

チーズ職人 弘重さんの ＜フレッシュチーズ製造工程＞

原乳 生乳をステンレスボールに入れる

殺菌・冷却 72度になるまでゆっくりとかき混ぜながら加熱し、72度になったら直に水につけて35度まで冷却する。



必須アイテム
温度計



乳酸菌添加 ブルガリアヨーグルトを生乳の2%量を、ゆっくりとかき混ぜながら加える。

レンネット添加 レンネットを加え、静かにかき混ぜ、静置する。レンネット添加後は動かさない。凝固時間30分～

レンネットの量は
小さじで加減



カッティング 約1センチ角に切る。（包丁で縦と横に切れ目を入れる）



洗濯ネット！

ホエーオフ ネットに入れて濾す。



<モッツアレラチーズ製造工程>

材料 フレッシュチーズを35度で保温し固まったもの（カード）

チェダリング カードを切り分ける。



ミリング カードをサイコロ状に細かく切る。



ストレッチング 90度の熱水中で練り成型する。



ストレッチング 手で練る



冷却 流水中で十分冷却する。



美祢市在住のスイス国家資格チーズ師
弘重正久氏は台所にある道具でモッツ
アレラチーズを作ります。