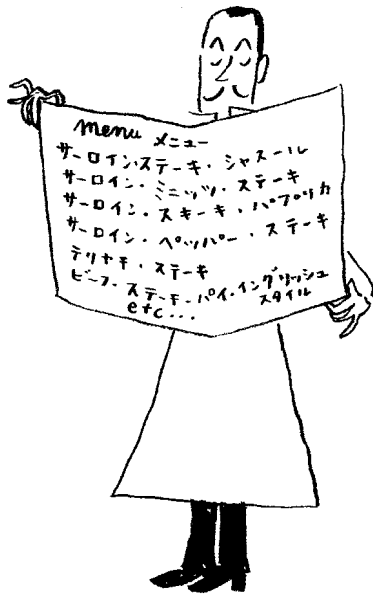


すてきなステーキ

現代は「カタログ文化」の時代だといわれる。どこでも物が溢れていて、缶詰め一つとつても、世界中でつくられている缶詰めのリストを作ろうと思えば、わけなく分厚いカタログが上がる。

ステーキにしてもそうで、何とかの一つ覚えでいつもお気に入りのレストランで、おきまりのステーキだけを食べている人には想像もできないだろうが、世界中のステーキと名のつくステーキを集めて解説すれば、たちまち辞典ぐらゐの解説書がで上がるはず。ここでは紙数がないので「種類」だけをリストアップしてみると――

- ▽サーロイン・ステーキ・シヤスール ▽サーロイン・ミニッツ・ステーキ
- ▽サーロイン・ステーキ・パプリカ ▽サーロイン・ペッパー・ステーキ
- ▽テリヤキ・ステーキ ▽ビーフ・ステーキ・パイ・イングリッシュスタイル
- ▽ティーボン・ステーキ ▽トウールヌド・ア・ラルジェーヌ
- ▽トウールヌド・ステーキ・バーベキュースタイル



▽ニューヨークカット・サーロイン・ステーキ
 ▽ステーキ・ケバブ
 ▽リブ・ステーキ
 ▽ターター・ビーフステーキ
 ▽ハンブルガー・ビーフステーキ
 ▽ツヴェイシエリツペ・ミット・シユバイゲルアイ
 ▽レンデンステュック・ナツハ・イエガーアルト
 ▽ベールセン・レンデンス
 テュック

▽ファイル・ド・プフ・オー・ボアヴル・ベール

▽シャトーブリアン

▽トゥールヌド・ア・ラ・マルセ

レーズ

▽ファイル・ミニヨン・ソース・シ

ヨロン

——本場英国を除いた米・仏・独
 三国のごく普通のものだけでも、
 ざっとこんな具合。