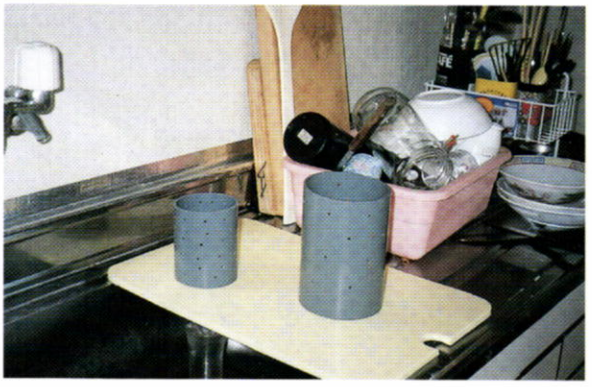
《工夫事例》

事例１：　タイムスケジュール

サンマルセランチーズを搾乳後の時間を有効に利用して作っている事例です。

1日目	2日目		3日目	4日目以降
夜の搾乳後	朝の搾乳後	夜の搾乳後	朝の搾乳後	
製造工程①～④	製造工程⑤	製造工程⑥	製造工程⑦ →水分の抜け方が少ない場合はもう1回反転して様子をみる。	製造工程⑧ →2日に1回反転を行う。

事例２：　⑤　型　　詰

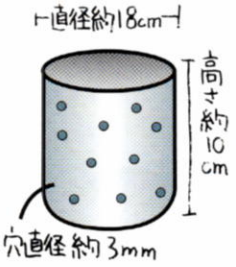


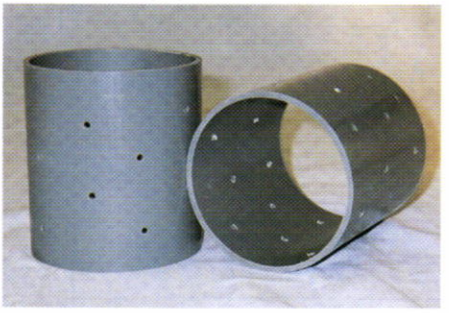
←　シンクにプラスチックのまな板を渡し、モールドを並べます。
　ぬけたホエーがシンクへ流れていきます。

＝手作りモールドの作り方＝

①塩ビ管を好みの長さに切断する。
②ホエーがぬけるように穴をあける。

※塩ビ管は金物屋さん等で売っています。

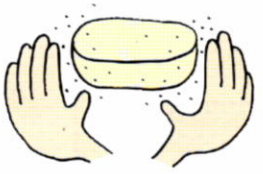




塩ビ管を利用した手作りモールド

事例３：　⑦　加　　塩

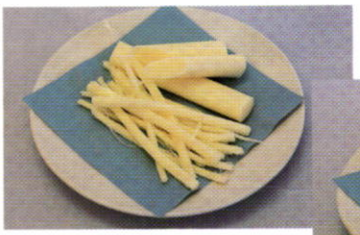
型をはずして布の上に並べ、おにぎり感覚で塩をまぶしていきます。

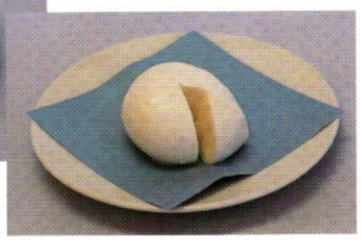


事例４：　⑧　熟　　成

乾いた布の上に置いて２日に１回位反転しながら熟成しています。布が湿ってきたら代えます。

ストリングチーズ・モッツァレラチーズ





ストリングチーズ

熟成期間を必要としないフレッシュタイプのチーズです。別名「さけるチーズ」の名前のとおり、チーズの組織が繊維状になっていて、さきながら食べます。

モッツァレラチーズ

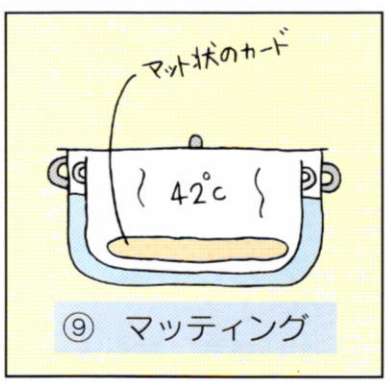
南イタリア原産のフレッシュチーズ。
もとは水牛の乳を使っていましたが現在は牛乳がほとんどです。適度な酸度となめらかな口触りでサラダやピザチーズとして最適です。

原材料（出来上がり量約１kg）

牛　乳……10ℓ
ヨーグルトスターター（1.5%）… 150㎖
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30㎖で溶かす
※２%食塩水は、水100㎖に対し塩小さじ１／２を溶かす。
塩漬用食塩水（20%）……0.8ℓの水に200gの塩を溶く

《作り方》

③　スターターの添加



⑨　マッティング

① 殺菌した牛乳　ｐ１～２参照
↓
② 冷却　32℃まで冷却する。
↓
③ スターターの添加　スターターを添加し、よく撹拌後、30分間静置する。
30分間 ↓
④ 塩化カルシウム・レンネットの添加　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 加温　32℃から42℃まで35分かけて湯せんで加温する。(3.5分で１℃がめやす)
↓
⑧ ホエー排除　ホエーを排除する。
↓
⑨ マッティング　カード集め、マット状にする。
↓
⑩ カードブロックの反転　マット状のカードを20分毎に反転する。42℃を保持してpH5.2になるまで約２時間続ける。
約2時間 ↓