถั่วลิสงคั่วโขลกให้ละเอียด คั้นกะทิแบ่งหัวกะทิค่น ๆ ไว้ ๑ ถ้วย และหางกะทิเอาใส่ไก่ที่หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ไม่เอากระดูก หั่นเป็นชิ้นแต่พองาม นำทั้งกระดูก เนื้อไก่ ลงเคี่ยวกับหางกะทิที่คั้นเอาไว้ เมื่อสุกแล้วเอากระดูกออก เคี่ยวกะทิให้งวดสักเล็กน้อย แล้วเอาเครื่องน้ำพริกที่โขลกไว้ลงคนกับน้ำกะทิ–ไก่ เติมน้ำปลา ๑/๔ ถ้วย ใส่ไข่ คนให้เข้ากันจนดี ตักใส่พิมพ์ ส่วนหัวกะทิเอาคนกับแป้งข้าวเจ้าสักเล็กน้อย ตั้งไฟพอเดือด ตักหยอดหน้า โรยพริกแดง อบไฟประมาณ ๓๐ นาที

ไก่โลฟ

Chicken Loaf for Special

สำหรับการเลี้ยงพิเศษ

ไก่ ๒ ก.ก. ต้มและหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ขนมปัง ๒ ถ้วยตวง หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ข้าวสวย ๑ ถ้วยตวง เกลือ ๑ ช.ช.(น้อยกว่านี้ถ้าใช้น้ำสต๊อกด้วย) พริก ๒ เม็ด เขียวแดง ไข่ไก่ ๔ ลูก ตีให้เข้ากัน เนย ๑/๔ ถ้วย ตวงนมหรือน้ำสต๊อกต้มไก่ ๑ ๑/๒ ถ้วย

ถ้าใช้น้ำสต๊อกต้มไก่ ก็งดนม เนย เอาส่วนทั้งหมดผสมกัน และใส่ชามแก้วอบที่เข้าเตาได้ ทาเนยที่ชามเสียก่อน ใส่เตาอบประมาณ ๑ ช.ม. หรือจนกระทั่งแข็ง จนออกเป็นสีน้ำตาลอ่อน ๆ ใช้ไฟ ๓๕๐ องศาฟาเรนไฮต์ สุกแล้วยกออกจากเตาอบ และทิ้งไว้ให้เย็น แล้วจึงค่อยเอาออกจากชาม

ใช้รับประทานกับซอสขาว หรือซุปเห็ดเทลงบนไก่ พร้อมกับใส่พริกหยวกฝรั่ง เห็ดจัดให้งามใส่จาน

เวลาจะเสิฟใช้ตัดแบบเดียวกับตัดเค้ก สำหรับอาหารกลางวัน ใช้รับประทานกับสลัดสับปะรดส้มโอ ขนมปังร้อน ๆ ก็พอแล้วสำหรับมื้อเย็น ใช้ผักสลัดมีสีเขียวสีส้มก็ใช้ได้ ตำรานี้ใช้ได้สำหรับ ๑๒ คน

พายไก่

Chicken Pie

เครื่องปรุง

ไก่ใหญ่ ๑ ตัว หรือไก่เล็ก ๒ ตัว ไข่ต้มแข็ง ๒ ฟอง หอมเล็ก ๒–๓ หัว น้ำต้มไก่ ๒ ถ้วย หมูเบคอน ๘ ชิ้น เห็ดสดหรือเห็ดกระป๋อง เนย ๒ ช.ต. แป้ง ๒ ช.ต. พาสเล่ย์ (ผักชีฝรั่ง)

วิธีทำ

ตักไก่และล้างขนาดพอสมควร ใช้บีกคอ ขาไก่ต้มซุป กรองเอาน้ำไว้ ตัดหมูเบคอนเป็นชิ้นยาว ๆ ๑ ๑/๒ นิ้ว และทอดจนเหลือง ทอดสิ่งเหล่านี้ทีละอย่าง จนสุกในน้ำมันเบคอนไก่ เห็ดหอม ตัดเป็นแว่น ๆ ถ้าน้ำมันหมูเบคอนไม่พอให้เติมมันอีก

ละลายเนยในกะทะที่ตั้งไฟอ่อน ๆ ผสมแป้งคนให้เข้ากัน เติมน้ำซุปต้มไปเรื่อย ๆ จนเดือด คนบ่อย ๆ เติมไก่ หอม ที่เจียวแล้ว ทั้งพาสเล่ย์ เกลือ พริกไทย และต้มไฟอ่อน ๆ

ปิดฝาจนไก่เปื่อยแล้วเทใส่ถ้วยพาย เติมเห็ดให้อยู่ในระดับ ๓/๔ ของพิมพ์ ส่วนเนื้อที่เหลือเอาไว้เติมเวลาสุกแล้ว เมื่อน้ำแห้งเกินไป ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วปิดหน้าด้วยแป้งเพรสตรี้

แป้งเพรสตรี้

แป้ง ๒ ถ้วย น้ำมันหมู ๒ ช.ช. เนย ๒ ช.ช. เกลือ ๑/๒ ช.ช. น้ำเย็น ๑/๒ ถ้วย ไข่แต่งหน้า (ผ่าครึ่ง)

ข้าวอบไก่

Chicken Pilaf

เครื่องปรุง

ไก่ ๑ ชิ้นใหญ่ องุ่นแห้ง ๑/๔ ปอนด์ ข้าวอย่างดี ๔ ถ้วย หอม ๑/๔ ปอนด์ อบเชย ๒ นิ้ว ลูกกระวาน ๑๒ ลูก ไข่ต้มแข็ง ๔ ฟอง ลูกยี่หร่าเล็กน้อย เกลือ พริกไทย เคชมารี่ หรือหญ้าฝรั่นสเปน ๑ หยิบมือ เนยกี ๑/๔ ปอนด์ เม็ดมะม่วงหิมพาน ๒ ออนซ์

วิธีทำ

ล้างไก่ให้สะอาดเอาใส่หม้อใส่น้ำ พอ ท่วม แล้วต้มไฟอ่อน ๆ จนสุก ตักไก่ออก (เก็บน้ำต้มไก่ไว้หุงข้าว) ใช้เกลือ พริกไทย ทาไก่ แล้วทอดในเนยกีร้อนๆ ละลายเนยกี ๑/๔ ปอนด์ แล้วผัดจนเหลือง เติมเม็ดยี่หร่า อบเชย ผัดข้าวไปสัก ๒-๓ นาที เติมน้ำต้มไก่ปนน้ำสัก ๘ ถ้วย ใส่หญ้าฝรั่นเติมข้าวอีก ๑/๒ องุ่นแห้ง เม็ดกระวาน พอสุกยกลง ใส่เม็ดมะม่วงหิมพาน เมื่อสุกตักข้าวใส่จาน ให้ไก่อบอยู่ในข้าว แล้วจัดไข่ต้มแข็งผ่าครึ่งวางหน้า

ไก่ผัดพริก

Fried Chicken with Sweet Peppers

เครื่องปรุง

เนื้อไก่หั่นสี่เหลี่ยม ขนาด ๓/๔ นิ้ว ๑ ตัว พริกหยวกแดงหรือเขียว หั่นเป็นชิ้น ๆ ขนาดเท่าชิ้นไก่ ต้นหอม ๖ ต้นหั่นยาว ขนาด ๑ นิ้ว น้ำซีอิ๊ว ๑ ช.ต. น้ำปลา ๒ ช.ต. น้ำมันหมูหรือน้ำมันถั่ว ๑๐ ช.ต. ผงชูรส ๑/๒ ช.ช. แป้งมัน ๓ ช.ต.

วิธีทำ

ผัดพริก หยวก และต้นหอมด้วยน้ำมัน ๑ ช.ต. นานราว ๑/๒ นาที แล้วตักใส่จานไว้ ผสมน้ำซีอิ๊ว น้ำปลา ผงชูรสและแป้งมันคลุกเคล้ากับเนื้อไก่ในอ่างให้ทั่วไว้ (ใช้ส่วนที่กล่าวไว้ในเครื่องปรุง)

เทน้ำมัน ๙ ช้อนโต๊ะ ลงในกะทะตั้งไฟจนน้ำมันร้อน จัดใส่เนื้อไก่ที่เคล้ากับเครื่องปรุงแล้วผัดให้ทั่วกันราว ๑/๒ นาที แล้วใส่พริกหยวกกับต้นหอมที่ ผัด ไว้ รวม เข้า ด้วย กัน ผัดต่อไปอีก ๑/๒ นาที ใส่จานรับประทานได้

หมายเหตุ

เคล็ดลับของอาหารจานนี้คือ น้ำมันต้องร้อนและไก่ต้องผัดเคล้าให้ทั่วกันในน้ำมันที่ร้อนจนเดือดจัดในระยะเวลาอันสั้น

สิ่งที่สำคัญที่สุดคือ

อย่าเติมน้ำ ลง ในกะทะระหว่างเวลาประกอบอาหารจานนี้เด็ดขาด

ต้มไก่เบคอน

Hot Chicken Liver Bacon

หั่นตับไก่เป็นชิ้น ๆ หมูเบคอนกรึ่งสุกกรึ่งดิบ หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม และหอมใหญ่กรึ่งสุกกรึ่งดิบ ฝานบาง ๆ เอาเสียบไม้ย่างบนเตาถ่านใกล้ ๆ กับที่แขกนั่งที่หน้ามุข จะใช้หอมพริกหยวกฝรั่ง มะเขือคางแพะหรือเนื้อก็ได้ เอาของเหล่านี้แช่ในน้ำมันผสมกับน้ำส้ม เกลือ พริกไทย น้ำตาลนิดหน่อย (นี่คือ เดรสซิ่งฝรั่งเศส มีกระเทียมเล็กน้อย)

ไก่พาลา

Chicken Pilau

ไก่อ่อนหนัก ๓ ปอนด์ หรือตัวเล็ก ๒ ตัว ไข่ ๒ ฟอง เม็ดอามันด์ ๒ ออนซ์ ลูกเกต (ลูกองุ่นแห้ง) ๒ ออนซ์ ขนมปังขาว ๒ แผ่น น้ำมัน ข้าวเย็น ๓-๔ ถ้วย

วิธีทำ

ล้างไก่ให้สะอาด แล้วตัดเป็นชิ้น ๆ นำลงทอดในน้ำมัน จนกระทั่งเหลืองทั่วดีแล้วเหยาะเกลือ พริกไทย เติมน้ำหรือน้ำเนื้อลงนิดหน่อย ปิดฝาเคี่ยวไฟอ่อนๆ จนเปื่อย ๆ ตั้งน้ำพอจวนเดือด ลวกเม็ดอามันด์ลงไปแล้วตักขึ้นลงให้เสด็ดน้ำ

หั่นขนมปังเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ตั้งกะทะใส่น้ำมันพอร้อนจัด เอาเม็ดอามันด์ และขนมปังลงทอด แล้วเอาข้าวคลุกไข่ ๒ ฟอง ผัดลงไปด้วยจนแห้ง

จัดลงจานยาว ๆ แต่งหน้าด้วยเม็ดอามันด์ลูกองุ่นแห้ง ขนมปังทอด และไก่ทอด หรือจะจัดแยกจานให้มีน้ำเกรวี่ ซึ่งใช้ซีอิ๊ว ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำตาล ๑/๒ ช้อนชา ผสมในกะทะที่ใช้ทอดไก่

สลัดไก่ร้อน

Hot Chicken Salad

(อาหารอเมริกัน)

ไก่สับเป็นชิ้นเล็ก ๆ ๒ ถ้วย เม็ดอามันด์หรือเม็ดมะม่วงหิมพาน ๑/๒ ถ้วย หอมซอย ๒ ช.ช. น้ำสลัดมายอนเนส ๑ ถ้วย มันฝรั่งทอดกรอบ แล้วบด ๑ ถ้วย ผักคื่นช่าย ๒ ถ้วย เกลือ ๑/๒ ช.ช. น้ำมะนาว ๒ ช.ช. เนยแข็งขูด ๑/๒ ช.ช. พริกบ่นกระป๋อง

เอาเครื่องเทศทั้งหมดนี้ลง ผสมเคล้ากันเบา ๆ นอกจากเนยแข็ง มันทอดบ่น พริกบ่นกระป๋อง แล้วตักใส่ชามที่ทนไฟ โรยหน้าด้วยเนยแข็งขูด มันทอดบ่น พริกบ่น เข้าเตาอบไฟร้อน ๔๕๐ องศา ประมาณ ๑๐ นาที (สำหรับ ๖ คน) เวลาเคล้า ต้องเคล้าเบาๆ มือ และเคล้าก่อนเข้าเตาอบเล็กน้อย ถ้าเคล้าไว้นานจะทำให้แฉะและเหนียว

ไก่อบเนยแข็ง
Imperial Chicken

ผงขนมปังบั่น ประมาณ ๒ ถ้วย เนยแข็งปามีเซ็น ขูด ๓/๔ ถ้วย ใบพาสเล่ย์สับ ๑/๔ ถ้วย กระเทียมทุบ ๑ กลีบ เกลือ ๒ ช.ช. พริกไทย ๑/๒ ช.ช. หน้าอกไก่ ตัดเป็นชิ้น ๆ ๑ กิโล

ผสมเครื่องปรุงทั้งหมดเข้าด้วยกัน เอาไก่จุ่มลงในเนยที่ละลายแล้ว ประมาณ ๑/๔ ปอนด์ แล้วเทลงในส่วนผสมของแป้งบั่น เอาแป้งบั่นนี้พอกไก่ให้ทั่ว วางเรียงลงในถาดที่จะใช้อบ อย่าวางให้ทับกัน ควรจะใช้ถาดแบน ๆ ใช้เนยประมาณ ๒ ช้อนโต๊ะ หยดลงบนไก่ อบไปประมาณ ๑ ชั่วโมง ความร้อน ๓๕๐ องศา หรือจนกว่าไก่จะเปื่อย อย่ากลับไก่

ไก่ย่าง
Kai Yang

เครื่องปรุง

ไก่อ่อน ๆ ๓ ตัว ตัดเป็นชิ้น ๆ แล้วแช่ในน้ำกะทิ มะพร้าวขูด ๑/๒ ก.ก. (คั้นกะทิข้น ๆ ๑ ถ้วยและหางกะทิ ๑ ถ้วย) กระเทียมทุบ ๒ ช.ต. รากผักชีบดละเอียด ๑ ช.ต. ขมิ้นผง ๑ ช.ต. เกลือ ๒ ช.ต. พริกไทย ๑/๔ ช.ต.

วิธีทำ

บี่นกระเทียม รากผักชี ขมิ้น เกลือ พริกไทย แล้วละลายในน้ำกะทิ เอาไก่ลงแช่ไว้ในน้ำกะทิที่ผสมเครื่องไว้ แล้วนำไปย่างไฟอ่อน ๆ แล้วหมั่นกลับบ่อยๆ เพื่อกันไหม้

ไก่ย่างอัจฉรา
Kai Yang Achara

เครื่องปรุง

ไก่ ๓ ตัว กระเทียม ๒๑ กลีบใหญ่ พริกไทย ๒๑ เม็ด รากผักชี ๒๑ ต้น น้ำปลาถ้วย (ซีอิ๊วขาว ๑ ถ้วย) ผงหวาน ๑ ช.ช. มะพร้าว ๑ ลูก

น้ำจิ้ม

น้ำส้ม ๑ ถ้วย กระเทียม ๓๐ กลีบใหญ่ พริกแดง ๗ เม็ด เกลือ ๑/๒ ช.ช. น้ำตาลทราย ๕ ช.ต. (ชิมรสตามชอบ)

วิธีทำ

ผ่าไก่แบะออกล้างให้สะอาด ลวกไก่ลงในน้ำเดือดประมาณ ๓๐ วินาที แล้วยกขึ้นใส่ภาชนะไว้ ตำกระเทียม รากผักชี พริกไทยให้ละเอียดผสมกับน้ำซีอิ๊วและผงหวาน นำไก่ลงเคล้าทาให้ทั่วตัว แล้วหมักผึ่งไว้ประมาณ ๑ ช.ม. แล้วนำขึ้นย่างบนเตาซึ่งเกลี่ยไว้เสมอกัน ขณะย่างให้ใช้กากมะพร้าวที่คั้นแล้วโรยลงในเตาให้ควันอบตัวไก่ ใช้น้ำกะทิซึ่งผสมด้วยซีอิ๊วขาวพอสมควร ประบนตัวไก่ให้ทั่ว ย่างกลับไปกลับมาจนสุก นำมาสับเป็นชิ้นใหญ่ๆ จัดลงจานรับประทานได้

วิธีทำน้ำจิ้ม

นำน้ำส้ม เกลือ น้ำตาล ผสมกันให้ละลาย แล้วนำกระเทียมพริกแดงซึ่งตำไว้ให้ละเอียดแล้วลงละลายคนให้ทั่ว เติมผงหวานเล็กน้อย น้ำจิ้มนี้ถ้าเก็บไว้ประมาณ ๖ ช.ม. จะยิ่งทำให้มีรสอร่อย และหอมชวนรับประทาน

บี่ซ่า
Pesa

เครื่องปรุง

ไก่อ้วน (ไก่ตอน) ๑ ตัว มันฝรั่ง ๒ หัว หอมใหญ่ ๑ หัว กล่ำปลี (ตามต้องการ) เกลือและพริกไทยเม็ด ต้นหอม ผักชี

วิธีปรุง

ต้มไก่ใส่น้ำพอท่วมไก่ ใส่หอม เกลือ พอไก่สุกนุ่มดีแล้วจึงใส่มันฝรั่ง กล่ำปลี และต้นหอมเสิร์ฟร้อนๆ

ไก่เปรี้ยวหวาน
Sour Chicken

เครื่องปรุง

ไก่อ่อน ๆ ๒ ตัว กระเทียม ๑๐ กลีบ มันหมู ๑/๒ ก.ก. ซีอิ๊วดำ ๒ ช.ต. มะนาว ๒ ชิ้น น้ำปลา น้ำตาล พริกแดงหั่นเฉลียง ๆ

วิธีทำ

๑. ไก่ล้างให้สะอาดทั้งข้างนอกข้างในและหั่นเป็นชิ้นโต ๆ

๒. เจียวมันหมูในกะทะจนเดือด แล้วทอดไก่ให้เหลืองใส่ลงในหม้อ ใส่น้ำ ๒ ช.ต. เคี่ยวจนนุ่ม

๓. ผสมกระเทียมสับ ซีอิ๊ว น้ำปลา และน้ำตาลหยิบมือ เติมน้ำมะนาว ชิมตามชอบ และพริกแดงตัดเป็นรูปแฉลบ ๆ รับประทานกับข้าว

เป็ดแบบจีน
Fried Ducks

เป็ด ๑ ตัว น้ำมันหรือครีสโก้ ๒ ปอนด์ เกลือ ๒ ช.ต. เหล้าไวน์ ๑ ช.ต. พริกไทยดำ ๑ ช.ช.

๑ วันก่อนจะใช้เป็ด ล้างเป็ดให้สะอาด เช็ดให้แห้งเอาเกลือพริกไทยทาเป็ดให้ทั่ว ทั้งข้างนอกข้างใน เข้าตู้เย็นทิ้งไว้ค้างคืน รุ่งขึ้นเอาพริกไทยดำทาข้างในเป็ดอีก เทเหล้าไวน์ลงท้องเป็ด นึ่งเป็ดจนนุ่มทิ้งไว้ให้เย็น แล้วเอาเป็ดลงทอดในน้ำมันร้อนปานกลาง จนกระทั่งเป็ดสุกทั่วกันดีเป็นสีเหลืองแก่

เป็ดอบกับเชอรี่
Duck cooked with Cherries

เครื่องปรุง

เป็ดขนาดกลาง ๑ ตัว น้ำต้มไก่ ๓/๔ ถ้วย มาราชชีโน ๑/๔ เหยือก (น้ำเชื่อมข้น ๔ ออนซ์) เชอรี่เชื่อม ๔ ออนซ์ ลูกพรุน ๑๒–๑๘ ลูก (แช่น้ำค้างคืน) ผักชีหั่นละเอียด ๑ ช.ต. เนยเหลว ๑ ช.ต. แชลลอทหั่นละเอียด

๒ ช.ต. เวอมอทหั่นละเอียด ๓/๔ ถ้วย เกลือ พริกไทย ใบกระวาน ใบทาม์ย น้ำมันสลัด หรือน้ำมันโอลีฟ

วิธีทำ

ล้างเบ็ดให้สะอาด ทาเกลือ พริกไทย และใบทาม์ยให้ทั่ว รินน้ำมันสลัดหรือน้ำมันโอลีฟลงในกะทะ ๑/๒ นิ้ว นำเบ็ดลงทอดให้เหลืองทั่วกัน แล้วบีดฝากะทะทิ้งไว้ ๑๕ นาที แต่ต้องหมั่นกลับบ่อย ๆ เพื่อกันไหม้ แล้วเอาเบ็ดออกจากกะทะ เอาน้ำมันใส่กะทะอีกครั้ง ใส่แชลลอทเวอม้อนท์ทอดไปประมาณ ๕ นาที แล้วใส่เชอรี่ ลูกพรุน ไก่ และใบกระวาน บีดฝาทอดเคี่ยวไปอีกประมาณ ๓๐ นาที

ขณะที่กำลังปรุงน้ำเกรวี่หั่นเบ็ดออกเป็นชิ้น ๆ แล้วแกะเอาเนื้อออกจากกระดูกซี่โครง ไม่ใช้เนื้อตรงขาและปีก เมื่อปรุงซอสแล้วก็ลาดลงไปบนเบ็ด และต้มต่อไปประมาณ ๑๕ นาที เมื่อเสร็จแล้วเสิฟเบ็ดกับซอส (เบ็ดทาเนยให้ทั่ว)

ถ้าเป็นแบบฝรั่งเศส เสิฟเบ็ดอย่างเดียว

เบ็ดโป๊ยเซียน

The Eight Treasure Duck

เบ็ด ๑ ตัว ขนาดหนักประมาณ ๑ ๑/๒ ก.ก. ซีอิ๊วดำ ๑ ช.ต. เหล้าแดง ๑ ช.ต. น้ำมันหมู ๑ ถ้วย

เครื่องสอดไส้

ข้าวเหนียว ๖ ช.ต. ถั่วเขียว ๖ ช.ต. ลูกบัว ๖ ช.ต. กุนเชียง ๑ คู่

(ของเหล่านี้เอามานึ่ง)

เห็ดแห้ง ๔ ดอก กุ้งแห้ง ๒ ช.ต. เนื้อหมู ๖ ช.ต. หอยแคลงแห้ง ๒ ช.ต.

(ของเหล่านี้เอาผัด)

วิธีทำ

ล้างเบ็ดให้สะอาดทั้งให้แห้ง แล้วทาด้วยน้ำซีอิ๊วกับเหล้าแดง พักไว้ นึ่งข้าวเหนียว ถั่วเขียว ลูกบัว กุนเชียงจนสุกดี โรยเกลือบ่นนิดหน่อย

เห็ดแห้งหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ กุ้งแห้ง หมู หอยแคลง ผัดในกะทะจนหอมแล้วใส่เหล้ากับซีอิ๊ว ประมาณ ๒ ช.ต. เอาข้าวเหนียวและของที่นึ่งลงผัดให้เข้ากัน แล้วสอดไส้เบ็ดเย็บให้เรียบร้อย ทอดในน้ำมันที่ร้อนจนเหลืองแล้วนึ่งอีกประมาณ ๑ ช.ม. เป็นใช้ได้

เปรี้ยวหวาน

Sweet & Sour Pork rib

เครื่องปรุง

ซี่โครงหมูติดเนื้อสับเป็นคำ ๆ ๒ ปอนด์ แตงกวา (ผ่า ๔ ตามยาว) ๕ ผล มะเขือเทศ (ผ่า ๔ ตามยาว) ๕ ผล พริกหยวก (กรีดตามยาว) ๒ เม็ด หอมใหญ่ (ฝานเป็นแว่นหนา ๆ) ๒ หัว น้ำส้ม ๒ ถ้วย น้ำตาล ๑/๒ ถ้วย น้ำปลา ๑/๔ ถ้วย พริกไทยป่น ๑/๔ ถ้วย แป้งข้าวโพด ๑ ช.ช. กระเทียมทุบ ๒ กลีบ น้ำมัน ๔ ช.ต.

วิธีทำ

ตั้งกะทะใส่น้ำมัน ซี่โครงหมูลงทอดให้เหลือง ตักขึ้นกองในจาน เอากระเทียมใส่เจียวพอเหลือง ใส่ผักทั้งหมด แล้วปรุงรส คนนาน ๑ นาที ชิมดูรสตามชอบ ใส่แป้งข้าวโพดที่ผสมลงไปคนจนสุก ตักกดบนโครงหมูทอด เคาะพริกไทยนิดหน่อย

ปูจ๋า

Pucha or Crab meat stuffed

เครื่องปรุง

เนื้อปูทะเล (ต้ม) ๖ ถ้วย ขนาดกลาง แกะเอาแต่เนื้อ เนื้อหมูบด ๒ ถ้วย พริกไทย กระเทียม รากผักชี บดละเอียด ๑/๒ ช.ต. ไข่ไก่ ๑ ฟอง ผักชี ๒–๓ ช่อ ไว้โรยหน้า พริกชี้ฟ้าแดงกรีดบาง ๆ ยาว ๆ โรยหน้า

วิธีทำ

แกะเนื้อปูทะเลยีเข้ากับเนื้อหมูบด เติมพริกไทย กระเทียม รากผักชี ไข่ไก่ กวนให้เข้ากัน ตักใส่กระดองปูให้เต็ม โรยผักชีพริกแดงใส่รังถึงนึ่ง พอสุก พักให้เย็น ตั้งกะทะใส่น้ำมันพอท่วมปูจำ พอน้ำมันร้อน ใส่ปูนึ่งลงไป ทอดให้เหลืองเกรียม ตักขึ้น รับประทานกับซอสวูสเตอร์

แกงเผ็ดไก่
Chicken Curry or Kang Ped Kai

เครื่องปรุง

ไก่ ๑ ก.ก. กะทิ ๑๐ ถ้วย น้ำพริกแกงเผ็ด ๑ ช.ต. มะเขือ ใบกระเพรา ใบมะกรูด พริกแดง น้ำปลา

สับไก่เป็นชิ้นพอคำ ตั้งกะทิบนเตาไฟจนเดือด เคี่ยวกับไก่จนเปื่อย และกะทิแตกมัน ช้อนหัวกะทิผัดกับน้ำพริกแกงเผ็ด แล้วตักใส่ในหม้อแกง เคี่ยวจนเข้ากันดี แล้วใส่น้ำปลา มะเขือ ใบโหระพา ใบมะกรูด พริกแดง

แกงกะหรี่กุ้ง
Shrimp Curry

เครื่องปรุง

กุ้งสดปอกเปลือก (กุ้งนาง) ๑ ปอนด์ มันฝรั่ง ๑ ปอนด์ น้ำกะทิ ๒ ถ้วย ผงกะหรี่ ๓ ช.ช. เกลือหรือน้ำปลาดี

วิธีทำ

น้ำกะทิใส่หม้อตั้งไฟพอเดือด ช้อนหัวกะทิเอามาผัดกับผงกะหรี่ ใส่กุ้งสดลงไป แล้วค่อย ๆ ตักใส่หม้อกะทิ มันฝรั่งปอกเปลือกแล้วใส่ลงไป ใส่น้ำปลาดีตามชอบ

รับประทานกับอาจาดและถั่วคั่ว

อาจาด

แตงร้านล้างให้สะอาด ปอกเปลือกแล้วผ่าสี่ตามยาว) หั่นตามขวางบาง ๆ พริกแดงนิดหน่อย ฝานบาง ๆ หอยเล็กซอยละเอียด ๆสัก ๑/๕ ของแตงที่หั่น ขิงนิดหน่อย แล้วใส่น้ำส้มสายชูโรยน้ำตายทรายนิดหน่อย

กุ้งผัดถั่ว
Shrimp & Green Peas

เครื่องปรุง

กุ้งสดปอกเปลือกแล้ว (ตัวเล็ก ๆ) ๒ ปอนด์ กระเทียมสับ ๒ กลีบ ถั่วแขก (ถั่วฝักยาว เห็ด หรือผักชนิดอื่น) ๒ ปอนด์ น้ำมันพืช หรือน้ำมันหมู ๓ ช.ต. น้ำปลา ๓ ช.ต. น้ำสุก

ตักน้ำมันใส่กะทะ ยกตั้งไฟพอร้อน เจียวกระเทียมพอเหลืองใส่กุ้งสดกับถั่วแขก ใส่น้ำปลา แล้วปิดฝาอบสัก ๒–๓ นาที เปิด กลับให้ทั่ว ยกลง ตักใส่จาน รับประทานกับข้าว

(รับประทานได้ ๖ คน)

พริกหยวกสอดไส้
Stuffed Green Pepper

เครื่องปรุง

พริกหยวกขนาดใหญ่ ๑๐ เม็ด หมูและกุ้งบด ๑/๒ ปอนด์ เกลือนิดหน่อย น้ำมันพอทอด

วิธีทำ

ใช้มีดปลายแหลมเล็ก ๆ ควั่นรอบ ๆ จุกให้ติดก้านไว้ แล้วแคะเมล็ดออกให้หมด ล้างน้ำแล้ว เอาหมูกุ้งเกลือผสมกัน ยัดไส้พริกหยวก เอาจุกอุด ถ้าไม่ติดใช้ไม้จิ้มพั่นเสียบไว้ก่อน เอาลงทอดในน้ำมันร้อนปานกลาง พอเหลืองนวลทั่วกันตักขึ้นผึ่งให้หมดน้ำมัน รับประทานกับข้าว

เนื้อยำ
Nua Yam

เครื่องปรุง

เนื้อสันเปื่อย ๆ ๑ ปอนด์ น้ำมะนาว ๑/๒ ถ้วย เกลือบั่น ๑ ช.ช. พริกตุ้มหั่นฝอย ๑ ช.ต. มะเขือเทศฝอยบาง ๆ ๑/๒ ปอนด์ หอมใหญ่ ๑/๒ ปอนด์ กระเทียมตำกับพริกชี้ฟ้าละเอียด ๆ๑ ช.ต.

วิธีทำ

ย่างเนื้อพอเกรียมข้างนอก หาภาชนะรองน้ำเนื้อไว้ คะเนว่าข้างในเป็นสีชมพู หั่นบาง ๆ พอคำ เอาเคล้ากับน้ำเนื้อที่รองไว้ น้ำมะนาว เกลือ กระเทียมกับพริกตำให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ พอจะรับประทานจึงใส่ผักทั้ง ๓ ลงไป เคล้าเบา ๆ อีกทีด้วยช่อม เสิร์ฟได้

(อัตราส่วนนี้ ๖ คน)

ทอดมันกุ้ง
Prawn Balls

เครื่องปรุง

เนื้อกุ้งบดละเอียดจนเหนียว ๑ ปอนด์ ผงขนมปังบั่น ๑ ถ้วย ไข่ไก่ ๑ ฟอง เกลือ ๑ ช.ช. รากผักชีหั่นฝอย ๑ ช.ช. กระเทียม ๑ กลีบ

วิธีทำ

บดเนื้อกุ้งจนเหนียวแล้ว ผสมกับไข่ไก่ เกลือ รากผักชี พริกไทย กระเทียมที่บั่นจนละเอียดเคล้าให้ทั่ว บั้นก้อนพอคำงาม ๆ เคล้าผงขนมปังบั่น แล้วเอาทอดในน้ำมันร้อนปานกลาง พอเหลืองเกรียมช้อนขึ้น จะจิ้มกับซอสชนิดใดตามใจชอบ

(อัตรานี้รับประทานได้ ๖ คน)

หมี่กรอบ
Mee Krob

เครื่องปรุง

เส้นหมี่ ๑/๒ ก.ก. หมูหั่นบาง ๆ พอคำ ๒ ก.ก. กุ้งหั่นบางพอคำ ๑/๒ ก.ก. ไก่หั่นบาง ๆ พอคำ ๑/๒ ก.ก. เต้าเจี้ยว ๑ ช.ต. ไข่เป็ด ๕ ฟอง เต้าหู้เหลือง ๑/๒ แผ่น หอมสับ ๑ ช.ต. กระเทียมสับ ๑ ช ต. กระเทียมดอง ๒ ช.ต. ส้มซ่าหั่น ๑ ช.ต. พริกแดงหั่นฝอย ผักชีใบคุ่นช่าย น้ำส้มสายชู ๘ ช.ต. น้ำปลา ๕ ช.ต. น้ำตาล ๑๒ ช.ต. น้ำมันหมู (หรือพืช) ถ้วงอกสด

วิธีทำ

ต้มน้ำให้เดือด ลวกบนเส้นหมี่แล้วเทน้ำออกให้หมด ผึ่งเส้นหมี่ให้แห้ง ปล่อยให้เย็น ใช้กะทะใบใหญ่ ใส่น้ำมันหมูมาก ๆ ระวังอย่าให้น้ำมันร้อนจัด ทอดเส้นหมี่พออออกสีเหลืองนวล ๆ หรือน้ำตาลอ่อน ๆ ตักเส้นหมี่ขึ้น ตักน้ำมันขึ้น แล้วเอากะทะตั้งไฟใหม่ใส่น้ำมันพอควร คอยจนน้ำมันร้อน เอาหอมกระเทียมที่ทุบสับรวมกันไว้ใส่ลงไปผัดจนเหลือง เอาเต้าหู้ลงผัดกับเต้าเจี้ยว ใส่หมู กุ้งไก่ ด้วย เติมน้ำตาล น้ำส้มน้ำปลา น้ำมะนาว ผัดให้เข้ากันดี ชิมรสให้เปรี้ยวเค็มหวานตามชอบ ต่อยไข่ใส่คนให้กระจายจนเป็นชิ้นหนา แล้วเอาเส้นหมี่ที่ผึ่งไว้ลงไปผัดคนอย่างเร็วโรยใบกุ้ยใช่ คนอีกพักหนึ่งยกกะทะลง ตักใส่จานใหญ่ โรยหน้าด้วยพริกแดง ผักชี ถั่วงอก ใบกุ้ยใช่ และผิวส้มซ่าฝอย

หมอนทอง
Golden Pillow

เครื่องปรุง

เนื้อหมู ๑/๒ ก.ก. เนื้อไก่ ๑/๒ ก.ก รากผักชี๕ ราก พริกไทย ๑๑ เม็ด กระเทียม ๓ กลีบ มีซั่ว ๒ พ่อน น้ำมันหมู

วิธีทำ

สับหมู–ไก่ให้ละเอียด รากผักชี พริกไทย กระเทียม ตำละเอียด เอาเคล้ากับเนื้อหมู–ไก่ที่สับไว้ เหยาะน้ำปลาเล็กน้อย แล้วบั๊นก้อนขนาดปลายนิ้วแม่มือ

ลวกเส้นมี่ซั่วสัก ๓ น้ำ พอให้หายเค็มและเส้นสุก เทลงกะชอนให้น้ำเย็นผ่าน ทิ้งไว้ให้เสด็ดน้ำ แล้วหยิบเส้นมาแผ่บาง ๆ เรียงกัน ๒ เส้นก็พอ พันรอบก้อนหมู ให้ได้พอคำ ซ่อนปลายให้ดีมิฉะนั้นเวลาทอดจะแผ่กระจาย ไม่สวย เอาลงทอดในน้ำมันหมูร้อนจัดกลับไปมาพอเหลืองจัดเอาขึ้น ใช้รับประทานกับน้ำซอสหรือน้ำบ๊วยเจี่ย

ปลาหนาว

เครื่องปรุง

ปลาช่อนตัวโต ๆ ๑ ตัว หรือปลากะพง ๑/๒ ก.ก. หั่นชิ้นเล็ก ๆ บาง ไข่ไก่ ๓ ฟอง แป้งสาลี ๒ ช.ต.

ผัก

หอมเล็กซอย ๓ ช.ต. ผิวส้มซ่าหั่นฝอย ๑ ช.ต. ขิงหั่นฝอย ๓ ช.ต. ผักชีใบหอมฝอย ๓ ช.ต. พริกแดงหั่นฝอย ๑ ช.ต. (ทุกอย่างเคล้าปนกัน)

น้ำจิ้ม

น้ำส้มมะขาม ๒ ช.ต. น้ำส้มซ่า ๑ ช.ต. น้ำมะนาว ๑ ช ต. น้ำปลา ๑ ช.ต. น้ำปลา ๔ ช.ต. น้ำตาลทราย ๑ ช.ต. (ชิมรสตามชอบ)

วิธีทำ

ตีไข่ให้เข้ากันดี แล้วใส่แป้งสาลีคนให้เข้ากัน ตั้งกะทะให้ร้อน ใช้ไฟอ่อน ๆ ทอดปลาให้เหลือง ตักขึ้น โรยหน้าด้วยผัก แล้วราดน้ำจิ้ม

ส้มตำ ไก่ย่าง ข้าวเหนียว

ส้มตำ

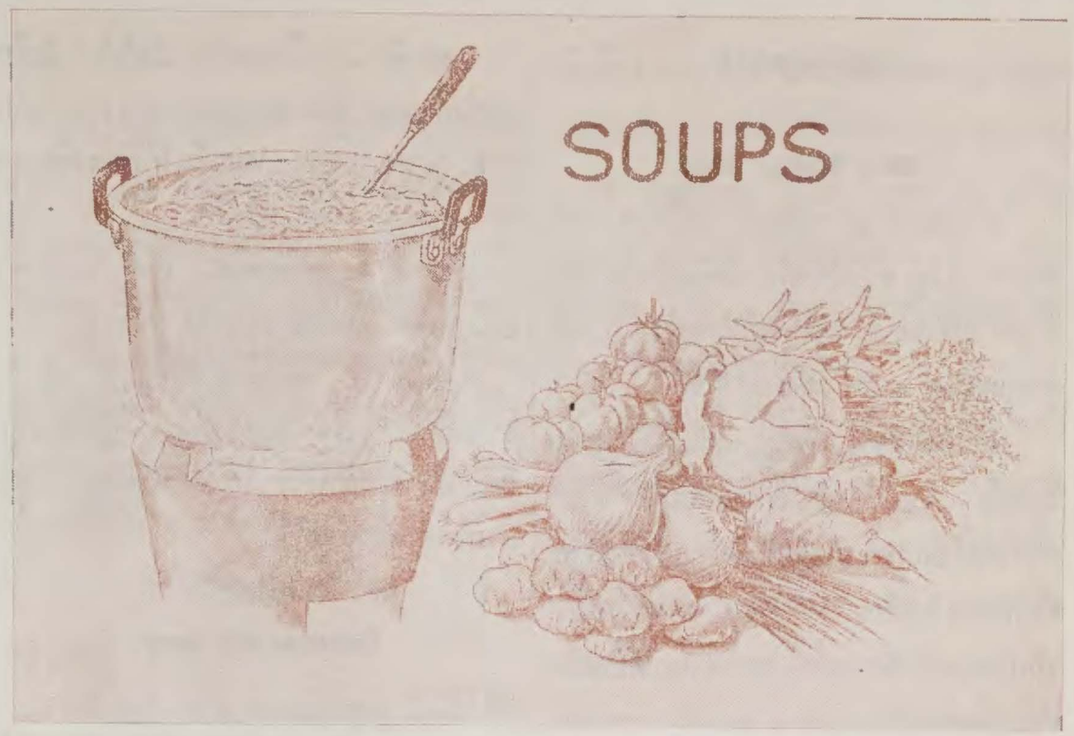
มะละกอดิบ ๑ ผล สับละเอียด ๆ มะเขือเทศฝานบาง ๆ โรยกุ้งแห้งตัวเล็ก ๆ ใส่น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำตาล พริกนิดหน่อย ใช้ส้อมหรือทัพพีเคล้าให้เข้ากัน

ไก่ย่าง

ไก่แบะออกเป็นซีกเดียวกัน หมักพริกไทย กระเทียมเกลือ สักครึ่งชั่วโมง (ข่านิดหน่อย) ใส่ไม้ไผ่มัดตอกเอาย่างไฟจนสุก

ข้าวเหนียว

เอาน้ำใส่หม้อค่อนหม้อ ตั้งไฟเสียก่อน ซาวข้าวเหนียวตามต้องการประมาณ ๑ ลิตร แล้วเทข้าวใส่ผ้าขาวบางห่อใส่ในกะติบ ให้น้ำออกให้หมด พอหม้อน้ำเดือดควันขึ้นเอากะติบวางบนปากหม้อ (หวด) นึ่งทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง ข้าวเหนียวจะสุกรับประทาน กับ ส้มตำ ไก่ย่าง



ซุปหอย (แคลม)

เครื่องปรุง

ซุปมัน ๑ กระป๋อง หอยแคลม (กระป๋อง) ๑๘ ออนซ์ สับละเอียด นมระเหย ๑ กระป๋อง เบคอนหั่นตามขวางเบ็นริ้ว ๆ พอประมาณ สำหรับโรยหน้า

วิธีทำ

ผสมซุปมัน, หอยแคลม–นมเข้าด้วยกัน ตั้งบนเตาพอร้อน ทอดเบคอนให้กรอบ ไว้โรยหน้าเวลาจะเสิฟ อัตราส่วนนี้ได้ ๔ ถ้วย

ซุปนกกะทา

เครื่องปรุง

เนื้อไก่บด ๒ ๑/๔ ออนซ์ น้ำ ๑ ถ้วย น้ำต้มกระดูกไก่ ๒ ถ้วย แป้งข้าวโพด ๒ ช.ต. ซีอิ๊ว ๑ ช.ต. ไข่ไก่ตีจนขึ้นฟู ๒ ฟอง

วิธีทำ

ต้มไก่ น้ำ น้ำซุป แป้งข้าวโพด–ซีอิ๊ว จนเดือด จึงใส่ไข่ที่ตีขึ้นฟูแล้วกวนให้เข้ากัน จะใช้ราดหน้าบะหมี่ลวกก็ได้

อัตราส่วนนี้สำหรับ ๖ คน

ซุปผักกาดขาว
(ไซลุ้ย)
White Cabbage Soup

ผักกาดขาว ๑ หัวใหญ่ แบ่ง ๑ ช.ต. หอมสับ ๑/๒ หัว น้ำ หรือ น้ำต้มเนื้อ ๒ แก้ว น้ำมัน หรือเนย ๒ ช.ต. พริกไทยอ่อน ๑ เม็ด ลูกออลสไปส์ ๑ ลูก เกลือ ๒ ช.ช.

หั่นผักกาดขาว หอม และแบ่ง เอาใส่ในหม้อ เติมน้ำ หรือน้ำเนื้อและเนย เกลือ พริกไทย ปิดฝา แล้วต้มจนเดือด แล้วลดไฟลง ต้มไฟอ่อนไปเรื่อย ๆ จนผักกาดขาวเปื่อย รับประทานกับไส้กรอก หรือเนื้อบดปั้นเป็นก้อนเล็ก ๆ (ใส่ในซุป)

ซุปฮาวาย หรือ ซุปในมะพร้าว
Soup in Coconut or Hawaiian Soup

เป็นซุปชนิดใส อยู่ในมะพร้าวอ่อน และนึ่งพร้อมกัน (คือซุปและมะพร้าว) ประมาณ ๒๕ นาทีหรือกว่า มิสซิสเพนเดินบอกว่าสิ่งที่สำคัญที่สุด ในการเตรียมคือ

๑. น้ำซุป ต้องให้ใสที่สุด ๒ มะพร้าวให้อ่อนที่สุด

วิธีทำซุป

ให้ใช้น้ำมะพร้าว ไม่ใช่กะทิ ส่วนเนื้อมะพร้าวให้ยังติดอยู่ (เตรียมมะพร้าวให้เหมือนกับทำสังขยามะพร้าว) เพื่อชูดรับประทานพร้อมกับซุป นอกจากน้ำมะพร้าว เครื่องปรุงอื่น ๆ ยังแตกต่างกันไป

อย่างที่ ๑. น้ำมะพร้าว น้ำต้มไก่ มีเนื้อปนนิดหน่อย ข้าวโพดอ่อนฝานบาง ๆ ถั่วผักยาว น้ำมะเขือเทศ หากเป็นได้ใช้มะเขือเทศสัก ๒–๓ ลูก เกลือ พริกไทย

อย่างที่ ๒. น้ำมะพร้าว เห็ด น้ำต้มหมู มีเนื้อหมูติดนิดหน่อย สับปะรด เกลือ พริกไทย

อย่างที่ ๓. ผสมน้ำซุปกระป๋อง เช่น น้ำซุปไก่กับมักกะโรนี และ ซุปผัก แต่เติมข้าวโพดอ่อน น้ำมะพร้าว เกลือ พริกไทย และบางทีก็เติมข้าวด้วยก็ได้

ซุปผัก
Consomme with honey

เครื่องปรุง

กล่ำปลี ไชลุ้ย แครอต หอมใหญ่ กระเทียม ผักชีฝรั่งหรือผักตำลึง ถ้ามีก้านผักหรือผักสดอื่น ๆ ใส่ได้ทั้งนั้น

วิธีทำ

ตัดผักเป็นท่อน ๆ กระเทียมบุบ ใส่ในหม้อ เติมน้ำเย็นจนท่วม ตั้งไฟแรงแล้วอ่อน ๑ ช.ม. กรองเอาแต่น้ำ ปรุงด้วยมะเขือเทศ กระป๋อง เกลือ พริกไทย และน้ำผึ้ง

ซุปไก่และไข่
Eggs and Chicken Slice Soup

เครื่องปรุง

หน้าอกไก่หั่น ๔ ออนซ์ ไข่ ๒ ฟอง แบ่งข้าวโพด ๒ ช.ต. ซีอิ๊ว ๒ ช.ต. เหล้าไวน์หรือเชอรี่ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ พริกไทย ๑ หยิบมือ น้ำ ๕ ถ้วย น้ำมัน ๒ ช.ช. เกลือ ๑/๒ ช.ช. ใบหอม ผงชูรสหยิบมือ

วิธีทำ

หั่นไก่เป็นชิ้นบาง ๆ เคล้ากับแป้งสาลี น้ำซีอิ๊ว ๑ ช.ต. และเหล้าเชอรี่ เทไก่ที่เคล้าแล้วนี้ลงในหม้อซึ่งบรรจุน้ำร้อน ๖ ๑/๒ ถ้วย ต้มประมาณ ๑ นาที เอาแป้งสาลีที่เหลือผสมกับน้ำ ๑/๒ ถ้วย เทลงไปตีไข่ให้แตกค่อยเทลงไปในซุปทีละน้อย ๆ คนไปเรื่อย ๆ เติมเกลือน้ำซีอิ๊วที่เหลือ น้ำมัน ผงชูรส พอให้เดือดใส่ต้นหอมหั่น ตั้งไฟไว้ ๑ นาที ยกลง

ซุปหัวหอมแบบฝรั่งเศส

เครื่องปรุง

เนย ๑/๓ ถ้วย หอมหั่นบาง ๑–๕ ชิ้น แป้ง ๒ ช.ต. ขนมปังปิ้งขาว ๑–๖ ชิ้น เนยแข็งสับละเอียด ๑๒ ช.ต. น้ำต้มเนื้อ เกลือ พริกไทย

วิธีทำ

ละลายเนย เติมหอม ผัดจนเหลืองคนเรื่อย ๑ เติมแป้ง คนจนเข้ากัน เติมน้ำต้มเนื้อทีละน้อย ๑ เติมเกลือ พริกไทย ปิดฝาต้มไปประมาณ ๓๐ นที เอาเนยแข็งบ่น ๑ ช.ต. วางหน้าขนมปังวางลงในชามซุป แล้วตักซุปร้อน ๑ ราดหน้า โรยหน้าด้วยเนยแข็งที่เหลือ

ซุปหางวัว
Ox tail Soup

หางวัว ๑ หาง หอม ๒ หัว หัวแครอต ๑ หัว เซเลอรี่ (คื่นช่าย) ๒ ก้าน หรือจะใช้เกลือเซเลอรี่ก็ได้ เนย ๑ ออนซ์ สต๊อก (น้ำต้มเนื้อ) ๓–๔ ไปน์ แฮมหรือเบคอน ๑ ออนซ์ ที่มีมันน้อย ผักชูกลีนมี ผักชีฝรั่ง ๑ ช่อ ตาม ๑ ช่อ มาจอเรียน ๑ ช่อ ใบกระวาน ๑ ใบ กานพลู ๒ ดอก พริกไทยเม็ด ๖ เม็ด เกลือ พริกไทย แบ่ง ๑ ออนซ์ พอดไวน์นิดหน่อย น้ำมะนาวหรือน้ำมะเขือเทศ

ล้างหางวัว ตัดตามข้อแล้วเช็ดให้แห้ง ล้างและตัดผัก ละลายเนยผัดหางวัว ประมาณ ๒–๓ นาที เติมน้ำสต๊อก ปิดฝาหม้อให้สนิท ตั้งไฟให้เดือด เติมแฮมหรือเบคอน ผักชูกลีนและเกลือ พริกไทย ปิดฝาต้มไฟอ่อน ๆ ไปเรื่อย ๆ ประมาณ ๔ ช.ม. หรือจนเนื้อเปื่อย ช้อนฟองบ่อย ๆ กรองซุป ตักเอาหางวัวออกมา แยกเนื้อออกจากกระดูก ตัดเป็นชิ้น ๆ เอากลับคืนใส่หม้อ เติมแป้งพอข้นนิด ๆ เติมเหล้าไวน์ ต้มให้เดือดหมั่นคนไปเรื่อย ๆ เมื่อต้มไปประมาณ ๕ นาที เติมเกลือ พริกไทย ถ้าชอบจะ เติม น้ำมะนาว หรือ ซอส มะเขือเทศด้วยก็ได้

ซุปผักโขม
Spinach Soup

เครื่องปรุง

น้ำ ๑ ถ้วย ผักโขม ๑๐๐–๑๕๐ กรัม เนย ๒ ช.ต. เกลือ ๑/๒ ช.ช. พริกไทย ๑/๔ ช.ช. น้ำต้มไก่ หรือผัก ๑ ถ้วย ครีม ๑ ถ้วย ไข่แดง ๒ ฟอง

วิธีทำ

ล้างผักโขม ถ้าใบโตก็ให้ฉีกเบี่นชิ้นเล็กๆ ต้มในกะทะ ประมาณ ๕ นาที ละลายเนย คนแป้ง และน้ำต้มไก่ลงไป ใส่เกลือ พริกไทย ต้มประมาณ ๒ นาที เติมผักโขมแล้วต้มจนเดือด ยกลงจากเตา ทิ้งให้เย็นลง ตีนมและไข่ เทลงในน้ำซุป คนตลอดเวลา ต้มอีกทีพอให้ไข่สุก อย่าให้ถึงเดือด รับประทานร้อนจัด

ซุปมะเขือเทศ
Tomato Soup

เครื่องปรุง

น้ำมัน ๑ ช.ต. หอมสับ ๑ หัว แป้ง ๑ ช.ต. มะเขือเทศตัดเบี่นชิ้นๆ ๑ ปอนด์ น้ำหรือน้ำต้มเนื้อ๕ถ้วย เกลือ๑ ช.ช. พริกไทย ขนมปังหั่นเบี่นชิ้น ๔ เหลี่ยมเล็กๆ ทอดในเนยจนกรอบ

ใช้เนยผัดหอมและแป้งในไฟอ่อนๆเติมมะเขือเทศ คนไปเรื่อยๆ เติมน้ำต้มเนื้อ เกลือ พริกไทย และต้มไปประมาณ ๒๐ นาที เวลารับประทานตักราดบนขนมปังในชามซุป

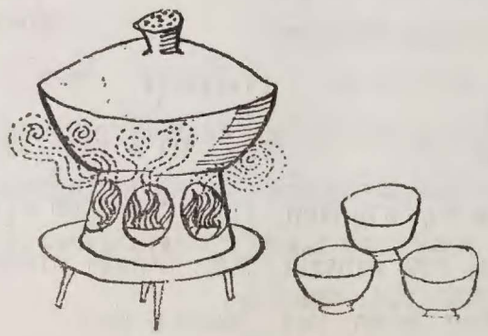
แกงจืด สามกษัตริย์
3 Variety Soup

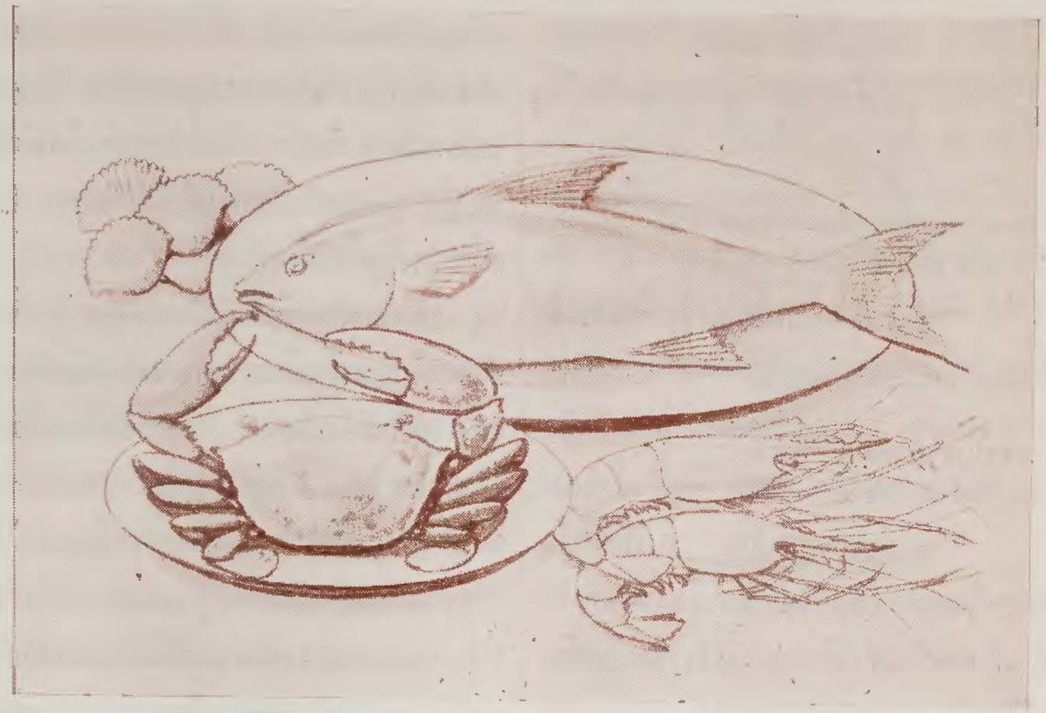
ส่วนผสม

เนื้ออกไก่ ๑ อก กุ้งนาง ๖ ตัว หัวผักกาดเค็ม (หัวไชโป้) ๑ หัว ผักชี ผงชูรส กระดูกหมู เนื้อหมู ๑/๖ ก.ก. กระเทียม ๗ กลีบ น้ำปลา พริกไทย

วิธีทำ

ต้มกระดูกหมู เอาแต่น้ำ กระดูกไก่ต้มเช่นเดียวกัน ทุบกระเทียมใส่ ใส่น้ำปลาลงเคี่ยว พอจวนเดือด ช้อนฟอง หั่นหมู ไก่ กุ้งให้เท่ากันเบี่นชิ้นสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดยาวให้เบี่นเส้นยาว ล้างน้ำให้สอาด หยิบหมู กุ้ง ไก่อย่างละชิ้นรวมกัน ใช้หัวผักกาดเค็มผูกรวมกันทั้ง ๓ อย่าง เบี่นเปลาะ ๒ เปลาะ หัวท้าย เมื่อทำหมดแล้ว ใส่ลงใน หม้อที่เตรียมเอาไว้ ต้องช้อนฟองไปเรื่อยๆ จนน้ำแกงใส ใส่น้ำปลา นิดหน่อย ผงชูรส เมื่อเคี่ยวได้ที่แล้วตักใส่ชาม โรยผักชี พริกไทย หัวผักกาดเค็มหั่น





หลักทั่วไปในการทำปลา
General Rules of Preparing Fish

การทำความสะอาด (To Clean)

ก. พวกปลาตัวกลม (Round Fish)

๑. ใช้มีดปลายแหลมแหวะตรงด้านล่างทางหัวเข้าไปถึงท้อง

๒. เอาไส้ออกแต่เอาไขไว้

ข. พวกปลาตัวแบน (Flat Fish)

๑. ตัดเหงือกออก และใช้มีดปลายแหลมเจาะรูที่ท้อง

๒. เอาไส้ออก ถูข้างในด้วยเกลือ

การชำแหละเบี่นชิ้นบางๆ (To Bone or Fillet)

ก. พวกปลาตัวกลม (Round Fish)

๑. วางปลาที่สอาดและขอดเกล็ดไว้แล้วในท่าคว่ำ กดและถูไปตามยาวของกระดูกสันหลังเพื่อเอากระดูกเนื้อออกเหลือแต่เนื้อ

๒. พลิกปลาหงายขึ้นและเอากระดูกออกหมด

ข. พวกปลาตัวแบน (Flat Fish)

๑. แหวะทั้งสองข้างของกระดูกสันหลังของตัวปลาที่สอาดและขอดเกล็ดไว้แล้ว

๒. แยกเอาเนื้อออกจากกระดูกสันหลัง โดยใช้มีดปลายแหลม กรีดไปยาวแนบชิดกระดูก แล่เนื้อออกเป็นสี่ชิ้นบาง ๆ

การลอกหนังหรือชำแหละเป็นชิ้นบาง ๆ
(To Skin Fish or Fillets)

เอานิ้วมือแตะเกลือ ค่อย ๆ แล่หนังให้ลอกออกมาจากหัวถึงหาง

การแช่น้ำแข็งและอบความเย็น
(Chilled and Frozen Fish)

ปลาที่ออกจากตู้เย็น ทิ้งให้น้ำแข็งละลายไปเอง (ห้ามใช้น้ำร้อนหรือน้ำเย็นทำให้น้ำแข็งละลายจะทำให้รสปลาเสีย) เช็ดปลาด้วยผ้าให้แห้ง แล้วปรุงอาหารตามต้องการ การปรุงอาหารปลาที่ว่าได้ที่นั้นต้องมีลักษณะดังนี้

๑. แยกเนื้อออกจากกระดูกได้ง่าย

๒. มีสารคล้ายหัวน้ำนมสีขาวไหลออกมา

๓. เมื่อเอาไม้แหลม ๆ ค่อย ๆ กดลึมของเนื้อจะมองเห็นได้ชัด

การเลือกปลา
(Choosing Fish)

ปัญหาในเรื่องการจัดการกับปลาในประเทศร้อน ไม่ใช่ของง่าย จะต้องใช้ความรอบคอบเมื่อซื้อปลาในตลาด แม้ว่าปลาทั้งหลายซึ่งวางขายควรเหมาะสมที่จะกินได้ แต่มันแตกต่างกันอย่างมาก ในเรื่องความสด ไม่จำเป็นจะต้องอธิบายถึงวิธีตรวจสอบปลานุ่มเนื้อ เพราะกลิ่นของมันเพียงพอที่จะบอกได้ แต่ความรอบคอบนั้นจำเป็นที่จะสามารถแยกแยะระหว่าง กลิ่นของปลาสดจริง ๆ กับกลิ่นไม่ดีของปลานุ่มเนื้อได้ถ้าได้รับประสพการณ์และการปฏิบัติเล็กน้อย ไม่ช้าเราก็จะรู้กลิ่นที่ต่างกัน

ปลาที่สดที่สุดจะต้องลืมตาแจ๋วจุดตาดำเป็นมันและมีเยื่อตาโปร่งแสงใสกระจ่าง เหงือกควรจะแดงจัดไม่มีน้ำเมือก ถ้าอ้าปากกว้างรั้วเหงือกของมันจะอ้าออก ก็ถือได้อย่างแน่นอนว่าปลานั้นเพิ่งตายใหม่ ๆ และนับว่าสด เนื้อของมันค่อนข้างเหนียว ถ้าจับต้องดู และส่วนที่มีสีขาวตามตัวของมันจะสะท้อนแสงเป็นสีเงินเหมือนเมื่อเป็น ๆ ถ้าผ่าออกดูอวัยวะภายในของมันจะสมบูรณ์และเหนียวปราศจากน้ำเมือกใด ๆ หรือน้ำเหลือง ไขมันรอบอวัยวะต่าง ๆ จะติดและสอาด และเนื้อของปลานี้จะฉีกออกล้างก้างไม่ได้ง่าย ปลานี้ก็จะมีกลิ่นดีตามธรรมชาติ

เมื่อความสดสลายไป ความเน่าก็จะเข้ามา ปลาก็หมดสภาพเดิม หลังจากอาการตัวแข็งได้ผ่านไปแล้ว เซลต่าง ๆ ที่ประกอบตัวปลาก็จะเริ่มแตกสลาย และเนื้อนุ่มลง ดวงตาไม่ติดอยู่กับที่ แต่เริ่มจมลง จุดตาดำเป็นสีเทาอ่อนเยื่อตาขุ่นมัว ส่วนเกล็ดสีขาวหรือสีเงิน อันเป็นประกายนั้นมัวลง เนื้ออ่อนนุ่มมาก จนถ้าจะเอาปลายนิ้วกดลง รอยกดจะคงโบ๋อยู่ รั้วของเหงือกและปากชิด และเหงือกจะมีสีน้ำตาลอ่อน เหล่านี้เป็นลักษณาการตอนแรก ๆ ของปลาเน่าและปลาสดที่เรากินกันส่วนมากอยู่ในภาวะนี้ สำหรับประเทศในอาเซีย โดยฉะเพาะอย่างยิ่ง ปลาแช่น้ำแข็ง คนขายปลาบนร้านแผงลอยจะล้างมันให้ดูสะอาดและก็ทำเท่านั้นเอง ไม่ปรับปรุงอย่างใดอีก เมื่อความเน่าเพิ่มขึ้น ลักษณาการตอนต่อไปก็เกิดขึ้น ส่วนขาวของปลาจะมีสีเหลืองอ่อนและมัวลงเนื้อยุ่ยออก อวัยวะภายใน เริ่มสลายตัว และกลิ่นไม่ดีก็จะปรากฏ แล้วก็ไม่สมควรที่จะกินต่อไป คุณภาพอันคงอยู่ได้นานของปลา ย่อมแตกต่างกัน ปลาซึ่งมีไขมันน้อยในร่างกายของมันย่อมอยู่ได้นานกว่าปลาที่มีเนื้อสีหม่นซึ่งมีไขมันมาก

หอย
(shell)

ต้องซื้อด้วยความรอบคอบ ขอแนะนำว่า อย่ากินหอยดิบจากตลาด การต้มจะฆ่าจุลินทรีย์ (จะต้องต้มในน้ำเดือดให้สุกดีและไม่ควรใช้การนึ่ง) ไม่มียาขนานใดที่จะต่อสู้กับหอยเน่าซึ่งอาจมีสารมีพิษ หอยที่มีสุขภาพสมบูรณ์ตามปกติปากชิดปากแน่น หอยที่อ้าปาก ไม่ควรกินแสดงว่า ไม่มีแรงที่จะชิดปากมันได้ เมื่อมันกำลังจะตาย

ปู กุ้งเล็ก และอื่นๆ
(Crabs, prawns, etc.)

สัตว์เหล่านี้อันตราย และควรกินสด ๆ และซื้อเมื่อเป็น ๆ ปูสีเขียวขนาดใหญ่ มักจะขายเป็น ๆ และดียิ่ง แต่ปูสีฟ้าก้ามยาว ซึ่งชอบว่ายน้ำมักจะขายตาย จึงต้องสงสัย กุ้งเล็กและกุ้งใหญ่ทั้งหลายมักจะขายตาย จึงควรที่จะเลือกอย่างรอบคอบ เมื่อตัวหนึ่งเน่าแล้วพลอยทำให้อาหารทั้งจานไม่ปลอดภัย กุ้งเล็กควรจะมีสีเทาอ่อน ปราศจากกลิ่นใด ๆ นอกจากกลิ่นเกลือหรือกลิ่นน้ำเค็มเท่านั้น ส่วนหัวจะต้องติดกับลำตัวแน่น ลำตัวจะอ่อนปวกเปียก กุ้งเล็กบางชนิดซึ่งแช่น้ำแข็งย่อมดีพอใช้ อนึ่งควรหลีกเลี่ยงกลิ่นที่ไม่ดี และความอ่อนนุ่มเกินไป

การทำปลาชุบแป้งทอด
Coated for Fish To be Fried

ทำได้หลายวิธีดังนี้

๑. จุ่มชิ้นปลาในน้ำนม แล้วจุ่มลงในแป้งที่ปรุงเครื่องเทศแล้วทอด

๒. จุ่มในน้ำนม แล้วจุ่มลงในแป้งโอ๊ตที่ปรุงเครื่องเทศแล้วทอด

๓. จุ่มในน้ำนม แล้วจุ่มลงในแป้งข้าวโพดที่ปรุงเครื่องเทศแล้วทอด

๔. เอาปลาชุบไข่แล้วคลุกกับผงขนมปังบี่นแล้วนำไปทอด

๕. เอาปลาชุบไข่แล้วคลุกแป้งข้าวโพด

การปรุงอาหาร (ปลา)
Cooking

๑. *ต้ม (Boiling)*

ปลา ๑ ปอนด์ ใช้เวลา ๗–๑๐ นาที และต่ออีก ๗ นาที

๑. น้ำเดือดพอท่วมอาหาร (ใส่เกลือ ๑ ช้อนชา และมะนาว ๒ ช้อนชา ต่อน้ำ ๑ ไปน์) แช่ถุงเครื่องเทศกับหอมหัวเล็ก ๑ หัว หรือพริกไทยดำ ๒–๓ เม็ด ก็จะเพิ่มรสขึ้น (ถุงเครื่องเทศนั้นใช้ผ้าขาวบางห่อผักชีฝรั่ง ๑ กิ่ง ใบอบเชย ๑ ใบ ดอกจันทน์ ๑ ดอก ไม้เลื้อยหอมผสม ๑ กำมือ พริกไทยดำ ๕ เม็ด มัดรวมกัน)

๒. เคี่ยวให้เดือดต่อไปอีกสักหน่อย

๓. ค่อยๆ เทน้ำออก

๒. *นึ่ง (Steaming)*

ปลา ๑ ปอนด์ ต้องใช้เวลา ๗–๑๐ นาที และต่ออีก ๑๐ นาที

๑. โรยเกลือแล้ววางในหม้อนึ่ง บีบน้ำมะนาวหรือน้ำจากหัวหอม จะเพิ่มรสขึ้น ใส่ปลาที่ทำไว้แล้วทั้งตัวหรือเป็นท่อน หรือเป็นชิ้นบางๆลงในจานที่ทาไข่ไว้แล้ว และวางลงไปได้พอดีกับปากกะทะ

๒. โรยเกลือ บีบน้ำมะนาวหรือน้ำหัวหอม ถ้าต้องการ

๓. เมื่อใส่จานลงไปในกะทะ ซึ่งมีน้ำเดือดแล้ว เอาฝาปิดกะทะ หรือจะใช้จานซุปหรือชามอ่างคว่ำปิดก็ได้

๔. นึ่งเป็นเวลา ๑๐–๒๐ นาที

๓. *อบ (Grilling)*

สำหรับเนื้อชิ้นบางๆ ใช้เวลา ๖–๑๒ นาที ถ้าชิ้นหนาๆ ราว ๑ นิ้ว ใช้เวลาข้างละ ๕–๑๐ นาที

๑. เผาตะแกรงให้ร้อน ทาไขให้ทั่วตะแกรงและตามขอบ

๒. ใช้มีดคมๆ บั้งปลาตัวเล็กทั้งตัวให้เป็นบั้งๆ

๓. สำหรับชิ้นบางๆ ปลาตัวเล็ก และชิ้นเนื้อหนาๆ ทาด้วยไขมันเหลวกับเกลือเล็กน้อย

๔. อบปลา ปลาตะลุมพุกและชิ้นเนื้อบางๆ ไม่ต้องพลิกกลับ สำหรับชิ้นเนื้อหนาๆ ต้องอบทั้งสองข้าง

๕. ทดสอบดูว่าจะอบได้ที่หรือไม่

จานที่ทาไขแล้วแบบทนไฟหรือจานเปลแบบเป็นแก้วใช้ในการอบก็ได้ แทนกะทะกับตะแกรงอบในเมื่อใช้เตาไฟฟ้าอบหรือแกส อย่าทาไขข้างๆจาน ถ้าปลาไม่ล้นจาน

ในการอบปลาแซลมอน ควรห่อด้วยกระดาษไข และทาด้วยไขเสียก่อน ที่ทำเช่นนี้เพื่อรักษาสีและรส

๔. *ปิ้ง (Baking)*

เหมาะสำหรับปลาทั้งตัว เนื้อชิ้นหนาๆ และเนื้อชิ้นไม่สู้บางนัก ใช้เวลา ๑๐ นาที ต่อปลา ๑ ปอนด์ และต่ออีก ๕ นาที แต่ต้องทดสอบดูว่าสุกได้ที่หรือไม่ ปลาที่ปิ้งควรยัดไส้ เพื่อให้คงรูปเดิมแหวะเอากระดูกสันหลังออกด้วยมีดคมแล้วยัดไส้

๑. ละลายไขเล็กน้อยในจานทนไฟ หรือในกระป๋องปิ้ง

๒. ใส่ตัวปลาที่ทำไว้แล้วลงไป แล้วทาไข

๓. เอากระดาษไขคลุมไว้

๔. ปิ้งในเตาที่ร้อนพอควร พลิกกลับ ๒ ครั้ง

๕. เปิดกระดาษไขออกเสีย ๕ นาที ก่อนจะสุก

๕. *ทอด (Frying)*

ก่อนทอดปลาจะต้องชุบแป้งตามรายการ

๑. ล้างปลาด้วยน้ำเย็นโดยเร็ว

๒. ขอดเกล็ดจากหางถึงหัว

๓. ตัดครีบหางและหัวออก ใช้กรรไกรสำหรับทำครัว

๔. ปลาที่จะต้องปิ้ง หรืออบควรเช็ดให้แห้งด้วยผ้า (จงใช้วิธีหนึ่งวิธีใดโดยเฉพาะสำหรับปลา) ก็จะชูรสขึ้น

การทำกุ้ง
To Dress Prawn

๑. *ต้ม (Boiling)*

๑. ล้างกุ้ง

๒. ใส่ลงในน้ำเดือด กับเกลือและพริกชี้ฟ้าแดง

๓. ตักฝ้าที่ลอยออก

๔. ต้มประมาณ ๑๕ นาที

๔. เทน้ำออกให้แห้ง

(สำหรับกุ้งเล็ก ๒ ถ้วย ต่อเกลือ ๑ ช้อนชา พริกชี้ฟ้าแดง ๑ หรือ ๒ เม็ดและน้ำพอท่วม กุ้ง ประมาณ ๒ นิ้ว)

๖. แกะเปลือก และเอาเส้นโลหิตดำบนหลังของกุ้งออก

๗. รับประทานได้เมื่อเย็นแล้ว

๒. *นึ่ง (Steaming)*

๑. ล้างกุ้ง เอาเปลือกออก

๒. แกะเส้นโลหิตดำบนสันหลัง

๓. ล้างน้ำอีกที

๔. ใส่ลง ในชาม กับเกลือ และพริกไทยเนยเหลว ๑ ก้อนเล็กและตะไคร้บ้าง หรือใบกระเพราถ้าหาได้ เอากระดาษหรือจานรองปิด

๕. วางชามลง ในกระทะ ซึ่งมีน้ำเดือดโดยรอบชาม และเอาผ้าปิดกระทะ

๖. นึ่งเป็นเวลา ๑๐–๒๐ นาที จนกว่าลักษณะอันโปร่งตาหายไป

กุ้งเย็น
(Marinated Shrimp)

เครื่องปรุง

เกลือป่น คื่นช่าย (เอาแต่ยอดนิดหน่อย) ใบกระวาน ๒ ใบ กุ้งที่ยังไม่ปอกเปลือก ๒ ปอนด์ หอมใหญ่ขนาดกลาง ๒ หัว (ฝาน

บาง ๆ) เคเป้ล ๒ ช.ต. น้ำมันพืช ๑ ถ้วย น้ำส้ม ๑/๒ ถ้วย

วิธีทำ

ใส่น้ำ ๑/๒ ถ้วย เกลือ ๑ ช.ต. ยอดคื่นช่ายและใบกระวาน ลงในกะทะมือถือตั้งไฟคน นานประมาณ ๑๐ นาที ใส่กุ้งลงไป ยกลงทิ้งไว้ในกะทะเฉย ๆ ๕ นาที เอากุ้งขึ้นผ่านด้วยน้ำเย็น แล้วปอกเปลือกเอากุ้งหมัก กับหอมสับและเคเป้ล ในชามขนาดกลาง ผสมเครื่องปรุงทั้งหมดลงไป เคล้าให้เข้ากัน แล้วใส่ตู้เย็นไว้ไม่น้อยกว่า ๘ ช.ม. หรือค้างคืนครบกำหนดเอามาเสริฟเป็นออร์เดิฟ

ปลาทูน่าอบ
(Savory Tuna Cossrole)

เครื่องปรุง

ปลาทูน่ากระป๋อง ขนาด ๖๑/๑ หรือ ๗ ออนซ์ ๓ กระป๋อง เนยเชดเดอร์ชีสซุปแห้ง ขนาด ๑๐ ๓/๔ ออนซ์ ๒ กระป๋อง แครอทกระป๋องขนาด ๘ ออนซ์ ๒ กระป๋อง (รินน้ำออก) ลูกโอลีฟที่มีไส้สีแดงหั่น ๑/๔ ถ้วย ผักชีฝรั่งหั่นละเอียด ๒ ช.ต. ผิวมะนาวขูด ๑ ช.ช. ซอสพริกอย่างเผ็ด ๑/๘ ช.ช. แป้งไพน์ที่ผสมแล้ว เนยที่ละลายแล้ว ๒ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

ก่อนจะเสิฟ ๑ ช.ม. ๑๕ นาที ให้เปิดเตาอบทิ้งไว้ในไฟ ๔๕๐ องศา ฟ. เอาเครื่องปรุงทั้งหมดผสมในชามใหญ่ ยกเว้นแป้งไพน์และเนย แบ่งใส่ในชามอบ ๒ ชาม คลึงแป้งไพน์ให้เป็นแผ่นบาง ๆ ด้วยไม้คลึง ให้หนาประมาณ ๑/๘ นิ้ว เสร็จแล้วใช้พิมพ์คุกกี้ตัดออกเป็น รูปต่าง ๆ นำเอาไปปิดเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ในชามอบให้พอดีแต่ละชาม เอาเนยทาลงบนแป้ง แล้วเอาเข้าเตาอบ ๓๐ นาที หรือจนกระทั่งแป้งไพน์ เป็นสีเหลือง น่ากินและเครื่องปรุงที่อยู่ข้างใต้แป้งไพน์นั้นเดือด เสิฟได้ ๖ คน อาหารนี้อาจจะเก็บไว้ในตู้แช่แข็งโดยไม่ต้องอบไว้ได้ประมาณ ๑ เดือนถึงค่อยนำมาอบและเสิฟได้

ปูเดวิล

เครื่องปรุง

เนื้อวัวสด ๑–๑/๒ ถ้วย เนย ๑ ช.ต. ผงขนมปังบั่น ๑–๑/๒ ช.ต. นมสด ๓/๔ ถ้วย ไข่ไก่ ๒ ฟอง เกลือบั่น ๑/๕ ช.ต. มัสตาร์ด ๑ ช.ช. พริกไทยบั่นนิดหน่อย

วิธีทำ

บี้ปูให้ละเอียดผสมกับขนมปังบั่น เติมนมและคนให้ทั่วเข้ากันบนเตาจนข้นดีแล้วยกลง ไข่ ๒ ฟอง ตีให้เข้ากันเติมเกลือผงมัสตาร์ด พริกไทย แล้วเทลงผสมกับเนื้อปู กวนจนเข้ากันดี ตักหยอดลงในกระดองปู ใส่เตาอบใช้ไฟขนาด ๔๐๐ องศา ฟ. สักครู่เดียวก็สุก

ขนมปังหน้าปูอบ

เครื่องปรุง

เนยแข็งที่ตีจนขึ้นเป็นครีม ๘ ออนซ์ ผงมัสตาร์ด ๑ ช.ช. นมสด ๑ ช.ต. เกลือบั่น พริกไทบั่น เนื้อปูสับละเอียด ๖ ออนซ์ ต้นหอมหั่นฝอย ๒ ช.ต. ถั่วบั่น (อัลมอนด์) ๒ ช.ช. ขนมปัง ๑๒ แผ่น (ตัดริม) ตัดเป็นรูปสามเหลี่ยม

วิธีทำ

ตีเนยจนฟู ผสมมัสตาร์ดและนมลงไป พร้อมด้วยเครื่องปรุงทั้ง ๕ อย่าง คนให้เข้ากัน เอาบ้ายขนมปัง เข้าเตาอบไฟ ๔๐๐ องศา ฟ. นานประมาณ ๑๐–๑๒ นาที ดูให้เป็นสีน้ำตาลเหลือง ยกลง

ข้าวหน้าปู
Crab meat Elenor

เครื่องปรุง

เห็ดตูม ๆ (๑๔ ออนซ์) กระป๋อง (เอาน้ำออกแยกไว้ต่างหาก) อัลมอนด์ ๑/๒ ถ้วย บุบพอแตก พริกตุ้ม นิดหน่อย ซอยหยาบ ๆ เนยเหลว ๑/๔ ถ้วย น้ำส้ม ๒ ช.ต. น้ำมะนาว ๑ ช.ช. ซุปเห็ด (ค่น) ๒ กระป๋อง เกลือเซเลอรี่ ๑/๒ ช.ช. ผลโอลีฟสุก ๑/๔ (ผ่าซีก) พริก (แห้ง) บั่นนิดหน่อย พ้าสเล่ย์สับ ๒ ช.ต. (ใช้ผักชีก็ได้) ซอสพริก นิดหน่อย เนื้อปูยีละเอียด ๓๓ ออนซ์ (ต้มสุก) เกลือพริกไทย เพื่อปรุงรส ข้าวสุกร้อน ๆ ๘ ถ้วย ไซ้ว์ (ของไทยใช้ต้นหอมแทนก็ได้) หั่นละเอียด ๆ โรยหน้า

วิธีทำ

นำเห็ด อัลมอลด์ และพริก ลงผัดในเนย น้ำส้ม น้ำมะนาว ซุปเห็ด และเกลือ เติมน้ำเห็ดตั้งบนไฟอ่อนค่อย ๆ กวนแล้วใส่ผลโอลีฟ พริกบั่น ผักชีและซอสพริก ใส่เนื้อปูเต็มพริกไทย เกลือ ตั้งไฟให้ร้อนไว้อย่าให้ถึงเดือด ตักราดขาวร้อน ๆ โรยต้นหอมหั่นละเอียด อัตรานี้ต่อ ๘ คน

กุ้งอบ
Stuffed Lobster Supreme

เครื่องปรุง

กุ้งนาง ๘ ตัว (ให้หางติดไว้) เนย หรือมาการีน แบ่ง ๔ ช.ต. เกลือ ๑ ช.ช. พริกตุ้ม ๑ ช.ช. พริกไทยนิดหน่อย ครีม ๒ ถ้วย น้ำมะนาว ๒ ช.ต. ผงขนมปังบั่น ๑/๔ ถ้วย เนยแข็งบั่น ๑/๔

วิธีทำ

ต้มกุ้งในน้ำเกลือเดือดๆ ทั้งเปลือก แล้วค่อย ๆ แกะออกจากเปลือกแต่คงเอาเปลือกกุ้งไว้ทั้งตัว หั่นเป็นแว่นเล็ก ๆ (□ ลูกบาศก์) เอาเนื้อกุ้งลงผัดกับเนย ในกะทะสัก ๒–๓ นาที ยกกะทะขึ้นเติมแป้ง เกลือ พริกไทย พริกสับ เติมครีมช้า ๆ ค่อย ๆ คนให้ข้น ตั้งบนไฟราว ๑ นาที เติมผงขนมปังบั่น เนยแข็งบั่นและเนยเหลว เอาส่วนผสมทั้งหมดใส่ในเปลือกกุ้ง ใส่เตาอบ ใช้ไฟ ๔๕๐ C° นานประมาณ ๑๐–๑๒ นาที จนแดงทั่วกัน

(รับประทานได้ ๘ คน)

เทมปูระ
Fried Shrimp Tempura

เครื่องปรุง

ไข่ ๑ ฟอง น้ำ ๑/๒ ถ้วย แป้ง ๑/๔ ถ้วย กุ้งชีแฮ้ ๑ ปอนด์ ทำสอาดแกะเปลือกออก แล้วต้ม น้ำมันพืชสำหรับทอด น้ำต้มกระดูกหรือน้ำซุป ๓/๔ ถ้วย ซีอิ๊ว ๕ ช.ต. เหล้าเชอรี่ หรือสาเก ๓ ช.ช. ย้อสแวคิช หรือ ขิงหั่นฝอย

วิธีทำ

ผสมไข่กับน้ำ กวนให้เข้ากัน ค่อย ๆ โรยแป้งลง กวนจนเข้ากันดี จุ่มกุ้งลงในแป้ง แล้วเอาลงทอดในน้ำมันร้อน ๆ พอสุก ตักขึ้น ผสมซีอิ๊วกับเหล้า เอาตั้งไฟ ใส่ผักกาดฝอยที่หั่นไว้ ใช้จิ้มหรือราดบนตัวกุ้ง ตอนจะรับประทาน

(รับประทานได้ ๖ คน)

ปลากะพงทรงเครื่อง
Baked Stufied Bass

เครื่องปรุง

ปลากะพงขาว ๑ ชิ้น ๑ ๑/๒–๓ ปอนด์ น้ำมันสลัด พริกไทย ๑/๔ ช.ช. เกลือ ๑ ช.ช. แป้งสำหรับชุบปลา หอม ๑ หัว (สับละเอียด) มันเบคอนหรือเนย ๒ ช.ต. เบคอนสุก ๒ ชิ้น สับเป็นชิ้นเล็ก ๆ ผงขนมปังบั่น ๑ ถ้วย ไข่ต้มแข็ง ๑ ฟอง หั่นลี่เหลี่ยมเล็ก ๆ (ลูกบาศก์) เนย ๑ ช.ต. พ้าสเล่ย์ ๑ ช.ช. สับละเอียด (ใช้ผักชีได้) ไทม์ ๑/๔ ช.ช. วู้สเต้อร์ซอส ๑ ช.ช. น้ำซุบไก่ ๓ ช.ต.

วิธีทำ

ใช้น้ำมันสลัดทาชิ้นปลาให้ทั่วทั้งสองด้าน แล้วจึงชุบแป้งผสมกับพริกไทยเกลือ ละลายมันเบคอน ทอดหอมกับเครื่องปรุงอื่น ๆ เอาปลายมีดชำแหละกลางชิ้นปลาเอาเครื่องที่ผัดยัดใส่ แล้วเย็บตรงที่เจาะให้ติดกัน เติมน้ำในถาดเล็กน้อย เอาปลาวางลง อบด้วยไฟ ๔๐๐ องศา ประมาณครึ่งชั่วโมง

(รับประทานได้ ๓ ๔ คน)

กุ้งแจ๊ก
Shrimp a la Jaques

เครื่องปรุง

เปลือกหอย ๖ เปลือก (ขนาดเปลือกหอยนางรมใหญ่) กุ้งต้มสุกแล้ว (กุ้งนาง) ๑ ปอนด์ ซอสขาวค่น ไข่แดงของไข่ไก่ ๕ ฟอง เหล้าองุ่นขาว ๑ ก๊ก เนยการิก (garlic butter) เนยแข็งบั่น (gouda cheese) ๑ กลัก

วิธีทำ

ตัดกุ้งเป็นคำ ๆ แล้วเอาวางลงในเปลือกหอย กวนซอสขาวกับไข่แดงเข้าด้วยกัน เติมเหล้า คนให้เข้ากันแล้วราดบนเนื้อกุ้ง เติมการิกบัตเตอร์ โรยเนยแข็ง อบจนสุกแดง เสิฟร้อน ๆ เป็นออร์เดิร์ฟ หรืออาหารเย็นเลยก็ได้ ก่อนเสิฟจะเติมการิกบัตเตอร์อีกก็ได้ หรือจะเหยาะน้ำมะนาวนิดหน่อยด้วยก็ได้ ถ้าชอบ

(รับประทานได้ ๖ ท่าน)

กุ้งสับปะรด
Sweet Sour Shrimp

เครื่องปรุง

เนย หรือมาร์การีน ๑/๔ ถ้วย กุ้ง ทำความสะอาดแล้วต้มสุก ๑ ปอนด์ เกลือ ๑/๔ ช.ช. พริกไทย ๑/๔ ช.ช. น้ำส้ม ๑/๔ ถ้วย ซีอิ๊ว ๒ ช.ต น้ำ ๑/๒ ถ้วย กานพลู ๖ ดอก ใบกระวาน ๑ ใบ สับปะรดกระป๋อง (๑๖ ออนซ์) ๑ กระป๋อง แป้งข้าวโพด ๑ ๑/๒ ช.ต. พริกตุ้ม ๑ ถ้วย (หั่นลี่เหลี่ยมเล็ก ๆ)

วิธีทำ

นำกุ้งลงผัดกับเนยพอแดง ๆ เติมเกลือ พริกไทย น้ำส้ม ซีอิ๊ว น้ำ และเครื่องเทศทั้งหมด ปิดไว้สัก ๑๐ นาที น้ำสับปะรด ๒ ช.ต. ผสมกับแป้งใส่ลงไป ตั้งไฟจนเดือด ค่อย ๆ คนให้เข้ากัน จนข้นใส ใส่สับปะรด และพริกที่หั่นตั้งไฟต่อจนเดือดอีกครั้ง เสิฟพร้อมกับข้าว หรือใช้ไม้จิ้มพั่นเสียบให้ติดกันทั้งกุ้ง พริก และสับปะรดก็ได้

(รับประทานได้ ๑๒ คน)

ปลาซัลมอนทอดกรอบ
Salmon Flitters

เครื่องปรุง

แป้งร่อนแล้ว ๑ ถ้วย ผงฟู ๑ ๑/๒ ช.ช. เกลือ ๑ ๑/๒ ช.ช. พริกไทยบั่นนิดหน่อย แป้งข้าวโพด ๑/๔ ถ้วย นมสด ๓/๔ ถ้าย ไข่ตีจนข้น ๑ ฟอง ปลาซัลมอน (๑ ปอนด์) ๑ กระป๋อง น้ำมะนาว ๑ ช.ต. ซุปแอสปารากัส ๑ กระป๋อง

วิธีทำ

ผสมแป้ง ผงฟู เกลือ พริกไทยบั่น และแป้งข้าวโพด ลงในชามอ่าง ใส่นมและไข่ ตีให้เข้ากัน ปลาซัลมอน เอาก้างและหนังออก ยีด้วยซ่อมใส่น้ำมะนาว เอาลงยีกับส่วนผสมในอ่าง ค่อย ๆ ทักลงทอดในน้ำมันร้อน ๓๗๕ องศาทีละช้อน ประมาณ ๓–๔ นาที จนสุกเป็นสีน้ำตาล ตักขึ้นวางบนกระดาษซับน้ำมัน เสิฟพร้อมกับซอส ซึ่งใช้ซุปแอสปารากัสกับนมผสมกัน

(ส่วนนี้ใช้ได้ ๑๖ คน)

ปลาอบทรงเครื่อง
Red Snapper with vegetables

เครื่องปรุง

(๖ ปอนด์) ปลากะพงแดง ๑ ตัว เนย พริกไทย มะนาวฝานเป็นชิ้นบาง ๆ เซเลอรี่ (คื่นไช่) ๑/๒ ถ้วย สับละเอียด พ้าสเล่ย์ (ผักชี) ๑/๒ ถ้วย สับละเอียด พริกตุ้ม ๓/๔ ถ้วย สับละเอียด กระเทียม ๑ กลีบ สับละเอียด อบเชยนิดหน่อย

วิธีทำ

ทำความสอาดปลา แล้วหั่นเป็นชิ้นร่อง ๆ กว้างยาวประมาณ ๑ ๑/๒ นิ้ว เอาเกลือกเนยให้ทั่ว ใช้พริกไทยเนยและมะนาววางตามร่องที่บากไว้ ยัดของที่สับทั้งหมดโปะบนอีกที เอากะดาษไขในกะทะแล้วเอาปลาวางใส่อบเชย กับยัดที่เหลือทั้งหมด ก่อนเข้าเตาอบต้องราดซอสให้ทั่ว

ซอส

หอมสับละเอียด ๑ ถ้วย เนย ๑/๒ ถ้วย แป้ง ๑/๔ ถ้วย น้ำซุปหรือซุปมะเขือเทศ ๑/๔ เกลือและพริกไทยบ่น ๑/๔ ถ้วย ผัดเนยกับหอมเสียก่อน แล้วจึงใส่ซุปมะเขือเทศ แป้ง กวนจนค่นเติมเกลือ พริกไทย แล้วตักราดบนตัวปลาอบประมาณ ๑ ช.ม. หมั่นพรมด้วยซอส อบด้วยไฟ ๓๒๕ องศา

(รับประทานได้ ๖ คน)

ปลาม้วน

(Special Seafood)

เครื่องปรุง

ปลาตาเดียว 3 ตัว เนื้อปู หรือ เนื้อกุ้ง (ยีละเอียด) ซอสขาว ๒ ถ้วย น้ำมะนาว ๓ ช.ต. วู้สเตอร์ซอส ๑ ช.ต. เนยแข็งบ่นอเมริกัน ๑ ถ้วย เห็ด ๘–๑๐ ดอก (ตูม) อาติโช้ก ๑ กล่อง

วิธีทำ

เอาเนื้อป หรือกุ้งละเลงบนตัวปลาแล้วม้วนใช้ไม้จิ้มพันเสียบให้ติดกัน วางลงในจานทนไฟที่ทาเนยแล้ว ผสมซอสขาวกับน้ำมะนาว วู้สเตอร์ซอส และเนยบ่น เอาราดบนปลาม้วนให้ทั่ว เห็ดกับอาติโช้ก วางสลับกันรอบ ๆ จาน ส่งเข้าเตาอบ ใช้ไฟ ๓๕๐ องศา นานครึ่งชั่วโมง

(รับประทานได้ ๖ คน)

ปูอบในกระดอง

Deviled Crabs

เครื่องปรุง

เนื้อปู ๑ ๑/๒ ถ้วย เนย ๑ ช.ต. ผงขนมปังแห้ง ๑ ๑/๒ ช.ต. นม ๓/๔ ถ้วย ไข่ ๒ ฟอง เกลือ ๑/๔ ช.ช. มัสตาร์ดละลายแล้ว ๑ ช.ต. พริกไทยอย่างเม็ดนิดหน่อย

วิธีทำ

แกะเนื้อปู เติมผงขนมปัง นม ยกขึ้นตั้งไฟเคี่ยวจนขึ้น ยกลงตีไข่ ๒ ฟอง ผสมลงในเนื้อปู เกลือ มัสตาร์ด พริกไทย ตักปูผสมใส่ในกระดองปูที่ล้างสอาดแล้ว ละลายเนยทาหน้า แล้วอบในเตาร้อน ๔๐๐ องศา ประมาณ ๒–๓ นาที หรือใส่เตาผิงไฟ

ปลาชุบแป้งทอด

Fried Fish in Batter

ปลา ๑ ปอนด์ น้ำส้ม ๒ ช.ต. ผักดอง ๒ เอานซ์ แป้งมัน ๑ ช.ต. แป้งสาลี ๑/๒ ถ้วย น้ำมัน ๒ ช ต. น้ำซีอิ๊ว ๒ ช.ช. เกลือ พริกไทย

หั่นปลาเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ และชุบแป้งที่ผสมไข่ หรือแป้งผสมกับน้ำ ทอดในน้ำมันร้อน ๆ ทอดจนปลาสุกทั่วกันดี ตักใส่จานใช้น้ำเกรวี่ราด

วิธีทำเกรวี่

น้ำ ๑ ถ้วย ผสมกับแป้งน้ำส้ม ซีอิ๊ว หรือเกลือ ต้มประมาณ ๓ นาที หั่นผักดองใส่โรยหน้า

ปลาคลุกเครื่องเทศทอด

Fried Spiced Fish

เครื่องปรุง

ปลา ๑–๒ ปอนด์ น้ำมัน เครื่องเทศของจีน ๑/๒ ช.ช. (เครื่องเทศหอม ๕ ชนิด) ซีอิ๊ว

วิธีทำ

ปลาหั่นชิ้นบาง ๆ ๑/๒ นิ้ว คลุกด้วยเกลือพริกไทย แล้วแช่ในซีอิ๊วกับเครื่องเทศจีน ทิ้งไว้ ๑/๒ ช.ม. แล้วทอดให้เหลือง เสิฟได้ทั้งร้อนและเย็น

ปลาซอสขาว

Fish Mornay

ซอสขาวข้น ๔ ถ้วย ปลาต้มแล้วเอาแต่เนื้อ ๓ หรือ ๔ ถ้วย (จะเป็นปลานึ่งหรือปลากระป๋องที่ไม่มีหนังหรือกระดูกก็ได้) ไข่ต้มแข็ง ๓ ชิ้น เนยแข็งขูด ๒ ถ้วย ลูกโอลีฟผักชีฝรั่งไว้ประดับ

วิธีทำซอสขาว

ละลายเนย ๑/๔ ปอนด์ ในหม้อใส่แป้ง ๑ ถ้วยลงไปคนกับเนยจนสุก ประมาณ ๑ นาที อย่าให้ไหม้ค่อย ๆ เติมน้ำนมลงไป คนให้เข้ากันดีจนข้น ต้มไฟอ่อนๆ ประมาณ ๒ นาที

วิธีทำมอร์เน่ย์

เอาปลาที่ตัดเป็นชิ้น ๆ ใส่ลงไปในซอสขาวที่ปรุงแล้ว พร้อมกับไข่ต้มแข็งหั่นละเอียด ๔ ฟอง ใส่ในชามแก้วทนไฟ โรยหน้าด้วยเนยแข็งขูด ประดับด้วยลูกโอลีฟซึ่งหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ สักเล็กน้อย อบจนเนยแข็งละลายนิดหน่อย จนหน้าเป็นสีน้ำตาลอ่อนๆ

หมายเหตุ

ใช้เนื้อปู หรือ เนื้อกุ้ง หรือ หอย หรือหน่อไม้ฝรั่งแทนเนื้อปลาก็ได้

ลูกชิ้นปลาทรงเครื่อง

Fish Savouties

เครื่องปรุง

ปลาขนาดกลาง (ปลาอะไรก็ได้) ๑ ตัว ซอสขาว ๓ หรือ ๔ ช.ต. เนยแข็งขูด ๑ ช.ต. พริกบ่น แป้ง น้ำมันหมู

วิธีทำ

ล้างและแล่ปลาปิ้งไฟจนน้ำแห้ง บดแล้วผสมกับซอสขาว พริกบ่น และเนยแข็งขูดบั้นเป็นก้อนสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ หนา ๑๒ นิ้ว ละลายแป้งกับน้ำนิดหน่อย ชุบปลาลงแล้วทอดจนเหลือง รับประทานกับน้ำซอส

ปลาแบบนอร์เวย์

Norwegian Fishballs

(ของเหล่านี้ต้องเอาแช่เย็น)

เครื่องปรุง

ปลาอินทรีย์แล่กระดูกออก ล้างให้สะอาด ๑/๒ ก.ก. เกลือ ๑๕ กรัม มันฝรั่งต้ม ๑ ๑/๒ หัว เนย ๓๕ กรัม นม ๓/๔ ลิตร ไข่ ๑ ฟอง ลูกจันทร์เทศบ่น ๑/๘ ช.ช.

วิธีทำ

หั่นปลาเป็นชิ้น ๆ เอาบดในเครื่องพร้อมกับเกลือและมันฝรั่ง ๔ ครั้ง ครั้งสุดท้ายใส่เนยด้วย ผสมไข่ตีฟู ๑ ฟอง แล้วเทนมใส่ ทีละ ๑ ๑/๒ ช.ต. จนได้ครึ่งส่วน จึงเติมทีละมาก ๆ ขึ้นจนหมด ใส่ลูกจันทร์บ่น

วิธีต้มปลา

ล้างหัว กระดูกให้สะอาด ใส่น้ำเย็นกับเกลือ ต้มให้เดือด ประมาณ ๑ ช.ม. เทใส่ตะแกรงรองน้ำไว้ แล้วบั้นปลาที่บดไว้เป็นก้อนยาว ๒ นิ้ว กว้าง ๑ นิ้ว เอาน้ำต้มปลาที่กรองไว้ตั้งไฟให้เดือด ใส่ปลาที่บั้นไว้ต้มไฟอ่อนๆ ประมาณ ๑๐ นาที กลับด้านละ ๕ นาที

ปลาก้อนนี้จะใช้ซอสขาว เคอรี่ซอส เคเปิลซอส ซอสกุ้งหรือเชอรี่ซอสก็ได้ หรือจะบั้นเป็นก้อนแล้วทอดก็ได้ ถ้าจะทำขนมพายเล็ก ก็ให้ตัดปลาเป็นชิ้นเล็กขนาด ๑/๒ นิ้ว ๔ เหลี่ยมใส่ในซอสขาวกับเหล้าเล็กน้อย แต่งหน้าด้วยถั่วและกุ้งบรรจุลงในถ้วยพาย แต่งหน้าด้วยดิลสับ (คล้ายหอมไทยแต่กลิ่นไม่แรงและฉุนเหมือน)

ปลากะพงในซอสเนยดำ

Plakapong with Beurre Noir

เครื่องปรุง

ปลากะพงขาว หรือแดง ประมาณ ๓ ปอนด์ ๑ ตัว หอมขนาดเล็ก ๑ หัว ใบกะเทียม ๑ ต้น ใบกระวานเล็กๆ ๑ ใบ กานพลู ๑ ดอก เกลือ ๒ ช.ต. น้ำส้ม (ไม่ใช้ก็ได้)

ซอสเนยดำ

เนย ๑/๒ ถ้วย น้ำมะนาว ๑ ช.ต. เกลือ พริกไทย

วิธีทำ

ล้างปลาให้สะอาด แล้วทาด้วยน้ำมะนาว ต้มน้ำและเครื่องปรุงต่าง ๆ เอาปลาห่อผ้าบาง ๆ หรือใส่ในตะแกรง เอาลงต้มสัก ๒๐–๒๕ นาที จัดใส่จาน ละลายเนยเคี่ยวไปจนสีน้ำตาลเข้ม เติมน้ำมะนาว เกลือ พริกไทย เทซอสประมาณ ๑/๓ ลงบนปลาที่จัดใส่จานไว้ ที่เหลือใส่จานต่างหาก

กุ้งฝาน

Sliced Prawns

เครื่องปรุง

กุ้ง ๑–๑ ๑/๒ ปอนด์ เห็ดสดปอกดำ ๆ ทิ้ง หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้ว ๑ ถ้วย หน่อไม้อ่อน ๑/๒ ถ้วย เหล้าเชอรี่ ๒ ช.ต. ต้นหอม ๑/๒ ต้น เกลือ พริกไทย ขิงหั่นบาง ๆ ๑–๒ ชิ้น แป้งข้าวโพด ๑/๒ ถ้วย น้ำซุปใสหรือน้ำ น้ำมันหมูหรือน้ำมันถั่ว ๒–๓ ช.ต.

วิธีทำ

ปอกกุ้งแล้วฝานเป็นชิ้น ๆ บาง ๆ (ตัวละ ๓–๔ ชิ้น) ปอกเห็ดเอาดำ ๆ ทิ้งเสียบ้าง แล้วฝานบางๆ หั่นต้นหอมเป็นท่อนๆ ประมาณ ๑/๒ นิ้ว ต้มหน่อไม้ (ถ้ายังไม่ได้ต้มแล้วฝานบาง ๆ) เทน้ำมันลงในกะทะเล็กน้อย ตั้งไว้จนร้อน ใส่ต้นหอม ขิง เห็ด หน่อไม้ ทิ้งไว้บนไฟอ่อน ๆ จนนิ่มดี แล้วตักใส่ชามไว้

เทน้ำมันที่เหลือลงในกะทะ ตั้งไปจนร้อน เอากุ้งที่คลุกแป้งข้าวโพดจนทั่ว แล้วทอดในกะทะจนกุ้งเป็นสีชมภู จึงใส่เครื่องในชามเหล้าเชอรี่ น้ำซุป เกลือ พริกไทย

ปลาแซลมอนคานาเบ้ หรือ โครเก็ต

Salmon Canapes or Croquettes

(ทาหน้าขนมปัง)

เวลาทำ ๑๕ นาที แช่เย็น ๓ ชั่วโมง

(จะใช้ปลาหมอเทศแทนแซลมอน ก็ได้ โดยใส่เกลือเล็กน้อย และนึ่งแล้วเอาก้างออก)

ไข่ไก่ ๑ ฟองตีพอเข้ากัน มันฝรั่งบด ๑ ถ้วยใส่เกลือพริกไทยเล็กน้อย ปลาแซลมอน ๑ กระป๋อง (๗๓/๔ ออนซ์) เทน้ำออกและแกะเป็นชิ้นเล็ก ๆ พริกหยวกฝรั่งแดง ๑ ช.ต. ส้ม (กระป๋อง) ๑ ช.ต. น้ำมะนาว ๑ ช.ต. หอมหัวใหญ่ขูด ๑ ช ช. เกลือ ๑/๔ ช.ช. พริกไทยเล็กน้อย พริกป่นเล็กน้อย แป้งขนมปังป่น ๑/๔–๑/๓ ถ้วย (ตากแห้งป่น) ไข่ไก่ ๑ ฟองตีพอเข้ากัน ขนมปังปอนด์ป่น ๑/๒ ถ้วย

ผสมของทั้ง ๑๐ อย่างนี้ในชามผสม ใส่แป้งขนมปังป่นแต่พอควร สำหรับจะได้บั้นเป็นรูปใดก็ได้ ตามแต่จะเห็นงาม เอาจุ่มลงในไข่ที่ตีไว้แล้ว และลงเคล้าในขนมปังป่น แช่ตู้เย็นไว้อย่างน้อย ๑ ช.ม. ทอดในน้ำมันมาก ๆ และร้อนจัด (๓๗๕ องศาฟาเรนไฮต์) ประมาณ ๕ นาที หรือจนกระทั่งเหลือง เอาลงวางบนกระดาษที่ดูดน้ำมัน ใช้รับประทานกับมัสตาร์ด มายอนเนส

วิธีทำ

ผสม ๒/๓ ถ้วย มายอนเนส มัสตาร์ดที่ผสมแล้ว ๒ ช ต. ลูกเคเปิล ๑ ช.ช. น้ำมะนาว ใส่แช่ไว้ให้เย็น

เสิฟ

โครเก็ต ๔ ชิ้น ๒๗๐ แคลลอรี่ ต่อ ๑ เสิฟวิ่ง มีวิตามิน เอ.บี.ซี. คานาเบ้ ทำได้ ๒-๒ ๑/๒ โหล

กุ้งแบบนิวออลินซ์

New Orleans Shrimp

(ใช้ได้สำหรับ ๖ คน)

กุ้งต้ม ๑ ๑/๒ ปอนด์ หรือกุ้งกระป๋อง ๒ กระป๋อง ขนาด ๖ ๑/๒–๗ เอานซ์ น้ำมันสลัด ๑/๓ ถ้วย น้ำส้ม ๒ ช.ต. เกลือพริกไทย มัสตาร์ดที่ผสมแล้ว ๒ ช.ต. พริกป่น ๑ ช.ช. ยอดผักเซเลอรี ๒ ต้น (หรือใบคื่นช่ายก็ใช้ได้) ต้นเซเลอรี ๑ ต้นบด (ถ้าหาไม่ได้ก็ยกเว้น) กุ้งล้างให้สะอาด

วิธีทำ

ผสมส่วนทั้งหมดนี้ เทลงบนกุ้งคลุกให้เข้ากัน แช่ตู้เย็นประมาณ ๒ ช.ม. ใช้จัดใส่จานก้นตื้น ๆ วางบนน้ำแข็ง หรือในชามทำเป็นรูปหอย หรือจะวางบนผักกาดก็ได้

อโรส เดอ โทเมโท คอม คามาโรส

Arroz de Tomato Com Camaroes

ข้าว มะเขือเทศ รับประทานกับปลา

ใช้รับประทานสำหรับ ๖ คน

ข้าวสาร ๑ ๓/๔ ถ้วย กุ้งชีแฮ้ ขนาดกลางไม่ต่ำกว่า ๑๒ ตัว ซอสมะเขือเทศอย่างข้น ๑ ๑/๒ ช.ต. มะเขือเทศสด ๆ ๔–๖ ใบ

หัวหอมเจียว ๓ หัว เนย ๒ ช.ต. พริกหยวก ๖ เม็ด ผักชีฝรั่งหลาย ๆ ช่อ ผงชูรสอายิโนโมโต๊ะ เกลือ พริกไทย น้ำ ๓ ถ้วย

วิธีทำ

ซาวข้าว ปอกและล้างกุ้งให้สะอาด ดึงเส้นดำ ๆ ออก กุ้งและพริกหยวกนั้นใช้มาก ๆ ก็ได้ล้างพริกหยวกลวกในน้ำร้อน ตักเอาเม็ดและไส้แข็งออก ตัดเป็นชิ้น ๆ มะเขือเทศเอาเม็ดออก ตักเนยใส่กะทะที่ตั้งไฟร้อนปานกลางเมื่อเนยเริ่มละลายและส่งเสียง เติมหอมแล้วผัดให้เหลือง เทน้ำมะเขือเทศอย่างข้น หรือมะเขือเทศสด เกลือพริกไทยผสมให้เข้ากันแล้วเคี่ยว

เติมน้ำแล้วเคี่ยวไปจนเป็นสีแดง เติมข้าว คนให้เข้ากับเครื่องปรุงในกะทะ ตั้งทิ้งไว้ให้สุก ถ้าน้ำแห้งเติมน้ำหมั่นคนอยู่เสมอ พอข้าวสุกเติมกุ้งและพริกหยวกจะคนไปกับข้าว หรือวางหน้าจนสุกก็ได้

กุ้ง หรือ ปู ไก่ กัมโบ

Shrimp, Crabmeat or Chicken Gumbo

หมูแฮม หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม หอมใหญ่ ๑ หัว หรือหอมหัวเล็ก ๆ หลาย ๆ หัว ลูกกะเจี๊ยบ ๒ ถ้วยฝาน น้ำมัน ๑/๔ ถ้วย มะเขือเทศกระป๋องใหญ่ ๑ กระป๋อง ซอสมะเขือเทศ ๑ กระป๋อง กุ้ง ๑ ๑/๒ ก.ก. ต้มหรือปอกเปลือก หรือเนื้อปู หรือไก่ ๒ ถ้วย เกลือ ๒ ช.ช. พริกไทยดำ และซอส พริก ใบกระวาน ๓ ใบ ข้าวสาร

วิธีทำ

เอาน้ำมันใส่กะทะทอด หมูแฮม หอมใหญ่ กะเจี๊ยบ ใช้ไฟอ่อน เติมมะเขือเทศ ซอส เกลือ พริกไทย ต้มจนน้ำข้น ประมาณ ๑ ช.ม. แล้วใส่เนื้อกุ้ง ปู หรือ ไก่ ต้มไปอีกประมาณ ๑๐ นาที ใส่เนื้อที่หลังสุด

กุ้งแบบกับแกล้ม

Snack Style Shrimps

(ใช้ได้สำหรับเป็นจานแรก และแช่น้ำแข็ง)

กุ้ง ๒ ๑/๒ ปอนด์ (๑ ก.ก.) น้ำส้ม ๓/๔ ถ้วย ยอดผักชีลารี ๑/๒ ถ้วย ผักดองใส่เครื่องเทศ ๑/๔ ถ้วย น้ำ เกลือ ๓ ๑/๒ ช.ช. หอมหัวใหญ่ ฝานบาง ๆ ๑ ไปนท์ (๒ ถ้วย) เม็ดเซเลอรี่ ๒ ๑/๒ ช.ช. น้ำซอสแคบเบช หรือ ซอสพริก ใบกระวาน ๗-๘ ใบ น้ำมันสลัด ๑ ๑/๒ ถ้วย

วิธีทำ

เอากุ้งใส่หม้อเติมน้ำเดือด ใส่ยอดคื่นช่าย เครื่องเทศ และ เกลือ ต้มให้เดือดแล้วลดไฟ รุมไป ๑๐-๑๒ นาที เทน้ำทิ้งคอยจนเย็น ปอกเปลือกใต้ก๊อกน้ำเย็น เอาไส้ออก

ใส่กุ้งและหอมในชามตื้น เติมใบกระวาน ผสมน้ำมัน น้ำส้ม ลูกเคเบิล น้ำที่ดองลูกเคเบิล เมล็ดเซเลอรี่ เกลือ ซอสพริก เมื่อเข้ากันดีแล้ว ราดกุ้ง และหัวหอมปิดฝาและใส่ตู้เย็นไว้อย่างน้อย ๒๔ ช.ม. เพื่อให้รสดี

การทำเครื่องเทศเอาเอง ใช้ ขิง แห้ง ตำ ๑ ช.ช. เปลือกอบเชย ๑ ช.ช. เมล็ดมัสตาร์ด ๒ ช.ต. ซอสแรดดิช ๑ ถ้วย หรือหัวผักกาดขาวขูดหรือตำ กานพลูป่น ๑ ช ต. ออสสไปซ ๑ ช.ต. จะใส่ด้วยก็ได้

ลูกเคเบิลนั้นเป็นลูกเขียว ๆ เล็ก ๆ ใส่ขวดแช่น้ำส้มมาจากเมืองนอก ถ้าราคาแพงหรือหายากก็ไม่จำเป็นต้องใส่

กุ้งเสียบไม้

Shrimp on Skewer

เครื่องปรุง

น้ำมันสลัด หรือน้ำมันหมู ๑/๓ ถ้วย น้ำมะนาว ๑/๓ ถ้วย กระเทียมสับละเอียด ๓-๔ กลีบ เกลือ ๑ ๑/๒ ช.ช. พริกไทยป่น ๑/๒ ช.ช. น้ำพริกศรีราชา ๑ ช.ต. น้ำตาลทราย แดง ๑ ช.ต. ซอสตราไกระต่าย ๒ ช.ต. กุ้งสดตัวขนาดกลาง ๓๐ ตัว (๑ ก.ก.) พริกหยวก ๔ เม็ด หอมใหญ่ ๓ หัว มะเขือเทศลูกแดง ๆ ๑๒ ลูก สับปะรด ๑ ผล

วิธีทำ

ล้างกุ้งให้สะอาดปอกเปลือกพักไว้ ผสมน้ำมัน น้ำมะนาว กระเทียม และเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ให้เข้ากันแล้วเอากุ้งลงเคล้าให้ทั่ว เอาแช่ในตู้เย็น ๒ ชั่วโมง เวลาจะรับประทานเอา ออก มา จาก ตู้ เสียบ ไม้ สลับ กับ ผัก ต่าง ๆ อย่างละชิ้นให้ดูงามและพอควรเวลาปิ้ง ใช้ แปรงจุ่มน้ำที่หมักกุ้งพรมให้ทั่วทั้งสองข้าง

ปลากะพงรมควัน

Smoked Plakapong

จะใช้ปลาอะไรก็ได้ แต่ปลากะพงขาวเป็นดีที่สุดเพราะเนื้อนุ่มและรสหวาน

ขอดเกล็ดปลา แล้วตัดครีบออกให้หมด ใช้มีดคมแล่กระดูก และหนังออก เหลือ แต่ หัว และหางไว้ ทาเกลือและพริกไทยทั้งสองด้าน วางลงบนกะทะแบนแล้ววางบนชั้นในเตาอบสังกะสี

ใส่ถ่านสุกสองก้อนลงในอั้งโล่ แล้วเติมเปลือกมะพร้าวที่เบียกแล้ว คลุมให้มิดชิดเพื่อให้มีควันขึ้นสำหรับรมปลา (ขนาด ๑ ก.ก. พอสำหรับคน ๔–๕ คน คน) รมไปประมาณ ๑ ชั่วโมงต้องวางเตาอบ ตั้ง ให้ ตรง อั้ง โล่ เพื่อ ให้ควันขึ้นสะดวก ถ้าปลาตัวโตขึ้นก็รมนานกว่านี้ เปลือก มะ พร้าว ต้อง เติม อยู่ บ่อย ๆ จนกระทั่งเสร็จรับประทานเมื่อยังร้อนอยู่กับน้ำซอส ดัง ต่อไปนี้

ซอสฮอลแลนด์
Hollandaise Sauce

ไข่แดง ๒ ฟอง น้ำ ๑ ช.ต. เนย ๑/๔ ปอนด์ เกลือ ๑/๔ ช.ช. น้ำมะนาว ๑/๓ ของลูก ซอสเผ็ด ๓ หยด (โทบัสโค) ถ้าใช้ซอสศรีราชาก็ให้มากขึ้น

ผสมไข่แดงกับน้ำในหม้อตุ๋น และ ตี ไป จนเข้ากัน แบ่งเนยออกเป็นสี่ส่วน เติมทีละส่วน คนตลอดเวลาจนเข้ากัน แล้วเติมน้ำมะนาว เกลือ และซอสเผ็ดแล้วเสิฟ

ซอสมะนาวกับเนย (ทำง่าย ๆ)

เนยตั้งไฟเท่าที่ต้องการ เมื่อร้อนแล้วบีบมะนาวลงไป ชิมดูตามชอบรสแล้วยกลง รับประทานร้อน ๆ

แทมปูร่า
Tempura

กุ้งสด ๑๒ ตัว ปลาหมึกสดตัวใหญ่ ๑ ตัว ถ้าตัวเล็ก ๖ ตัว ผักกาดหอม ๒ ต้น แป้งสาลี ๑๑/๒ ถ้วยไข่ ๑ ฟอง น้ำเปล่า ๓/๔ ถ้วย น้ำตาล ๑ ช.ต. (ไม่ใช้ก็ได้) มันหมูสำหรับทอด

กุ้งล้างปอกเปลือกออกเหลือแต่หาง ผ่าหลัง ปลาหมึกลอกหนังทำสะอาดเป็นชิ้น ๔ เหลี่ยม ผักล้างให้สะอาด ตีไข่ให้ขึ้นใส่น้ำนิดหน่อย แล้วใส่แป้ง เอาปลาและกุ้งชุบแป้งทอดให้เหลือง จัดลงจานรับประทานกับข้าวนึ่งและซอสแทมปูร่า

อาหารไทย
SIAMESE DISHES

มะพร้าวสังขยา
Coconut custard

เครื่องปรุง

ไข่เป็ด ๓ ฟอง น้ำตาลปี๊บ ๑ ถ้วย กะทิ ๓/๔ ถ้วย มะพร้าวอ่อน ๓ ผล (ผลเล็ก ๆ

วิธีทำ

มะพร้าวอ่อนเกลาผิวให้เกลี้ยง เปิดปากนิดหน่อยเทน้ำมะพร้าวทิ้ง ไข่เป็ดตีให้ขึ้นใส่น้ำตาลปี๊บ แล้วตีต่อไปเรื่อย ๆ จนน้ำตาลละลายหมดใส่หัวกะทิคนให้เข้ากัน แล้วเทใส่ในมะพร้าวที่เตรียมไว้ เวลานึ่งควรใช้ไฟแรง ๆ และน้ำควรเดือด จึงใส่มะพร้าวนึ่งได้ (ประมาณ ๔๕ นาที)

ข้าวเหนียว
Coconut Rice (Kao Niew)

เครื่องปรุง

ข้าวเหนียวอย่างดี ๑ ลิตร (เล็ก) มะพร้าว ๑ ก.ก. น้ำตาลทรายขาวพอควร เกลือนิดหน่อย

ข้าวเหนียวแช่น้ำค้างคืนไว้ แล้วซาวให้สะอาดนำไปนึ่งให้สุก มะพร้าวคั้นเอาแต่หัวข้น ๆ ประมาณ ๑ ๑/๒ ถ้วย ใส่น้ำตาล และเกลือ ชิมรสให้จัด นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วใส่ลงในกะทิที่ทำไว้แล้ว ใช้พายคนให้เข้ากัน แล้วปิดฝาไว้ เวลาจะรับประทานราดหน้าด้วยหัวกะทิข้น ๆ ซึ่งแบ่งไว้ประมาณ ๑ ถ้วย

๑. มะม่วง

๒. ทุเรียน ที่ จะรับประทาน กับ ข้าวเหนียวที่สุก และกลิ่นหอม

วิธีแกะทุเรียน

ถ้าเป็นทุเรียนสุกมีรอยแตก ก็แกะตามรอยที่แตก ถ้าเป็นทุเรียนสุกแต่ไม่มีรอยแตกใช้มีดแกะตามพู แล้วหั่นเป็นชิ้นตามต้องการ

ลูกตาลเชื่อม

ลูกตาล ๕๐ ผล น้ำตาลทราย ๑ ก.ก. น้ำปูนใส น้ำลอยดอกมะลิ

วิธีทำ

ลูกตาลล้างให้สะอาดแล้วแช่น้ำปูนใสไว้สัก ๑ ช.ม. ตั้งกะทะทองใส่น้ำตาลทราย และน้ำลอยดอกมะลิ คอยคนอย่าให้น้ำตาลติดกะทะ พอเดือดแล้วใส่ลูกตาลเคี่ยวจนน้ำตาลงวดใช้ได้

สังขยา

ส่วนผสม

ไข่เป็ด ๓ ฟอง น้ำตาลปี๊บ ๑ ถ้วย กะทิ ๓/๔ ถ้วย

วิธีทำ

ตีให้ไข่เป็ดขึ้นแล้วใส่น้ำตาล ตีจนกระทั่งน้ำตาลทรายละลายใส่กะทิที่เตรียมไว้ เวลานึ่งต้องให้ไฟแรง ๆ และน้ำต้องเดือดก่อนจึงจะนึ่งขนมได้ (นึ่ง ๔๕ นาที)

ข้าวโพดทรงเครื่อง

Corn Fried With Pork

เครื่องปรุง

ข้าวโพด ๓ ถ้วย หมู ๑ ถ้วย มันหมูแข็ง ๑/๒ ถ้วย ต้นหอม ๑ ถ้วย ผักชี เกลือ ๑/๒ ช.ช. ผงชูรส พริกไทย กระเทียม ๑ ช.ต. ซีอิ๊วขาว ๑ ช.ต. น้ำตาล ๑ .ช. ถั่วฝักยาว

วิธีทำ

ข้าวโพดจะใช้ ดิบ ๆ หรือต้มสุกแล้วก็ได้ แกะออกเป็นเม็ด ๆ หมูหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ผักชี ต้นหอมหั่น มันหมูเจียวพอเหลือง เอาข้าวโพดลงผัดให้สุกเสียก่อน จึงใส่ถั่วฝักยาว หมู น้ำซีอิ๊ว ใส่ต้นหอม คลุกพอทั่ว ตักขึ้นโรยพริกไทย

แกงจืดไข่หยด

Egg Drop Soup

เครื่องปรุง

ไข่ ๑ ฟอง น้ำสต๊อกไก่ ๔ ถ้วย ต้นกระเทียม ๒ ต้น ซีอิ๊ว ผงชูรส พริกไทย

วิธีทำ

ตั้งน้ำสต๊อกให้เดือด ต่อยไข่ใส่อ่าง ใช้ซ่อมตีให้เข้ากัน แล้วใช้ซ่อมจุ่มไข่ปล่อยไข่ให้หยดลงในน้ำสต๊อก ต้องหมั่นคน ทำจนหมด ต้นกระเทียมหั่นละเอียด ใส่ลง ใส่ซีอิ๊ว ผงชูรส พริกไทย ยกเสิร์ฟร้อน ๆ

ปลาหรือไข่ดาวเจี๋ยน

Fried Fish or Fried Eggs With Pungent Sauce

เครื่องปรุง

ปลาทะเลเช่นกะพง จารเม็ดหรือใบขนุน และปลาทู หรือไข่ดาว กระเทียม ๓ กลีบ ทุบทั้งเปลือกอ่อน ต้นหอม ๓ ต้น ตัดเป็นท่อน ๆ พริกแดง ๓ เม็ดหั่นยาว ๆ ขิงสด ๑ ช.ต. หั่นฝอย ๆ น้ำมันหมู น้ำตาลปี๊ก น้ำปลา น้ำส้มมะขามเปียก

วิธีทำ

ทอด ปลาหรือไข่ดาว สุกแล้ว เอาใส่จานที่จะรับประทาน ใส่กระเทียมที่ทุบไว้ในกะทะ พอเหลือง ใส่น้ำตาล น้ำปลา น้ำส้มมะขาม ผัดจนหอม ใส่ต้นหอม ขิงและพริก ราดลงบนปลาหรือไข่

แกงจืดเห็ดบัว

Fresh mushroom soup

เครื่องปรุง

เห็ดบัว ๑/๒ ก.ก. เกลือ ๑/๒ ช.ช. ผงชูรส ผักชี พริกไทย กระดูกไก่ ไก่ ๑/๒ ตัว

วิธีทำ

ไก่และกระดูกไก่ล้างให้สะอาด แล้วต้มหม้อซ้อนฟองทิ้ง เนื้อไก่ฉีกฝอย เห็ดบัวล้างให้สะอาด ผ่าครึ่ง เคี่ยวน้ำกระดูกไก่ พอเดือดใส่เห็ด และเนื้อไก่ฉีกฝอย ใส่เกลือ พริกไทย ผงชูรส เสิร์ฟร้อน ๆ

ทอดมันกุ้ง กับน้ำจิ้ม

Fried Prawn Batter with Sauce

เครื่องปรุง

กุ้งฝอย ๑/๒ ก.ก. แป้งสาลี ๓/๔ ถ้วย น้ำมันหมูสำหรับทอด เกลือ ๑/๘ ช.ช. น้ำปูนใส ๑ ถ้วย

วิธีทำ

กุ้งล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งให้เสด็ดละลายแป้งกับเกลือ ด้วยน้ำปูนใส อย่าให้เป็นเม็ด ใส่กุ้งฝอยลงคนให้ทั่ว ตั้งกะทะใส่น้ำมันหมูพอร้อน ตักกุ้งใส่เป็นช้อน ๆ ทอดพอเหลือง

น้ำจิ้ม

น้ำตาล ๒ ช.ต. กระเทียม ๓ กลีบ เกลือ ๑/๘ ช.ช. พริก ๑—๒ เม็ด น้ำส้ม ๒ ช.ต.

วิธีทำ

โขลกพริกกระเทียมให้ละเอียด ใส่เกลือ น้ำตาล น้ำส้ม คนให้ละลาย ชิมให้รสจัด

กุ้งผัดเห็ดสด

Fried Prawns In Fresh Mushroom

เครื่องปรุง

กุ้งนาง (หรือกุ้งชีแฮ้) ๑ ก.ก. ขิงทุบสับละเอียด ๑ ช.ช. เห็ดบัว ๑/๒ ก.ก. น้ำมันหมู ๑/๒ ถ้วย กระเทียม ๕ กลีบ แป้งข้าวโพด ๒ ช.ช. ซีอิ๊วขาว ๒ ช.ต. เหล้า ๑ ช.ต. แป้งมัน (หรือแป้งสาลี) ๒ ช.ต. เกลือ ๑/๒ ช.ช. น้ำตาลทราย ๑/๒ ช.ช.

วิธีทำ

ล้างกุ้งและเปลือกออก เหลือหางไว้คลุกแป้งพอติดเล็กน้อยนำลงทอด พอสุกตักขึ้นพักไว้ เห็ดล้างน้ำสะอาดแล้วผ่าครึ่ง น้ำมันใส่กะทะพอร้อน ใส่ขิงกระเทียมลงผัดให้หอม ใส่เหล้าใส่เห็ด และเกลือผัดไฟแรง ๆ เร็ว ๆ ใส่กุ้งลงผัดให้เข้ากัน ใส่ซีอิ๊ว น้ำตาล แป้งละลายน้ำลงให้ข้น ชิมดูรสดีแล้วหรือยัง ยกลงเมื่อได้ที่

หมูกระจก
Pork Fat in Batter

เครื่องปรุง

มันหมู ๑/๒ ก.ก. แป้งสาลี ๒ ถ้วย ไข่เป็ด ๒ ฟอง น้ำ ๓/๔ ถ้วย เกลือ ๑ ช.ช. น้ำมันพอทอด

วิธีทำ

น้ำมันหมูหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ สี เหลี่ยมผสมแป้ง ไข่เป็ด น้ำ เกลือให้เข้ากันดี ใส่ชิ้นมันหมูที่หั่นไว้ชุบลงในแป้งที่ผสมไว้ ใส่ลงทอดในน้ำมันที่ร้อนจัด ๆ พอเหลืองอ่อน ตั้งขึ้นทิ้งไว้ให้เย็น เอาลงทอดอีกครั้งให้เหลืองจัด ใช้จิ้มกับซอสศรีราชา

ปลากะพงเปรี้ยวหวาน
Pla (fish) Kapong in Sweet and Sour Sauce

เครื่องปรุง

ปลากะพง ๑/๒ ก.ก. แป้งสาลี ๑/๔ ก.ก. เคล้าให้เข้ากันนำลงทอด

น้ำจิ้ม

แป้งมัน ๒ ช.ต. ซอสศรีราชา ๑ ช.ต. น้ำตาล น้ำส้ม ซอสแดง ขิงดอง มะละกอดอง เกลือ เอาของทั้งหมดลงเคล้าให้เข้ากันใส่กะทะราดหน้า

หมูหวาน
Pork in Sweet Sauce

เครื่องปรุง

หมูสามชั้น ๑/๒ ก.ก. น้ำตาลบีบ ๑/๔ ก.ก. หอมเล็กซอยละเอียด ๑/๒ ถ้วย น้ำปลานิดหน่อย

วิธีทำ

หมูสามชั้นล้างให้สะอาด และหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ นำหมูใส่กะทะ ใส่น้ำพอท่วมหมู เคี่ยวจนหมูเปื่อย จึงใส่น้ำปลา น้ำตาลและหอมลงผัดจนแดงใช้ได้

ข้าวคลุกกะปิ
Rice Mixed with Kapi Paste

เครื่องปรุง

ข้าวสุกร้อน ๆ ๑ ชาม กระเทียมเจียว ๑ ช.ต. กะปิผัดไฟ ๑ ช.ต. หมูหวานหั่นชิ้นเล็ก ๆ ๓ ช.ต. กุ้งแห้งหั่นเล็ก ๆ ๑ ช.ต. ไข่เจียวบาง ๆ หั่นฝอย ๓ ช.ต. มะม่วงดิบหรือมะดันซอย ๑ ช.ต. น้ำมะนาว น้ำปลา ผักชี พริกแดง

วิธีทำ

เอากระเทียม กะปิ หมูหวาน คลุกข้าวให้ทั่ว แล้วใส่กุ้งแห้ง มะม่วงหรือมะดัน ปรุงด้วยน้ำมะนาว น้ำปลา ได้รสดีแล้ว ใส่ชามโรยไข่เจียวฝอย ผักชี พริกแดง

ข้าวต้มไก่
Soft Boiled Rice and Chicken

เครื่องปรุง

อกไก่ ๑/๒ ก.ก. (ใช้หมู กุ้งแทนก็ได้) ข้าวสาร ๑ ลิตร น้ำสต๊อก ๓–๔ ถ้วย ต้นหอมหั่นฝอย ๑/๒ ถ้วย ผักกาดหอม ๒–๓ ต้น ผักชีหั่นฝอย ๑/๔ ถ้วย กระเทียม ๑/๔ ถ้วย ตั้งฉ่าย ๑/๔ ถ้วย น้ำปลา พริกไทย น้ำมันหมูนิดหน่อย

วิธีทำ

ข้าวสารล้างน้ำให้สะอาด แล้วหุงอย่าให้เม็ดบานมาก โดยไม่ต้องเช็ดน้ำ ไก่ล้างและหั่นสับให้ละเอียด น้ำสต๊อกตั้งไฟพอเดือด ใส่ไก่ที่สับไว้ (หยิบใส่ทีละก้อนเล็ก ๆ) ใส่น้ำปลา แล้วเทลงในข้าวต้มที่เตรียมไว้ กระเทียมซอยละเอียด แล้วเจียวให้เหลือง เวลาจะรับประทานโรยหน้าด้วยต้นหอม ผักชี กระเทียมเจียว ตั้งฉ่าย พริกไทย หรือจะใส่ผักกาดหอมด้วยก็ได้

ไก่ตุ๋น
Steamed Chicken in Broth

เครื่องปรุง

ไก่ขนาดกลาง ๑ ตัว เห็ดหอม ๕ ดอก ขิงทุบพอแตก ๑ ชิ้น ต้นหอม ๒ ต้น เกลือ ๑ ช.ช. พริกไทยเม็ด ๔–๔ เม็ด ซีอิ๊วขาว ๑ ช.ต.

วิธีทำ

ล้างไก่ให้สะอาด ตัดตีนไก่ออก ใส่ไก่ลงในชามตุ๋น หรือหม้อตุ๋น ใส่น้ำพอท่วมไก่ ใส่ขิง ต้นหอม ล้างน้ำให้สะอาดใส่ลงทั้งต้น เกลือ ซีอิ๊ว พริกไทยเม็ดบุบพอแตกใส่ลงตุ๋นไปประมาณ ๒ ช.ม. หรือจนไก่เปื่อย เห็ดหอมล้างน้ำแช่น้ำพอนุ่ม ผ่าสองหรือจะใช้ทั้งดอกแล้วแต่จะชอบ ใส่ลงในหม้อไก่ สุกทั่วกันยกลงเสิร์ฟร้อน ๆ

ไข่ลูกเขย
Stuffed Egg

เครื่องปรุง

ไข่เป็ด ๓ ฟอง น้ำตาลบีบ ๑/๔ ถ้วย น้ำปลานิดหน่อย มะขามเปียก ๓ ช.ต. หอมเล็ก ๓ ช.ต. กระเทียม ๓ ช.ต. ผักชี พริกแดง

วิธีทำ

ไข่เป็ดต้มให้สุกแล้วปอกเปลือกนำไปทอดให้เหลือง คั้นมะขามเปียก ใส่น้ำตาล น้ำปลา ชิมให้รสจัดใส่หอมกระเทียมเจียวซึ่งซอยไว้แล้ว ไข่ที่ทอดแล้วผ่าครึ่ง โรยน้ำที่เคี่ยวไว้แล้ว โรยหน้าด้วยผักชี พริกแดง

ไข่สอดไส้

Stuffed Omelet

เครื่องปรุง

ไข่เป็ด ๓ฟอง เนื้อหมู ๑/๕ ก.ก. หอมเล็กซอยละเอียด ๑/๔ ถ้วย ถั่วลิสงคั่วหั่นฝอย ๓ ช.ต. น้ำปลานิดหน่อย พริกแดงนิดหน่อย น้ำตาลนิดหน่อย ผักชี

วิธีทำ

ไข่เป็ดตีให้เข้ากัน เนื้อหมูล้างและหั่นสับให้ละเอียด นำเนื้อหมูลงผัด ใส่หอมเล็ก ถั่วลิสง น้ำตาล น้ำปลา ชิมให้รสจัด

ตั้งกะทะให้ร้อน เทไข่เป็ดที่ตีไว้ลงแล้วกรอกให้ทั่ว ตักหมูที่ผัดไว้ใส่ โรยผักชี พริกแดง แล้วตลบไข่ที่เหลือไว้ให้เป็นรูปสี่เหลี่ยม

เต้าหู้สอดไส้นึ่ง – น้ำจิ้ม

Stuffed Soy Bean Cake With Sauce

เครื่องปรุง

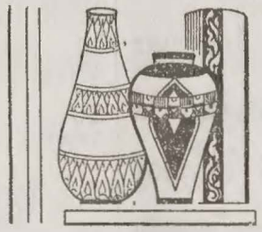
เต้าหู้ขาว ๒ แผ่น เนื้อหมู ๑/๕ ก.ก. กระเทียม ๕ กลีบ พริกไทย ๑/๘ ช.ช. ผักชี น้ำปลา

วิธีทำ

เนื้อหมูสับละเอียด กระเทียม พริกไทย ตำให้ละเอียด นำเนื้อหมูลงคลุกด้วย ใส่น้ำปลา ลองปิ้งชิมดู เต้าหู้ขาว หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ หยิบเนื้อหมูที่คลุกไว้แล้ววางบนเต้าหู้ขาว โรยผักชี แล้วนำไปนึ่ง ๓๐ นาที

น้ำจิ้ม

กระเทียม ๓ กลีบ เกลือ ๑/๘ ช.ช. น้ำตาล ๒ ช.ช. พริก ๑ หรือ ๒ เม็ด น้ำส้ม ๒ ช.ต. พริกและกระเทียมโขลกให้ละเอียดใส่เกลือ น้ำตาล และน้ำส้ม คนให้ละลายชิมให้รสจัด



สมอร์กาบอด ของสวีเดน
SWEDISH SMORGASBORD

สมอร์กาบอด

Smorgasbord

เนยสด ขนมปังแบบต่าง ๆ
เนยแข็งแบบต่าง ๆ
*ปลายแฮริ่งแบบ เชฟ กับมันฝรั่งต้ม
*รังนก
ปลาแอนโชวี่
ปลาซาร์ดีน
*ไข่ยัดไส้
*ปลาเย็นในแอสพิค
*สลัดกุ้ง
ปลาไหลรมควัน หรือปลาแซลมอนรมควัน (ซื้อได้ที่สีลมสโตร์)
*สลัดปลาแฮริ่ง
*สลัดมันฝรั่ง
สลัดผักสด
*ตับบด และแตงกวาดอง
*หมูเยลลี่เนื้อลูกวัวและหัวบีทดอง
ไส้กรอก
ลิ้นวัวหรือหมูแฮม
ตับหั่นเป็นชิ้น ๆ
เนื้อเค็มหั่นเป็นชิ้น ๆ (สลามี่หรืออื่น ๆ)
มะเขือเทศ
หัวแรดดิช
*แฮริ่งอังเกรตัง
*ไข่เจียวกับหน่อไม้ฝรั่ง ซอสขาว เห็ด
เนื้อบดปั้นก้อน

วิธีเสิฟอาหารแบบสมอร์กาบอด

(สำหรับงานเล็ก)

ขนมปังและเนยสด (ขนมปังดำ ขนมปังข้าวราย)
ปลาแฮริ่งดองแบบเชฟ
ปลาซาร์ดีน
ปลาไหลรมควัน (ซื้อได้ที่สีลมสโตร์)
*เนื้อบดปั้นก้อน
แตงกวาสดดอง
*ไข่เจียวกับกุ้งซอสขาว
เนยแข็ง
ขนมปังและเนยสด
*ปลาแฮริ่งดอง
ไข่และคาเวียร์
ลันวัวหรือแฮมหั่นเป็นชิ้น ๆ
*แฮริ่งอังเกรตัง
มะเขือเทศ หัวแรดดิช
เนยแข็ง

ออมเลตอบ
Baked Omelet

เครื่องปรุง

ไข่ ๔–๕ ฟอง เกลือ ๑/๒ ช.ช. พริกไทยร่อนหยิบมือ นมหรือครีม ๑ ๑/๓ ถ้วย เนย ๑ ช.ต.

วิธีทำ

ตีไข่ปนกับเกลือ พริกไทย เติมนมหรือครีม เทลงในชาม ปั้งออมเลตที่ทาเนยแล้ว อบในเตา ๓๕๐ องศา ประมาณ ๒๐ นาที หรือจนมีสีเหลือง เอาตะหลิวแซะออก และวางในจานร้อนตักไส้ใส่หน้า

ไส้

ใช้หน่อไม้ ฝรั่ง ใส่ ซอส ขาว หรือผักขม กับซอสขาว หรือเห็ดกับซอสขาว เอาแต่เพียงอย่างใดอย่างหนึ่ง และกุ้งใหญ่ หรือกุ้งเล็ก

รังนก
Bird's nest

เครื่องปรุง

ปลาแอนโชวี่แล่ ๔–๖ ชิ้น(หั่นเป็นชิ้นๆ) เคเบิล ๑ ช.ต. หอมหั่นละเอียด ๒ ช.ต. มันฝรั่งต้มหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ๒ ช.ต. (ใช้มันฝรั่งที่ค้าง) หัวบีทดองหั่นเป็นชิ้น เล็กๆ ๒ ช.ต. ไข่แดงต้ม ๒ ฟอง

วิธีทำ

ต่อยไข่แดงใส่ กลาง ชาม เปล จัด เรียง ปลาแอนโชวี่ เคเบิล หอม มันฝรั่งและหัวบีทดอง ให้สวยงามงามรอบ ๆ คนแรกที่ตักรับประทานต้องคนให้เข้ากัน

ปลาแฮริ่งดอง
Chef's Picked Herring

เครื่องปรุง

ปลาแฮริ่งเค็ม ๒ ตัวใหญ่ เครื่องเทศ ออลสไปซ์ ๑/๔ ช.ต. ใบกระวาน ๒ ใบ ขิง ๑ ๑/๒ หัว เมล็ดมัสตาร์ด ๑/๒ ช.ช ฮอสแรดดิส หั่น ๑ ช้นเล็ก หอมแดงหั่น ๒ หัว แครอต ๑/๒ หัว

น้ำส้มผสม

น้ำส้ม ๑ ถ้วย น้ำ ๑/๓ ถ้วย น้ำตาล ๑/๒ ถ้วย

วิธีทำ

ล้างปลาให้สะอาด ตัดหัวออก แช่ในน้ำเย็นค้างคืน ผึ่งบนกระดาษซับ บั้งปลาเฉลียง ระยะห่าง ๑/๒ นิ้ว เอาปลาและของแห้งต่าง ๆ ใส่ขวด ผสมน้ำส้มแล้วต้มให้เดือด ทิ้งให้เย็น เทลงบนปลา เอาโหลแช่ตู้น้ำแข็ง เวลารับประทานให้ตักออกจากขวด

ตับไก่บดทาหน้าขนมปัง
Chicken Liver Pate

ตับไก่ ๑๐–๑๒ ชิ้น (ประมาณ ๓๐๐ ก.) หอม ๑ หัว ไข่ ๒ ฟอง แป้ง ๑/๒ ช.ต. นม ๑ ถ้วย เนย ๑ ช.ต. เกลือ ๑ ช ช. หอม ๑ หัว ผงขนมปังปั่น ๔ ช.ต. ลูกโอลีฟ สับ ๓ ผล พริกไทยขาว ๑/๒ ช.ช.

ล้างตับแล้วเช็ดจนแห้ง บดปนกับหัวหอม ๒–๓ ครั้ง ยีกับตระแกงอีกครั้ง ตีนมไข่และแป้งให้เข้ากันผสมกับตับบด รวมกับโอลีฟ บด เนย เกลือ พริกไทย ตีให้เข้ากันดี เทใส่พิมพ์ที่ทาเนยแล้ว ปิดหน้าด้วยขนม กระดาษไข เอาวางในถาด ซึ่งบรรจุน้ำร้อนกำลังเดือด อบไฟประมาณ ๓๕๐ องศา ประมาณ ๑ ชั่วโมงทิ้งไว้กับพิมพ์จนเย็น หรือค้างคืน เทออกจากพิมพ์ให้รับประทานกับแตงกวา

ปลาในวุ้นแอสพิค
Fish In Aspic

เครื่องปรุง

ปลาแซลมอน (หรืออินทรีย์) ๒-๒ ๑/๒ ปอนด์ ใส่น้ำ ๑ ควอต น้ำส้มอย่างดี ๑ ช ต. เกลือ ๓/๔ ช.ต. พริกไทยเม็ด ๕ เม็ด เครื่องเทศ

ของที่ใช้สำหรับแต่ง

กุ้ง ไข่ มะเขือเทศ

แอสพิค

ปลาที่ทำเรียบร้อยแล้ว ๑ ไพน์ วุ้นเจลาติน ๒ ช.ต. ไข่ขาว ๒ ฟอง เกลือ พริกไทย

วิธีทำ

เอาส่วนผสมทั้งหมดหมักไว้ ๑๕ นาที สำหรับคลุกปลา ปลาล้างน้ำให้สะอาดหั่นชิ้นขนาด ๑ นิ้ว นำไปต้ม ๑๐ นาที ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วใส่จาน แช่วุ้นในน้ำเย็น ตีไข่ขาวให้ขึ้นแล้วใส่ปลา เทส่วนผสมใส่กะทะนึ่งไฟอ่อน ๆ แล้วคนให้เข้ากัน ใส่เกลือ พริกไทย ไข่ต้ม มะเขือเทศ กุ้งหั่นเป็นชิ้นๆ ใส่บนแอสพิค เอาปลาวางบนข้างบนทิ้งไว้แข็ง แล้วเสิฟกับมายอนเนสสำหรับ สมอร์กาบอด กับ สันเช่นดิช

แฮริ่งกราติ้น
Herring au Gratin

เครื่องปรุง

ปลาแฮริ่งเค็ม ๒ ตัว มันฝรั่งต้ม ๑ หัว ขนาดกลาง หอมใหญ่หั่นบางๆ ๓ หัว พริกไทยขาวพอสมควร เนย ๔ ช.ต. ผงขนมปังปั่น

วิธีทำ

ล้างปลาให้สะอาดตัดหัวออก และแช่ในน้ำเย็นไว้ เอาผึ่งบนกระดาษที่ซับน้ำ แล่หนังและก้างออก ตัดชิ้นปลาตามทางยาว ปอกและหั่นหอม มันฝรั่ง ใช้เนยทาพิมพ์ที่จะอบบางๆ แล้วจัดมันฝรั่งเรียงลง ชิ้นปลาที่แล่ไว้ยาวๆ แล้วใช้หอมวางบน เรียงสลับกันอย่างนี้ไปเรื่อยๆ โรยหน้าด้วยพริกไทย และขนมปังปั่น ใช้เนย ที่เหลือหยดหน้าเป็นแห่งๆ อบในเตาที่ร้อน ๔๐๐ องศา ประมาณ ๓๐ นาที แล้วลดลงเป็น ๓๐๐ องศา ประมาณ ๒๐ นาที ให้รับประทานทันที (เสิฟจากชามอบยิ่งดี)

สลัดแฮริ่ง
Herring Salad

เครื่องปรุง

มันฝรั่งต้มแล้วหั่น ๑ ๑/๒ ถ้วย หัวบีทดองแล้วหั่น ๑ ๑/๒ ถ้วย แตงกวาดองแล้วหั่น ๑/๓ ถ้วย แอปเปิ้ลหั่น ๑๒ ถ้วย หอมหั่น ๑/๔ ถ้วย น้ำส้ม ๔ ช.ต. น้ำ ๒ ช.ต. น้ำตาล ๒ ช.ต. พริกไทย ของที่ใช้สำหรับแต่ง ไข่ต้มแข็ง ๑–๒ ฟอง ผักชี

วิธีทำ

ปลาล้างให้สะอาดเอาหัวออก แช่เย็นไว้ ๑ คืน ทำให้แห้งแล้วลอกหนังออก มันฝรั่ง หัวบีท แอปเปิล ต้นหอม แตงกวา ผสมเข้าด้วยกัน น้ำส้ม น้ำตาล พริกไทย ผสมให้เข้าด้วยกัน ถ้าต้องการใส่นมก็ใส่ ๑/๒ ถ้วย แล้วเอาเข้าตู้เย็น ใช้แต่งด้วยไข่ต้มแข็ง ผักชี ใช้เสิฟกับครีมที่ตีไว้แล้ว กับน้ำผักดอง

ปลาแฮริ่งดอง
Pickled salt Herring

เครื่องปรุง

ปลาแฮริ่งเค็มตัวใหญ่ ๑ ตัว น้ำส้มขาว ๑/๒ ถ้วย น้ำ ๒ ช.ต. น้ำตาล ๑/๔ ถ้วย หอม ๒ ช.ต. พริกไทยร่อน ๖ เม็ดบด เมล็ดออลส์ไปซ์ ๑ เมล็ด

แต่งหน้าด้วย

หอมสับ ไชฟสับ ดิล

ล้างปลาให้สะอาดตัดหัวออก แช่ในน้ำเกลือค้างคืน แล่ก้างออกแล้วแล่เป็น ๒ ชิ้น ตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วเอาตะหลิวช้อนไปจับเรียง ให้เป็นตัวในจานแก้ว ผสมเครื่องปรุง แล้วลาดลงบนปลา แต่งหน้าด้วยหอมสับ ไชฟสับหรือดิล แช่ไว้ ๒–๓ ช.ม. เก็บไว้ในตู้น้ำแข็ง

หมูเยลลี่ และเนื้อลูกวัว
Jellied Pork And Veal

เครื่องปรุง

หมูเนื้อแดง ๒ ปอนด์ เนื้อลูกวัวตอนขา และกระดูก ๒ ปอนด์ น้ำ ๖ ถ้วย เกลือ ๒ ช.ต. พริกไทย ๑๕ เม็ด ออลไปน์ ๑๐ ใบ กระวาน ๒–๓ ใบ กานพลู ๔–๖ ดอก หัวหอม ๑ หัว หัวแครอต ๑ หัว พริกไทยบี่นตามชอบ น้ำส้มอย่างอ่อน ๒ ช.ต. เจลาติน ๑/๒ ช.ต.

วิธีทำ

ล้างขาหมูเร็ว ๆ ในน้ำร้อน แล้วเอาใส่หม้อ.ติมน้ำร้อนกำลังเดือด ๆ ยกตั้งไฟให้เดือดอีกที หมั่นช้อนฟองออกทิ้ง จึงเติมเกลือ พริกไทย หัวหอม แครอต ต้มด้วยไฟอ่อน ๆ ประมาณ ๑ ๑/๒ ช.ม.–๒ ช.ม. หรือคะเนดูจนเนื้อเปื่อย ทิ้งไว้จนเย็นแกะเนื้อออกจากกระดูก จะตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ หรือบดก็ได้ เอากระดูกกลับใส่หม้อต้มไปอีก ๓๐ นาที กรองเอาน้ำกระดูกกลับใส่ในหม้ออีก เอาเนื้อ และต้มไปอีก ๑๐– นาที ใส่พริกไทยขาว น้ำส้ม และเจลาติน (ซึ่งแช่ในน้ำเย็นนิดหน่อยก่อน) แล้วเทลงในพิมพ์ซึ่งล้างด้วยน้ำเย็น และทิ้งไว้ให้แข็งตัวในที่เย็น ๆ เวลารับประทานเทออกจากพิมพ์ รับประทานกับหัวบีทดอง

ตับบด
Liver Pate

ตับวัวหรือลูกวัวอ่อน ๑ ปอนด์ เนื้อลูกวัวอ่อน ๑/๔ ปอนด์ มันหมู ๑/๒ ปอนด์ หอมใหญ่ ๑ หัว ปลาแอนโชวี่ ๘ ชิ้น แป้ง ๔ ช.ต. ไข่ ๓ ฟอง ครีม ๑ ๑/๓ ถ้วย เกลือ ๑ ช.ต. พริกไทยขาว ๑/๒ ช.ช. ทรูเฟอร์ ๓–๔ อัน

สำหรับใส่พิมพ์

มันหมูตัดเป็นชิ้นบาง ๆ ๒/๓ ปอนด์ ล้างตับและเช็ดให้แห้ง ตัดตับ เนื้อ และมันหมูเป็นชิ้น ๆ และบดรวมกันกับหอมและปลาแอนโชวีบดประมาณ ๓–๔ ครั้ง ยีกับตะแกรงลวด ไข่ ครีม และแป้งคนเข้ากันดีแล้ว ค่อย ๆ เติมลงไปในส่วนผสมที่บดแล้ว คนมาก ๆ ให้เข้ากันดี เติมเกลือ พริกไทย และเห็ดทรูเฟอร์ และคนต่อไปจนเข้ากัน ใช้เนยหรือหมูทาพิมพ์สังกะสี หรือถ้วยแก้วทนไฟ เทส่วนผสมของตับลงประมาณ ๓/๔ ถ้วย ปิดหน้าด้วยกระดาษไข วางลงบนถาดหรืออ่างน้ำ แล้วอบไป ๑ ๑/๒ ช.ม. ทิ้งไว้จนเย็นหรือค้างคืน รับประทานกับแตงกวา มะเขือเทศและขนมปังทาเนย

สลัดกุ้ง
Lobster Salad

เครื่องปรุง

เนื้อกุ้ง ๒ ถ้วย (จะใช้กุ้งสดหรือกระป๋องก็ได้) ไข่ต้มแข็ง ๓ ฟอง (หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ) มายอนเนส ๑/๒ ถ้วย มะเขือเทศและผักเคเบิ้ล เกลือและพริกไทย

วิธีทำ

กุ้งต้มแล้วปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้น ๆ ผสมไข่ เกลือ และพริกไทย แล้วนำไปคลุกกับมายอนเนส และรับประทานกับสลัดผักเขียวแล้วใช้ก้ามกุ้ง มะเขือเทศ และผักเคเบิ้ลแต่งให้สวยงาม

สลัดมัน
Potato Salad

เครื่องปรุง

มันต้มแล้วหั่นเป็นชิ้น ๆ ๓ ถ้วย ไข่ต้มแข็งหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ๔ ฟอง หอมใหญ่สับละเอียด ๑ ช.ต. มายอนเนส ๑ ถ้วย พริกไทย และเกลือ มะเขือเทศและแตงกวา

วิธีทำ

ผสมมันฝรั่ง ไข่ต้มแข็ง หอมใหญ่ เกลือและพริกไทยกับมายอนเนส แล้วใช้มะเขือเทศและแตงกวาแต่งให้สวยงาม

เนื้อบดปั้นเป็นก้อนอย่างเล็ก
Small meat Balls

เครื่องปรุง

เนื้อบด ๓/๔ ปอนด์ หมูบด ๑/๔ ปอนด์ ผงขนมปัง ๑/๓ ถ้วย น้ำและนมประมาณ ๑/๒ ถ้วย หอมสับละเอียด ๑ ช.ต. เนย ๑ ช.ต. เกลือ ๑ ๑/๒ ช.ช. พริกไทยร่อน ๑/๔ ช.ช, ใช้เนยประมาณ ๒–๓ ช.ต. สำหรับทอด

วิธีทำ

ทอดหอมในเนย ๑ ช.ต. จนเหลือง เอาผงขนมปังบี่นแช่ในน้ำและนม เติม เนื้อ หมู

หอม และเกลือ พริกไทย ผสม กัน ให้เข้ากันดี ปั้นเป็นก้อนลูกชิ้นเล็ก ๆ ทอดในเนยจนเหลืองเขย่า กะทะ เพื่อให้ลูกชิ้นกลมรับประทานร้อนหรือเย็น รับประทานแบบสมอร์กาบอด

ไข่สอดไส้
Stuffed Eggs

เครื่องปรุง

ไข่ต้มแข็ง ๔ ฟอง เนย ๕ ช.ต. ปลาแอนโชวี่ ๑๐ชิ้น หรือปลาแอนโชวี่บด ๑-๒ ช.ต. เกลือ พริกไทย ขาวตามชอบ

วิธีทำ

ผ่าไข่เป็น ๒ ซีก ตักไข่แดงออก กดเนยและปลาแอนโชวี่ในกระชอนแล้ว ผสมให้เข้ากันดี เติมเกลือ พริกไทย เอาไส้นี้ใส่ในเครื่องบีบ แล้วบีบลงในฝาไข่ขาว แต่งหน้าด้วยพาสเลย์ จัดลงในจาน ซึ่งตกแต่งด้วยมะเขือเทศและใบผักกาดหอม

■

INDEX

APPETIZERS AND CANAPES

Anchovy Puffs	1
Antipasto	1
Croute au Fromage	1
Coconut Chips	3
Hot Cheese Dip	3
Khao Tang	3
Khao Tang Na Tung	3
Peanuts	3
Pastelillos	4
Patry Snails	4
Shrimps with Ketchup Mayonnaise	4
Hot Spiced Tea	5
Marnie's Punch	5
Tea Punch	6

CAKE PASTRY

Peanut Butter Cookies	7
Oatmeal Macaroon	7
Plain Pastry	9
Blueberry Pie And Cream	10
Cream Cheese Pie	10
Ritz Cracker Pie	10
Lime–Meringue Pie	10
Mango Pie	11
Pineapple Pie	11
Pumpkin Pie	11
Chocolate Sauce Cake	12
Chocolate Pastry	12
Banana Cake	12
Carl's Favorite	13
Icebox Chocolate Cake	13
Delicious Cake	13
Sunday Cake	14

ของว่าง

แอนโชวี พัฟฟ์	1
แอนทีปาสโต	1
แซนวิชเล็ก	2
มะพร้าวหั่นบาง ๆ และอบ	3
น้ำจิ้มเนยแข็ง	3
ข้าวตัง	4
ข้าวตังหน้าตั้ง	4
ถั่ว	4
พัสแคลิลโลช	5
แป้งม้วน	5
มันทอด	5
กุ้งซอสมายอนเนสมะเขือเทศ	6
เมี่ยงไก่	6
พั้นช์แบบง่าย ๆ	6
หน้าตั้ง	6
เครื่องดื่มผสมพั้นช์น้ำชา	7

ขนมเค้ก

พีนัท บัตเตอร์คุกกี้	9
ขนมข้าวโอ๊ต	9
แป้งเพสตรี้ธรรมดา	10
พาย บลูแบรีกับครีม	10
พายครีมเนยแข็ง	10
พายริทสแครกเก้อร์	11
พายมะนาวหน้าไข่ขาว	11
พายมะม่วง	11
พายสับปะรด	11
พายฟักทอง	12
เค้กชอสช็อคโคแล็ต	12
ช็อคโคแล็ต เพสตรี้	12
เค้ก กล้วยหอม	13
ลักษณะของเค้กที่ดี	13
เค้กชอคโคแล็ตแบบแช่น้ำแข็ง	13

Ginger Cake 14
Tiger Cake 14
Boiled Frosting 14
Creamy Chocolate Icing . . 14
Seven Minute white Icing . . 15
Mocha Icing 15
Orange Icing 15
Filling for Tartiets . . . 16

DESERT PUDDINGS & FRUITS

Albermarle Orange Sponge . . 17
Banana Pudding 17
Angel Pie or Lemon Forte . . 18
Drop Scones 18
Banana Pancakes . . . 18
Bavarian cream 18
Boiled Pineapple 19
Caramel Pudding 19
Coconut Jelly 19
Coconut Pudding 19
Easy Dessert 19
Quick Refrigerator Icecream , 20
Kanom Lum Klun . . . 20
Kanom Thong Phlu . . . 20
Leche Flan 20
Lemon Cream 21
Lemon Custard 21
Marshmallows 21
Fresh Oranges in Sugar Syrup . 21
Gingerale Sherbet without milk . 22
Lime Sherbet with milk . . 22
Pineapple Ice 22
Pineapple Sherbet . . . 23
Pineapple Icebox Pudding . . 23

BREADS

Straight–Dough 25
No – Knead 25
Action – Quick 26
Refrigerator 26

ขนมเค้กอร่อย 13
เค้กชันเดย์ 14
ขนมชิง . , ... 14
ขนมเสือ 14
หน้าขนมเค้กแบบมาตรฐาน . . . 14
ครีมช็อคโคแล็ต ไอซิง 14
หน้าขนมเค้ก ๗ นาที 15
เค้กอร่อย 15
ไส้ทารตเล็ก ๆ หรือหน้าไอสครีม . . 15
หน้าไอซิ่งกับกาแฟ 16
หน้าส้มเกลี้ยง 16

ของหวาน

ขนมสปอนซ์ส้ม 17
พุดดิ้งกล้วย 17
องุ่นครัมบล์ 18
ตะโก้ลำใย 18
ลูกชุบ 18
พายเองเจิล 19
สโคน 19
แพนเค้กกล้วยหอม 19
บาวาเรียนครีม 19
สับปะรดเชื่อม 20
คาราเมลพุดดิ้ง 20
พุดดิ้งมะพร้าว 20
เยลลี่มะพร้าว 20
ของหวานอย่างง่าย ๆ 21
ไอสครีมทำในตู้น้ำแข็ง . . . 21
ขนมลืมกลืน 21
ขนมทองพลุ 21
เลจีแฟลน 22
ครีมมะนาว 22
คัสตาร์ดมะนาว 22
มาชมาโล 22
ส้มลอยแก้ว 23
เชอเบอทน้ำขิงขาว อย่างไม่ใส่นม . . 23
เชอเบอทมะนาวกับนม 23
สับปะรดหวานเย็น 23
เชอเบอทสับปะรด 24
ไพน์เอปเปิ้ลไอสบอกซ์พุดดิ้ง . . . 25
หน้าขนมแบบฟองน้ำ 25

Parker House Rolls . . . 26
Basic Sweet Dough Recipes . . 27
Action – Quick 27
No – Knead 27
Cinnamon Buns 28
Plain Icing 28
Old–Fashioned Dessert Bread . 82
Baking Powder Biscuits . . 29
Proper Boston Brown Bread . 29
Boston Brown Bread . . . 30
Never Fail Rolls 30
3 Hour Rolls 31
Waffles 31
Pineapple Waffles . . . 32
Banana Waffles 32

SALADS AND DRESSING

Mediterranean Platter . . . 33
Bean Salad 34
Bean Sprout Salad . . . 34
Fruit Salad 34
Fruit Salad I 34
Fruit Salad II 34
German Potato Salad . . . 35
Italian Salad 35
Mixed Salad 35
Shrimp Salad 35
Old Fashioned Boiled Dressing . 35
French Dressing 36
Mayonnaise 36

PICKLES CHUTNEYS JAME

Guava Jelly 37
Guava–Papaya Jam . . . 37
Papaya Marmalade . . . 37
Mango Sauce 38
Bread and Butter Pickles . . 38
Pickled Beets Or Onion . . 38
Papaya pickle 38
Sweet Sliced Cucumber Pickles . 39
Substitute for Horseradish . . 39
Homemade Puree Tomato . . 39
Tomato Paste 39

ขนมปัง

แป้งขนมปังแบน 27
แบบไม่ต้องนวด 27
แบบทำได้เร็ว 28
แบบแช่เย็น 28
ปาร์เกอร์เฮ้าส์โรล 28
วิธีทำแป้งขนมแบบเบสิค 29
แบบทำได้เร็ว 29
แบบไม่ต้องนวด 29
ซินนามอนบัน 30
ไอซิง 30
ขนมปังหวานแบบเก่า 30
บิสกิท 31
ขนมปังสีน้ำตาลแบบบอสตันที่แท้ . . 31
ขนมปังสีน้ำตาลแบบบอสตัน . . . 32
ขนมปังโรล ที่จะทำได้เสมอ . . . 32
ขนมปังขิงง่าย ๆ 34
ขนมชิง และ เม็ดอามันด์ . . . 34
วอลนัท คริสน์ 34
ขนมปังขิง 35
แพนเค้กขนมปังขิง 35
วอฟเพิล 35
วอฟเพิลกล้วยหอม 36

สลัด

เฟร้นช์ฟรายด์ ปรัสเซลสเปร้าท์ . . . 37
สลัดมันฝรั่งแบบซีซาร์ 38
เมดิเตอร์เรเนียน แพรทเทอร์ . . . 38
ดอกกะหล่ำอบใส่ผงกะหรี่ . . . 39
สลัดถั่วแขก 39
สลัดถั่วงอก 39
สลัดผลไม้ 40
สลัดผลไม้ชนิดที่ ๑ 40
สลัดผลไม้ ชนิดที่ ๒ 40
สลัดแบบเยอรมัน 40
สลัดอีคาเลียน 40
ส่วนผสมน้ำมันสลัด 40
สลัดกุ้ง 41
น้ำสลัดแบบเก่า 41
สลัดผักสด กับ น้ำสลัดใส . . . 41
น้ำสลัด 41

VEGETABLES

Scalloped Corn Chowder . . 42
Curried Potato Casserole . . 42
Stuffed Eggplant 42
Baked beans 43
Harvard Beets with Mango Sauce . 43
Brown Cabbage 44
Corn 44
Corn Fritters 44
Cucumbers in Sweet Sour Sauce . 44
Eggplant With French Dressing . 45
Eggplant Sauted And Creamed . 45
Eggplant Creole 45
Savory Marrow 45
Stuffed Peppers 46
Scalloped Potatoes . . . 46
Potato Pancake 47
To Make Sauerkraut . . . 47
Bacon Sauerkraut 47
Spinach Mold 47
Candied Sweet Potatoes . . 48
Sweet and Sour Vegetable . . 48

MEAT

Meatball Fondue 49
Stuffed Mushrooms Italian Style . 49
Savory Vegetable Stew . . 50
Tenderloin With Mushroom Stuffing 50
Swiss Bliss 50
Kofta Curry 51
Indian Lamb Curry . . . 51
Ruth's Favorite Barbecued Ribs . 51
Green Noodle Hot Dish . . 52
Veal and Rice 52
Barbecue 52
Barbecued Spare Ribs . . 52
Beet A La Lindstrom . . 53
Beef Stroganoff 53
Baked Ham 54
Ham and Spinach Croquettes . 54
Kebab 54

ผักดอง

สิ่งที่ใช้แทน ซอสแรคคิช. . . . 43
เบรด แอน บัทเทอร์ พิคเคิล . . . 43
มาร์มาเลดมะละกอ 43
มะละกอดอง , ... 44
แยมฝรั่ง มะละกอ 44
หัวผักกาดหรือหัวหอมดอง . . . 44
ซอสมะเขือเทศและซอสมะเขือเทศอย่างข้น . 44
ซอสมะเขือเทศอย่างข้น 45
ซอสมะม่วง 45
แตงกวาดองอย่างหวาน 45
กาว่า เยลลี่ 45
มะเขือเทศแห้ง 46

ผัก

มันคาสซีโรล 47
หอยแชลล์คอนเซาเคอร์ 47
มะเขือยาวสอดไส้ 48
ถ้วอบ 48
วิธีปรุงถ้วอบที่ง่าย และเร็ว . . . 48
หัวบีท และ ซอสมะม่วง 49
กล่ำปลีอบ 49
ข้าวโพด 49
ข้าวโพดทอดเบ็นแผ่น 49
แตงล้านในซอสเปรี้ยวหวาน . . . 49
มะเขือยาวอบ 50
มะเขือยาวและน้ำสลัดใส 50
มะเขือยาวทอดและราดครีม . . . 50
มะเขือยาวอบในชาม 50
ซาโวรี่พักเขียว 50
พริกหยวกสอดไส้ 51
มันบด 51
มันฝรั่งอบ 51
แพนเค้กมันฝรั่ง 51
เซาเคร้า 52
เซาเคร้าแบบเยอรมัน 52
ผักโขมทรงเครื่อง 52
ผักผัดเปรี้ยวหวาน 53
มันเทศอบอย่างหวาน 53

สัเนอ

ม้ทบอลล์ ฟองดู้ 55
เห็ดยัดไส้อิตาเลี่ยน 55

Le Foie De Porc Farci . . 55
Frikadeller 55
Meat Balls 55
Meat Balls in Spicy Sauce . . 56
Meat Loaf And Vegetable Dinner 56
Meat Loaf With Potato Frosting . 56
Moussaca 57
Braised Oxtail 58
Oxtail Burgundy 58
Baked Pork Chops 59
Loin of Pork with Prunes . . 59
Pork Tenderloin with Piquante Sauce 60
Roast Pork 60
Sweet and Sour Pork . . . 60
Shishkhebab 60
Tongue and Lentil Casserole . 61
Beef Tongue in Sweet and Pungent Sauce 61
Sweet and Pungent Sauce . . 61
Wienerschnitzel 62

POULTRY

Aja Mpanggang Roasted Chicken . 63
Adobo 63
Chicken and Rice . . . 64
Chicken Curry 64
Chicken Haw Mok . . . 65
Chicken Loaf for Special Party . 65
Chicken Pie 65
Chicken Pilaf 66
Chicken Pilau 66
Fried Chicken with Sweet peppers 67
Hot Chicken Liver Bacon . . 67
Hot Chicken Salad . . . 67
Imperial Chicken . . . 68
Kai Yang 68
Kai Yang Achara . . . 68
Pesa - - , . . . 69
Sour Chicken 69
Fried Ducks 69
Canard a la Vosginne . , , 69

สตูว์ผักเซเวอรี่ 56
เนื้อสันเทนเดอลอยไส้เห็ด . . . 56
สวิสบลิส 56
คอฟทาเคอรี่ 57
เนื้อแกะเคอรี่แบบอินเดียน . . . 57
ซี่โครงหมูบาบีคิวของรุธ 58
หมี่อร่อย 58
ข้าวนึ่งเนื้อ. 58
บาบาคิว 59
ซี่โครงหมูย่างไฟ 59
เนื้อก้อนผสมผัก 60
บีฟสเตอรกานอฟร์ 60
เนื้อ "คอร์นบีฟ 60
พีลาเลบีฟสเต็กห่อด้วยเบคอนกับเห็ดสดและมะเขือเทศ 61
ปอเปี๊ยะแบบจีน 61
แฮมและผักโขมทำเป็นก้อน . . . 62
ทับหมูอัดไส้แบบฝรั่งเศส 62
กาบาบ 63
ฟริกกาเดลล่า 63
ย่ำสามทับ 63
ฟริกกาเดลล่า 63
ลูกชิ้น 64
เนื้อก้อนกับซอสเครื่องเทศ . . . 64
เนื้อก้อน ผักสำหรับมื้อเย็น . . . 64
เนื้อบดอบหุ้มด้วยมันบด 65
เนื้อออบและถั่ว 65
ลาบหมู 65
มอสซากา 66
สตูหางวัว 67
หางวัวเบอรกันดี 67
หมูพอคชอพ อบ 68
เนื้อหมูและลูกพรุน 68
หมูพีเค่วนซอส 68
หมูอบ 69
ซี่โครงหมูเปรี้ยวหวาน 69
เนื้อเสต็กเสียบไม้ 70
ลิ้นและถั่วเหลืองในชามอบ . . . 70
ลิ้นวัวกับซอสเปรี้ยวหวาน . . . 70
ซอสเปรี้ยวหวาน 71
วินเนอร์ชนิคเซอร์ , , , . 71

The Eight Treasure Duck . . 70

PASTA RICE

Priew wan Sweet & Sour Pork Rib 71
Pu Cha , ... 71
Kang Ped Kai (Chicken Curry) . 72
Shrimp Curry 72
Shrimp and Green Peas . . 72
Stuffed Green Pepper . . . 72
Nua Yam 72
Prawn Ball (Tord Man kung) . . 73
Mee Krob 73
Golden Pillow 74
North Easten Food . . . 74
Som Tam Kai Yarng . . . 74
Sticky Rice 74

SOUPS

White Cabbage Soup . . . 75
Soup in Coconut or Hawaiian Soup 75
Consomme With Honey . . 76
Eggs and Chicken Slice Soup . 76
French Onion Soup (serve 6) . 76
Oxtail Soup 77
Spinach Soup 77
Tomato Soup 78
3 Variety Soup 78

FISH AND SEAFOOD

Crab Meat Eleanor . . . 79
Sfuffed Lobster Supreme . . 79
Fried Shrimp Tempura . . 80
Baked Stuffed Bass . . . 80
Shrimp a la Jacques . . . 81
Sweet–Sour Shrimp . . . 81
Salmon Fritters 81
Red Snapper with vegetables . 81
Special Seafood 82
Marinated Shrimps . . . 82
Savory Tuna Casserole . . . 82
Fried Fish in Batter . . . 83
Fried Spiced Fish . . . 83
Fish Mornay 83
Fish Savouties 84
Norwegian Fishballs , . . 84

หมูแฮมอบ 71
แหนมสด 72
เครื่องแหนมสด 72

ไก่

ไก่ย่างแบบอินโดนีเซีย . . . 73
ไก่และหมูอโดโบ 73
ข้าวหน้าไก่ (อเมริกัน) . . . 74
แกงกะหรี่ไก่ 74
ห่อหมกไก่ 74
ไก่โลฟ 75
พายไก่ 75
ข้าวอบไก่ 76
ไก่ผัดพริก 76
ต้มไก่เบคอน 77
ไก่พาลา 77
สลัดไก่ร้อน 77
ไก่อบเนยแข็ง 78
ไก่ย่าง 78
ไก่ย่างอัจฉรา 78
บีซ่า 79
ไก่เปรี้ยวหวาน 79
เบ็ดแบบจีน 79
เบ็ดโปียเรียน 80

ข้าว

เปรี้ยวหวาน 81
ปูจ๋า 81
แกงเผ็ดไก่ 82
แกงกะหรี่กุ้ง 82
กุ้งผัดถั่ว 82
พริกหยวกสอดไส้ 83
เน้อย่ำ 83
ทอดมันกุ้ง 83
หมี่กรอบ 83
หมอนทอง 84
ปลาหนาว 84
ส้มตำ ไก่ย่าง 85
ข้าวเหนียว 85

Pla Kaphong With Beurre Noir . 84
Sliced Prawns 85
Salmon Canapes or Croquettes . 85
New Orleans Shrimp . . . 85
Tomato Rice with Shrimp . . 86
Shrimp Crabmeat or Chicken Gumbo 86
Snack Style Shrimps . . . 87
Shrimp on skewer . . . 87
Smoked Fish 87
Tempura 88

SIAMESE DISHES

Coconut Custard 89
Coconut-Sticky Rice . . . 89
Corn Fried With Pork . . . 89
Egg Drop Soup 90
Fried Fish or Fried Eggs with Pungent Sauce 90
Fresh Mushroom Soup . . . 90
Fried Prawn Cake with Sauce . 91
Fried Prawns In Fresh Mushroom . 91
Pork Fat in Batter . . . 91
Pla (Fish) Kapong in Sweet and Sour Sauce 92
Pork in Sweet Sauce . . . 92
Rice Mixed with Kapi Paste . . 92
Soft Boiled Rice and Chicken . 92
Steamed Chicken in Broth . . 93
Stuffed Eggs 93
Stuffed Omelet 93
Stuffed Soy Bean Cake with Sauce . 94

SWEDISH SMORGASBORD

Swedish Smorgasbord . . . 95
Bird's Nest 96
Chef's Pickled Herring . . . 96
Chicken Liver Pate , . . 96

ซุป

ซุปหอย (แคลม) 87
ซุปนกกะทา 87
ซุปผัก 88
ซุปไก่และไข่ 88
ซุปหัวหอมแบบฝรั่งเศส 89
ซุปหางวัว 89
ซุปผักโขม 89
ซุปมะเขือเทศ 90
แกงจืด สามกษัตริย์ 90

ปลา

หลักทั่วไปในการทำปลา 91
การทำปลาซุบแบ้งทอด 93
การปรุงอาหารปลา 93
การทำกุ้ง 95
กุ้งเย็น 95
ปลาทูน่าอบ 96
ปูเตวิล 96
ขนมบั้งหน้าปูอบ 97
ข้าวหน้าปู 97
กุ้งอบ 97
เทมปุระ 98
ปลากะพงทรงเครื่อง 98
กุ้งแจ๊ก 98
กุ้งสับปะรด 99
ปลาแซลมอนทอดกรอบ 99
ปลาอบทรงเครื่อง 99
ปลาม้วน 100
ปูอบในกระดอง 100
ปลาซุบแบ้งทอด 100
ปลาคลุกเครื่องเทศทอด 100
ปลาซอสขาว 101
ลูกชิ้นปลาทรงเครื่อง 101
ปลาแบบนอร์เวย์ 101
ปลากะพงในซอสเนยดำ 102
กุ้งฝาน 102
ปลาแซลมอนคานาเบ้ หรือ โครเก็ต . . 103
กุ้งแบบนิวออลินซ์ 103
อโรส เดอ โทเมโท คอม คามาโรส . . 103
กุ้ง หรือ ปู ไก่ กัมโบ 104
กุ้งแบบกับแกล้ม 104

Fish In Aspic 96
Herring Au Gratin . . . 97
Herring Salad 97
Pickled Salt Herring . . . 98
Jellied Pork and Veal . . . 98
Liver Pate 98
Lobster Salad 99
Potato Salad 99
Small Meat Balls 99
Stuffed Eggs 99
Baked Omelet 100

กุ้งเสียบไม้ 105
ปลากะพงรมควัน 105
ซอสฮอลแลนด์ 106
แทมปูร่า 106

อาหารไทย

มะพร้าวสังขยา 107
ข้าวเหนียว 107
สังขยา 108
ข้าวโพดทรงเครื่อง 108
แกงจืดไข่หยด 108
ปลาหรือไข่ดาวเจี่ยน 108
แกงจืดเห็ดบัว 109
ทอดมันกุ้ง กับน้ำจิ้ม 109
กุ้งผัดเห็ดสด 109
หมูกระจก 110
ปลากะพงเปรี้ยวหวาน 110
หมูหวาน 110
ข้าวคลุกกระปิ 110
ข้าวต้มไก่ 111
ไก่ตุ๋น 111
ไข่ลูกเขย 111
ไข่สอดไส้ 112
เต้าหู้สอดไส้นึ่ง—น้ำจิ้ม 112

สมอร์กาบอด ของสวีเดน

สมอร์กาบอด 113
ออมเลตอบ 114
รังนก 114
ปลาแฮร์ริ่งดอง 114
ตับไก่บดทาหน้าขนมปัง 114
ปลาในวุ้นแอสพิค 115
แฮร์ริ่งกราต้น 115
สลัดแฮร์ริ่ง 115
ปลาแฮร์ริ่งดอง 116
หมูเยลลี่ และเนื้อลูกวัว 116
ตับบด 116
สลัดกุ้ง 117
สลัดมัน 117
เนื้อบดปั้นเป็นก้อนอย่างเล็ก . . . 117
ไข่สอดไส้ 118

Correction

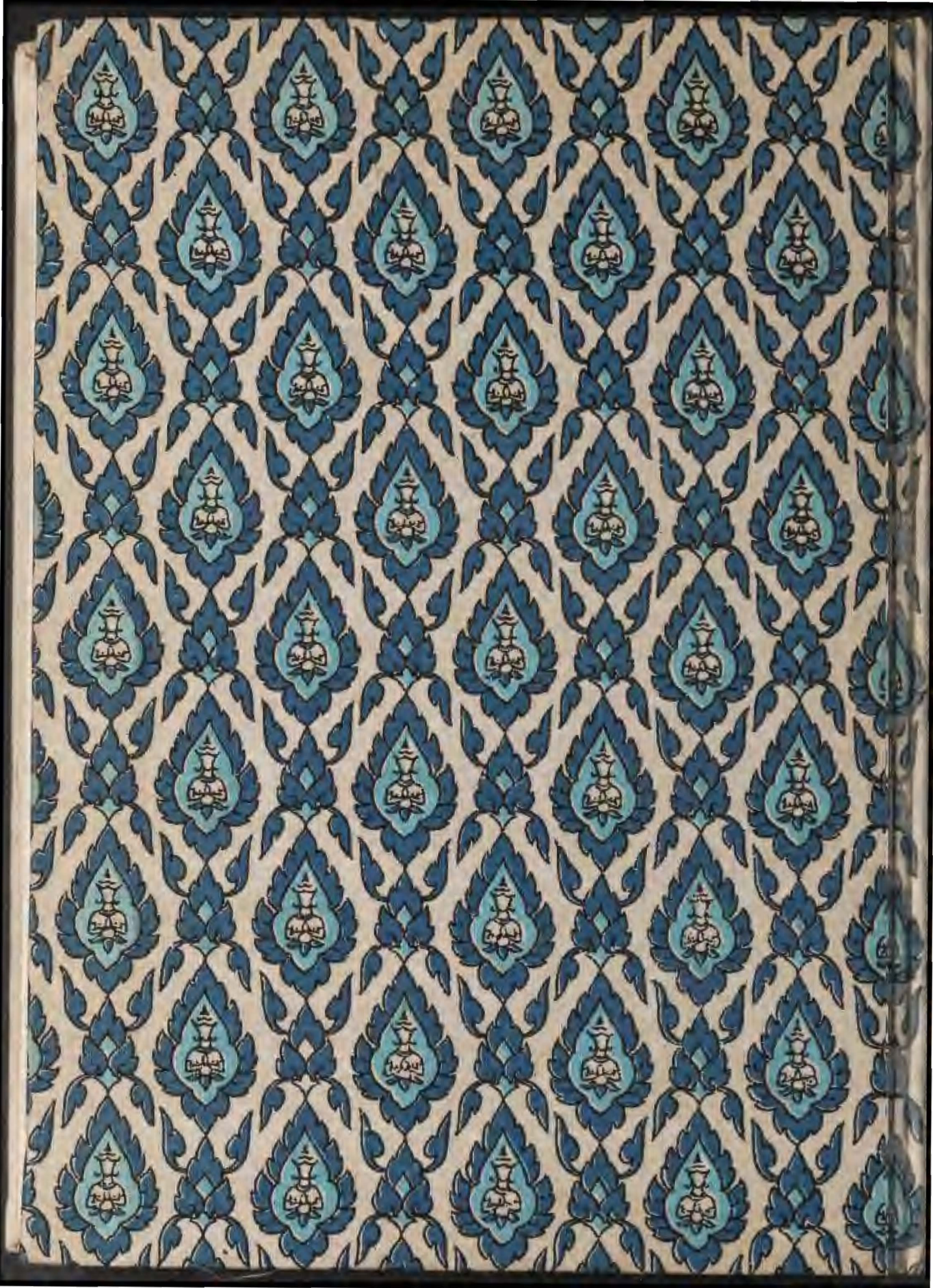
Page	Line	Word	Correction
(1) Cooking Terms	27	ilquid	liquid
(2)	25	liguid	liquid
	26	bolling	boiling
	28	liguid	liquid
	37	liguid	liquid
	45	ralling	rolling
(3) Table Setting and Serving			
	10	frow	from
(4)	2	frok	fork
(16) Practical Hints	4	sliess	slices
(3) Appetisers and			
(3) Canapes	12	tbs.	Tbs.
(3)	24	chillies	chillies,
4	23	tbs.	Tbs.
4	32	make	makes
18	13	untii	until
19	23	Server	Serves
23	2	secting	section
25 Bread, Rolls.	11	Yeast	yeast
25	16	Yeast	yeast
26	16	Yeast	yeast
26	4	Yeast	yeast
27	12	Fleischmann's	yeast
27	38	Yeast	yeast
27	27	Yeast	yeast
29	12	Yeast	yeast
30	15	unattatinable	unattainable
31	14	lull.	full.
33 Salad	10	slicod	sliced
33	4	lcmon	lemon

Page	Line	Word	Correction
35	13	romove	remove
35	14	sugar	sugar,
35	19	desirdd	desired
43	1	syfficiently	sufficiently
,,	20	flovor	flavor.
,,	24	saup	soup
,,	35	smooth the	smooth-the
45	5	bakin	baking
47	18	seuerkraut	sauerkraut
51 MEAT	1	ouerlapping	overlapping
52	19	vegatable	vegetable
54	22	peached	peaches
,,	27	ppepermint	peppermint
55	4	slics	slices
,,	14	stirrring	stirring
56	11	ro	or
,,	12	spueezed	squeezed
58	23	popper	pepper
60	19	tomotoes	tomatoes
62	3	presserved	preserved
,,	16	stirridg	stirring
80	26	Yeld	Yield
,,	15	Bacon	bacon
89	15	Coconut Rice (Kao Niew)	Coconut Sticky Rice

แก้คำผิด

หน้า	บันทัดที่	คำว่า	แก้เป็น
(8)	17	น้ำสาลงบ	น้ำตาลงบ
(8)	18	รต	รส
(10)	26	พิมห์	พิมพ์
26	19	shallot	(shallot)
15	1	เอนเจ่อ	เองเจ้ล
37	1	เฟร้นฟรายด์	เฟร้นช์ฟรายด์
48	6	พริกพาพริกด่า	พริกพาพริกา
78	7	ต้น	ราก
82	ใต้บันทัดที่ 14	–	เติม "วิธีทำ"
84	17	หัน	หั่น
107	18	Coconut Rice	Coconut Sticky Rice

พิมพ์ที่โรงพิมพ์ วรพากย์พินิจ (นิวแสตนดาร์ด) เลขที่ 36 ซอย 40 สุขุมวิท นครหลวงฯ
นางวนิดา ณ ระนอง ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา พ.ศ. 2515 โทร. 913549

SRC
AINF
TX
721.5
.T5
C66
1902

Jan Longone
Wine & Food Library
1207 W. Madison
Ann Arbor, MI 48103
313 663-4894