


## モッツァレラチーズ Mozzarella Cheese

 調理時間  
3～3.5時間

 材料（完成品約1kg分）

- ・生乳 10ℓ
- ・クエン酸（生乳の0.13%） 13g
- ・液体レンネット 1ml
- ・食塩（濃度13%食塩水の場合）  
水4Lに対し600g

 主な器具

- ・鍋（大・小）各1個
- ・へら 2本
- ・pHメーターまたはpH試験紙
- ・包丁
- ・使い捨て手袋
- ・温度計
- ・計量スプーン
- ・フライ返し
- ・下履き用手袋

 準備 食品用の殺菌剤（4Lの水に殺菌剤5ml）で器具類を殺菌する。

# 1

## クエン酸の添加

クエン酸を約100mlの冷水で溶かす。溶かしたクエン酸を生乳に加え、全体に混ぜるように攪拌する。

- ・クエン酸添加時  
生乳温度 10℃以下
- ・クエン酸添加後の生乳 pH  
pH 5.75～5.8



クエン酸添加後も乳温は10℃以下に！

# 2

## 原料乳の殺菌

生乳を鍋（小）に入れ、火にかける。63℃30分間保持の低温殺菌を行う。加温中は鍋底が焦げ付かないように、たえずへらで混ぜる。



へらをゆっくり前後に動かし、対流させるように

# 3

## 冷却

殺菌した生乳を36℃まで攪拌しながら速やかに冷やす。

水（ペットボトルに水を入れ凍らせたもの）を使うと、冷却時間が短縮！



# 4

## レンネットの添加

鍋（大）に38℃くらいのぬるま湯を入れ、3の鍋を湯煎する（36℃に保つ）。レンネットを入れ、全体に混ぜるように攪拌した後、へらを垂直に立て、牛乳の動きを止める。



# 5

## カードの確認

カードの固さを調べる（レンネット添加5分後）。

指やナイフを入れて持ち上げ、きれいにパカッと割れる状態になるまで置く。ホエーが白く濁っていないならばOK！

この製法の場合、早めにカード確認を！

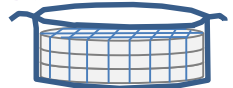


# 6

## カッティング

鍋の中で2cm角のサイコロ状に切る。

イメージ



↑縦・横は包丁で切る ↑水平はフライ返しで切る

# 7

## 攪拌

5分間静置後、カードを崩さないよう、約15分間へらで混ぜる。攪拌しながら容器内を40℃に加温する。



最初はやさしく、カードの水分が抜けてきたら強めに攪拌する。

# 8

## ホエー排除(マッティング)

ホエーを捨て、カードを集めマット状にし、20~30分ホエーを抜く(10分毎にカードを反転する)。※カードからホエーが抜けないと、チーズが糸状に伸びない原因になります!



# 9

## カードの確認

カードを少量とり、80℃位のお湯に入れて練り、延ばす。両端からゆっくり引っ張り、両手いっばいに切れずに伸びればOK!

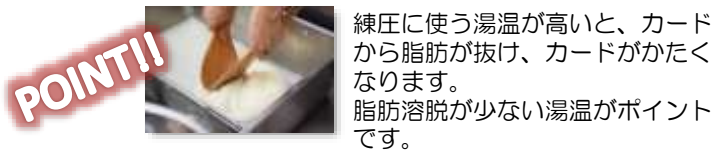


# 10

## カード練圧

カードを大きめのさいの目に切る。80℃のお湯をカードに直接かからないよう、ひたひたになる程度入れ、10秒程置いてからへらで練る(1回目)。お湯を代え、再び80℃のお湯に10秒程置いて練る(2回目)。2回目の工程をもう一度行う(3回目)。※pHが5.75を下回る場合は、湯温を75~80℃にする。

柔らかいカードで練圧・成形したい!



# 11

## カード成形・冷却

カードにつやが出たら手袋をする。モッツアレラチーズは、こぶし大に丸めてちぎり、水に入れる。



セインをねじらず、同じ太さになるよう、伸ばして、たたむのがポイント

ストリングチーズは、棒状に引き伸ばし、折り畳む(5回くらい繰り返す)。つやが出たら水に入れる。



# 12

## 塩漬

10~15%の食塩水に10分間漬ける。

※4ℓの水に600gの塩を入れると13%食塩水



# 13

## 水拭き

食塩水からチーズを引き上げ、キッチンペーパーで表面の水気を取り、完成。



ストリングチーズの場合は、適度な長さ(8~10cm位)に切り揃えてから食塩水に漬ける。