

# バターのつくり方

◎ 材料  
・生クリーム

◎ 道具  
・ふたのあるカップ(150~200ml) または ペットボトル(350~500ml) ・ボウル

- ① 容器に生クリームを入れ、しっかりとフタをしめる。  
※ 量は容器の1/3くらいがよい。カップなら50~60ml。
- ② 容器をよくふる。  
※ 手で包みこまないよう(体温で温めないよう)にして、生クリームが容器のカベにぶつかるように、強くふるのがコツ。
- ③ 音がしなくなったら、生クリームが泡状になった状態で、さらによくふる。
- ④ 生クリームの脂肪分が分離し、まとまってくると、容器のカベに透きとおった部分が出てくるので、さらによくふる。
- ⑤ 脂肪分が固まり、水分が分離してくると、シャカシャカと音がするので、フタをあけて、水分をボウルにとる。
- ⑥ さらにふると、脂肪分が固まってピンポン玉のようになるので、残りの水分をボウルにとれば、バターのできあがり。  
※ ⑤、⑥で分離した水分を脱脂乳(または、バターミルク)といい、栄養分が多く残っている。チーズの原料となる。

☆ できあがったバターは無塩なので、好みで、食塩・レーズン・からし・わさびなど、いろいろ混ぜて、食べてみてください。

