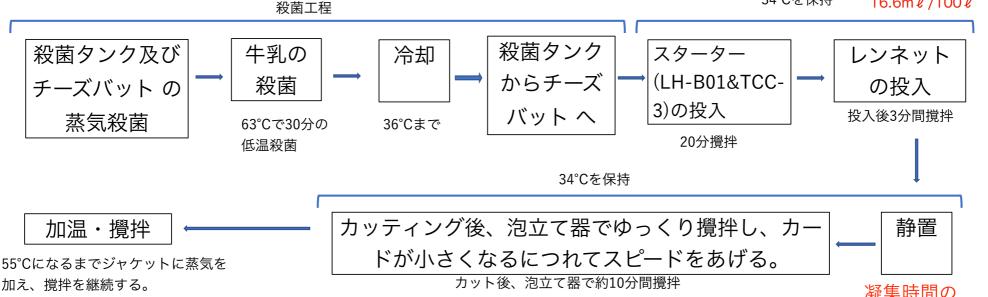
Parmigiano-style Cheeseの製造工程

(6.6)(pH:6.6)

34℃を保持

レンネット(300IMCU) 16.6m \(\ell / 100 \(\ell \)



加え、撹拌を継続する。 温度上昇率は、1分間に1°Cの割合。

約21分かかる。

24~27°Cを保持

凝集時間の 2倍でカット

布に裏打ちされ たザルに移す。

布とカードをボールに成形 して、固化を助ける

布に固まったカードを布 ごと型に移す。

カードの塊を壊さない

(pH:6.35)

乳酸菌を加えてから2時間半位で型に入れる。

プレス

初期圧力 5kg 30分 二次圧力 10kg 3時間半 最初の1時間は15分間隔 でひっくり返し、シワ を滑らかにする。 4時間後、布を外し、型 で一晩保持する。

冷却・加塩

型から外し、乾燥しない ようにし、室温で2日間置く。 湿度(80~85%) 加塩は飽和食塩水に 12~24時間漬けるか、 重量の1.5%の塩をすり 込み3日間程度置いておく。

と熟成 温度(11~14°C).

表面乾燥

一月程度

オリーブオイル を薄く塗り一年 熟成或いは真空 パックして冷蔵 庫で一年熟成

本熟成