

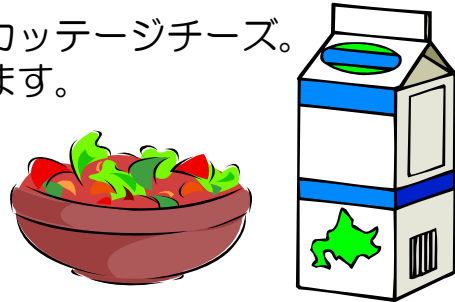


～生活の知恵編～

# 手作りチーズに挑戦!!

サラダやオープンサンド・カナッペに人気のカッテージチーズ。  
これが意外にも簡単にご家庭で作れてしまいます。

ご用意いただくのは**生乳と酢**だけです。



## カッテージチーズの作り方

牛乳500ccに対し大さじ1杯の割合で酢を入れ、良くかき混ぜます。  
牛乳に含まれているタンパク質は、酢（酸）の凝固作用で次第に液体と固体に分離していくので、これをフキンでこして、そのフキンごと冷水でもみだし洗いすると、真っ白なカッテージチーズが出来上がります。

## 簡単レシピ紹介

簡単・オシャレ・おいしい! ホームパーティにどうぞ!!

## イクラのカナッペ

### 作り方



- ①薄切りの食パンを型で抜き、軽くトーストしてバターを塗ります。  
(もしくは、クラッカーを使ってもOK)
- ②①にカッテージチーズを塗り、その上に薄くスライスしたきゅうりやゆで卵の輪切り、  
ロースハム、スモークサーモンなどをのせます。
- ③お好みで、レモンのイチヨウ切り、パセリ、こしょうなどでトッピングし、  
アクセントとしてイクラをのせれば完成!

## 《お問い合わせ》

**B** 株式会社 **文明建設**

〒860-0852 熊本県熊本市薬園町10-17  
TEL:096-344-1511 FAX:096-345-4748  
E-mail: bunmei@tms-grp.co.jp  
ホームページ: <http://www.tms-grp.co.jp>

～住まい・建物に関するあらゆるご相談をお受け致します～