

フレッシュチーズ（モッツァレラチーズ・ストリングチーズ）の作り方



必要調理器具



80℃の熱湯で消毒しておく。(30分)



生乳を63℃で30分、殺菌処理する
(市販低温殺菌牛乳を使用する。)



34℃まで冷やしてから
乳酸菌（ヨーグルト）添加：予め34℃に。



よく混ぜてから34℃で1時間ほど
静置して乳酸発酵を促す



凝固酵素（レンネット）を添加：予め34℃に。
よく混ぜてすばやく動きを止めて静置



1時間静置し、固まっていることを確認



ナイフでサイコロ状に細かくカットする。
この状態で崩れるようであれば凝固不足



30分かけて42℃まで加温する。
浸み出してくるホエーをすくい取る。



30分～1時間ほど置いて、ホエーを排除する。
(最後はザルにあげてホエーをすべて排除する。)



カードを集めてマット状にする。



42℃で乳酸発酵を促し、pH5.2まで
カードを20分おきに反転する。(1.5～2時間)



80℃のお湯で伸長を確認してから
カードをサイコロ状に細断する。



細断したカードを80℃のお湯の中で練る。

☆モッツァレラチーズの形成



もちのように小さくちぎり、
冷却してから塩水（20％）につける。（15分）

☆ストリングチーズの形成



カードを棒状にして均一に伸ばして折りたたむ。この行程を繰り返す。
10cmぐらいの長さに切って冷却してから塩水（20％）につける。（15分）
水気をペーパータオルなどでとって、冷蔵庫で1晩冷やす。