＊ チーズ ＊

～チーズづくりに必要な道具～

鍋（大・小）
はかり・ボウル
重石・ザル・市販のモールド
温度計・包丁・木べら・布巾・こし布

ゴーダチーズ

オランダが原産地の半硬質タイプ。風味まろやか、くせのないチーズで断面に大豆位の穴があり、熟成も２ケ月位から１年以上の物もあります。熟成が進むにつれて栗にも似たコクのある味となり、クリーミーで、加熱すると伸びるので、いろいろな料理に使われています。

原材料（出来上がり量約１kg）

牛　乳…… 10ℓ
チーズスターター（１％）…… 100mℓ
塩化カルシウム（0.02%）…… ２gを湯で溶解
粉末レンネット（0.0035%）…0.35gを２％食塩水30mℓに溶く
※２％食塩水は、水100mℓに対し塩小さじ１／２を溶す
塩漬用食塩水（20%）……0.8ℓの水に塩200gを溶く

《作り方》

① 殺菌した原料乳　　ｐ１～２参照

↓

② 冷　　却　　31℃まで冷却する。

↓

③ スターターの添加　　スターターを添加しよく撹拌した後60分間静置する。

60分間 ↓

④ 塩化カルシウム・レンネット添加　　塩化カルシウム、レンネットの順で添加し、よく撹拌する。

↓

⑤ 静　　置　　牛乳の流れを素早く止め、牛乳が固まるまで約30分間静置する。

30分間 ↓

⑥ カッティング　　カードに指を差し込み、牛乳が固まったことを確認し１㎝角に切る。

↓

⑦ 撹　　拌　　カードの破砕と結着に注意して温度31℃に保ち10～15分撹拌する。

10～15分間 ↓

⑧ 1回目ホエー排除　　カードが見えるまで（全体の１／３量）ホエーをくみ出す。

↓