《工夫事例》

事例１：　チーズバット

チーズバットは四角い漬け物用ポリおけ大と小を組み合わせ内容器、外容器として使います。

10ℓのときは、大きな鍋を使い、流しにお湯をはり湯せんにします。

事例２：　スターターの培養

ゴーダ用スターターの培養方法

市販の牛乳をパックごと湯せんで25℃位に温めます。

ダイレクトスターター、あるいはその他のスターターをほんの少し加えます。そのまま室温（20～25℃）で約16時間放置します。培養することで、スターターは、より活性化します。

◎注　意

何度も培養を繰り返すと、雑菌が混入する可能性があります。

事例３：　粉末レンネットの計量

レンネットについているスプーン１杯で、牛乳80kg分を凝固させるので、計量に応用できます。

事例４：　⑥　カッティング

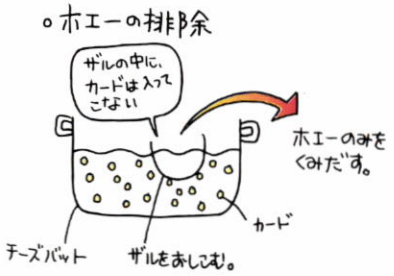
手作りカードナイフは、地元の鉄工所で枠を作ってもらい、ワイヤーは自分ではりました。（経費約5000円）

（ステンの枠に１㎝幅にピアノ線をはる。）

事例５：　⑦　撹　拌

撹拌には専用チリとりを利用

（混ぜやすく、撹拌が楽にできます。）

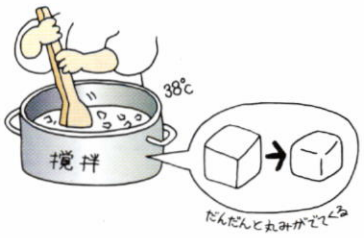


事例６：　⑧　ホエー排　除

ホエーの排除には、ザルをチーズバットの中に押し込みカードがザルの中に入らないようにして、ホエーをくみ出します。

事例７：　ホエーの利用方法：リコッターチーズ

ホエー10ℓに牛乳１ℓを加え85℃に加熱、食酢を適量加えるとホエータンパクが凝固して、ふわふわと白い固まりが浮いてくる。これを布を敷いたざるでこし、流水で軽く洗います。



⑨	加　温	80℃の熱湯を注ぎながら31℃から38℃まで加温。（１℃を約３分で加温）
⑩	撹　拌	38℃を保持しながら1時間撹拌する。
1時間		
⑪	２回目ホエー排除	カードが浸る程度まで（全体の１／２量）のホエーを排除する。
⑫	カードブロック形成	チーズバット、鍋などの中で、チーズ重量と同量の重石を約30分かける。
30分間		
⑬	型　詰	カードブロックをモールドの大きさに合わせて切り入れる。
⑭	予備プレス	モールドに詰めたチーズを20分間圧搾する。（チーズ重量の２～３倍）
20分間		
⑮	反　転	チーズをモールドから取り出し反転する。
⑯	本プレス	約３時間、チーズ重量の５～６倍の重石をかける。（プレス中の室温、約20℃）
3時間		
⑰	冷水浸漬	プレスから外したチーズを、モールドごと約10時間冷水に浸漬する。
10時間		
⑱	塩　漬	１kgのチーズ玉で８時間20％の食塩水に漬る。（室温約10℃）
8時間		
⑲	予備熟成	温度10～12℃湿度80～85％の条件で、一日一回反転する。約10日間塩水で絞った布でチーズを時々拭く。
10日間		
⑳	熟　成	温度10℃以下湿度80～85％程度の条件下で約２ケ月以上熟成する。時々布で拭いたり、反転する。
2カ月以上		
	できあがり	