

2月24日(火)

牛乳をつかって…その2

今日使う牛乳は
いつもと同じかな??

きょうも、わくわくすること
やってみよう!!!



ちがう!!
びんのふたのいろが みどり!
いつもは あお だもん

今日使った牛乳は【ノンホモ牛乳】です。
ノンホモ牛乳とは、ホモジナイズ(生乳に含まれる脂肪球を小さくする工程)をしていない、より生乳に近い風味が楽しめる牛乳です。
脂肪球を均質化していないので、置いておくと上部に脂肪分が浮き

クリームラインと呼ばれる
天然の生クリームの層ができます。

普通の牛乳ではカッテージチーズが
ノンホモ牛乳ではモッツアレラチーズを
作ることができます。

牛乳の性質の違いで
仕上がるチーズも異なるのです🍷

いつものぎゅうにゅうは
“さらさら”してるのに、
きょうのぎゅうにゅうは
うえのほうか
ちよっとかたまってきがる。

あいす みたいにみえる。
においもちがう



① 牛乳を65℃まで温めます

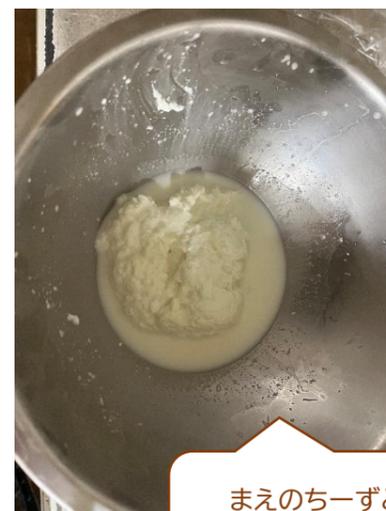
② “酢”を入れて ゆっくり
かきまぜる

③ 固まったチーズは
丁寧にこねます

④ モッツアレラチーズの
完成!



まぜると
おもくなってくる!



味見をしてみると…
「まえより、チーズのあじがする」
「やわらかくて おいしい」
「また、カレーにあいそう!」



まえのチーズとちがう!
きょうのは、もちもち してる

やっぱりカレーにあう!
おいしい!!!



今日のポイントは
ゆっくり混ぜること☆

カッテージチーズの時は
速く混ぜたよね



今日もホエイという汁を
カレーの中に!!

牛乳またはノンホモ牛乳と、お酢があれば
おうちでも簡単につくれちゃうチーズ作り。
「おすをいれると、なんでかたまるんだろう?」
…そんな科学の視点での不思議さを感じながら
身近な材料で作ることができた面白さとともに
今日も美味しくお昼ご飯をいただきました♡