

作ってみました！

初めてのチーズ

(モッツアレラチーズ)

6月の“さあ、つくろう会！”
の活動



図1. 牛乳の加温
温度計で温度管理しながら、牛乳を温めました

図2. できあがったチーズ
(カード)と清乳

結果： チーズの固さが
安定しませんでした

原因： 計りの精度不足



募集:「さあ、つくろう会！」では、発酵食品づくりなどによる健康づくりに感心のある人を募集しています。

連絡先： 090-5424-6801 高梨