

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！



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
いなければ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延びればOK!



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。



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



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。

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!



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。

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



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。

