

カッテージチーズ Cottage Cheese

 調理時間

30分

※水切り時間は
含まない

材 料 (完成品 約200g分)

- ・牛乳 1ℓ
(市販の成分無調整乳)
- ・醸造酢 40ml

器 具

- ・鍋 1個
- ・へら 1本
- ・ざる (パンチング加工のもの) 1個
- ・ボウル 1個
- ・キッチンペーパー (不織布製) 1枚
- ・温度計
- ・計量スプーン
- ・おたま 1個

作り方

1 加熱

- ・鍋に牛乳を入れ、火にかける。
- ・85～90℃まで加熱する (火力は弱めの中火)。
- ・加熱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

2 凝固

- ・所定の温度になったら火を止める。
- ・1をへらでかき混ぜながら酢を一度に入れる。
- ・酢を加えた後はカードとホエーが分離して
いない部分をそっとへらで混ぜる程度にする。
- ・このまま5分ほどおく。



酢を入れてからは
混ぜすぎない

3 水切り

- ・おたまでカードをすくい取る。
 - ・粗熱がとれたら冷蔵庫に入れ、
2～3時間おいて水分をきる。
- ★一晩おくと水分がさらに抜けます。
水切りの時間はお好みで。



ボウルの上にざるを置き
キッチンペーパーを
のせ、カードを入れる



2～3時間後

4 完成

よく冷やしたら完成。