

# ストリングチーズの作り方

## 【材料】

- ・低温殺菌牛乳…2リットル
- ・ヨーグルト…50グラム
- ・レンネット…適量

チーズ作りのポイントは温度管理

☆乳酸菌とレンネット入れるときは30～32℃

☆レンネットは20℃以下では乳を固められない

☆レンネットは50℃以上になると力をうしなってしまう

## 【1】

30℃に温めておいた牛乳に、ヨーグルトとレンネット入れてかき混ぜてから、流れを止める。

## 【2】

30℃で30分間そのままにしておく。とうふのようにかたまる。

## 【3】

ナイフで3センチくらいの大きさに切る。

## 【4】

ゆっくりかき混ぜながら、20分かけて40℃まで温度を上げる。

## 【5】

かたまり(カード)と水(ホエー)に分かれるので、水の部分をくみだす。

## 【6】

温度は40℃のまま、2時間おく。ときどき水の部分をとりぞく。もちのような弾力がでくる。

## 【7】

包丁で3センチくらいの大きさに切る

## 【8】

80℃のお湯に入れ、しゃもじでおさえつけるようにねる。

やけどに注意！

## 【9】

まるめてから、おしぼりのような形に整えて、はじっこを持って、ぐーんとひっぱる。

## 【10】

まっすぐにして、水でひやす。まっすぐにして冷やさないとまがってしまう。

## 【11】

10センチくらいに切って、20%の塩水に10分入れる。

## 【12】(ここからはおうちで)

かわいい布の上の上にのせて、冷ぞう庫の中で半日くらい乾かす。表面が乾き、塩分も中にしみこんでいく。

できあがり！