

【カッテージチーズ①】



材料（作りやすい量）

牛乳・・・500ml
レモン汁・・・大さじ2
塩・・・ひとつまみ



①鍋に牛乳を入れと塩を入れる



②火にかけ、約80℃まで加熱する。
（鍋の周辺がフツフツしてくる程度）



③レモン汁を入れる。



④静かににかき混ぜる。



⑤分離したら、火からおろし、10分
くらい置く。

【カッテージチーズ②】



⑥ サラシ又はキッチンペーパーなどで漉す。



⑦ ある程度力を入れて絞る。



⑧ 下にホエーが出来る。捨てずに利用すること。



⑨ 好みで水分を調節して出来上がり。（絞り方、置き時間によって水分を調節する）