⑪　ストレッチテスト

⑪　ストレッチテスト

カードブロックの端を少し切り、80℃程度の熱湯につけ、柔らかくなったら伸ばしてみる。もち状に伸びるようなら⑫へ進む。

途中で切れる様であればもち状になるまで様子を見ながら基本工程⑩を続ける。

⑫　ブロックの細断　　２㎝角に細断する。

⑭　形　　成

⑬　練　　圧　　細断したカードを80℃位の熱湯の中で練る。

モッツァレラチーズ

ストリングチーズ

⑭　形　　成

手のこぶし大位の大きさに餅を丸める要領で形成する。

⑭　ストレッチング

練圧したカードを両手で熱いうちに引き伸ばす

⑮　冷　　却　　⑭でストレッチングまたは形成したカードを冷水で冷却する。

⑯　塩　　漬　　食塩水に約15分間漬ける。

約15分間

⑰　乾　　燥　　食塩水からあげて、布で水気を拭き取ってから、冷蔵庫で半日～１日乾燥させる。

で　き　あ　が　り

ストレッチングの様子

《工夫事例》

事例１： チーズバット

ストリングチーズは湯せんで加温していくため、牛乳を入れる内容器には熱伝達の良いステンレスなどが適しているようです。

ステンレス容器（内容器）と漬物用角樽（外容器）を使用している。

事例２： ③ スターターの添加

プレーンヨーグルトを使用

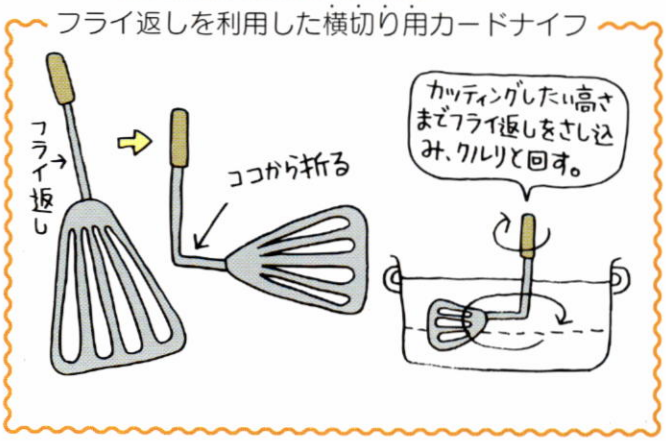
市販のプレーンヨーグルトを購入し、直接添加している例が多く見られました。
砂糖が入っているものや飲むヨーグルトでもＯＫ。ただし、果肉入りなどは避けて下さい。
注意！→ヨーグルトの種類によって使用している菌の違いでチーズに向かない商品もありますので、ご注意下さい。

ダイレクトスターターを使用

最近は培養の必要がなく、直接添加できる粉末状のダイレクトスターターなどもあります。

事例３： ⑥ カッテイング

フライ返しを利用した横切り用カードナイフ

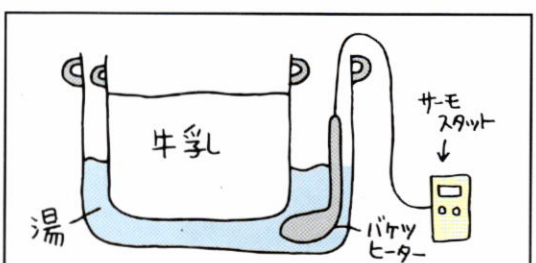


身近な調理器具で代用

事例４： ⑦ 加　　温

サーモスタットを44℃に設定して加温しています。
撹拌は木べらで行っています。

バケツヒーターとサーモスタット



バケツヒーターにサーモスタットを接続し、温度を調節する。