

チーズ(パスタフィラータ タイプ)の作り方



※熱湯を使う作業となります。お子様が体験される際は、大人の方の適切な指導の下、やけど等に十分ご注意くださいの上、作業を行ってください。

【お客様ご自身でご準備いただくもの】

- ①ボール ②ヘラ2本(しゃもじ、大きいスプーンでも代用可)
 - ③お湯(80度前後) ④塩少々
 - ⑤その他 必要に応じて食品用ビニール手袋
- ※お子様が体験される場合には、軍手などの上から食品用ビニール手袋の着用をお勧めします。(やけど防止の為)



【作り方】(一人分) ※作業時間目安 20分

- ①モッツアレラチーズのカード(以下、カード) 1枚を事前に解凍しておく。
※冷蔵庫で約4時間、お急ぎの場合には袋ごとぬるま湯に浸して解凍する。
- ②事前に解凍したカードを手でちぎり、準備したボールへと入れる。
- ③ボールに塩少々(ティースプーンで軽く2杯)加える。
- ④ボールの中でカードと塩をよく混ぜ合わせる。



②



③



④

- ⑤熱湯をカードが十分に浸るぐらいまで注ぐ。
※熱湯の取扱いは、必ず大人の方が行ってください。 **やけどにご注意ください!**
- ⑥少しカードが溶けだすのを待つ(30秒~1分程度)
- ⑦ヘラ2枚を使って、カードをやさしく寄せ集める。
- ⑧カードが固まってきたら、お湯の中でカードを練り(握り)ながら棒状に成型する。



⑤



⑦



⑧

- ⑨カードに弾力ができたら、両手でカードを伸ばし、二つ折りにする。これを4~5回繰り返す。
※カードの伸びが悪い時には、何度かお湯で温めながら行ってください。
- ⑩最後にお好みの太さに成型し、常温で冷ましたら出来上がり!



⑨



⑨



⑩



⑩

動画での作り方案内はこちらから: <http://needs-kashiyuni.com/movie/>
※ピザの作り方は、チーズの動画の後にご覧いただけます。

