



ぎゅうにゅう しゅるい 牛乳 にはどんな種類があるの

ぎゅうにゅう かこうにゅう わ 牛乳 と加工乳 に分けられる

スーパーに買い物に行くと、牛乳のコーナーには、いろいろな名前の牛乳がありますね。

わたしたちが、ふだん、牛乳といっているものは、牛乳と加工乳に分けられます。

牛乳とは、しばったままの乳(生乳)を機械にかけて殺菌し、牛乳の中の小さな脂肪のつぶ(脂肪球)を、細かくくただけのものをいいます。

この牛乳は、さらに、低温殺菌牛乳(62~65)、超高温殺菌牛乳(ふつう牛乳, 120~150)、ノンホモ牛乳(脂肪球を均質化していないもの)、ロングライフ(LL)牛乳に分けられます。

一方、加工乳は、生乳を中心にして、濃厚乳や、脱脂乳、バター、クリーム、粉ミルクなどを、加えたものです。

この加工乳は、濃厚牛乳、低脂肪牛乳(ローファットミルク)に分けられます。

ぎゅうにゅう い の もの 牛乳 をたっぷり入れた飲み物

牛乳は、そのまま飲んでもおいしいのですが、牛乳特有のにおいが気になる人は、味に変化をつけると、気にならずに飲めます。

ミルクティー カップに紅茶をそそぎ、その上から温めた牛乳を入れて、飲みます。

ココア ココアに砂糖を入れ、少しのお湯でココアを練ります。これに温めた牛乳を入れて、飲みます。

ミルクセーキ 卵黄をよくほぐし、砂糖と牛乳を加えて、よくかき混ぜます。これにバニラエッセンスを加え、グラスに入れて、飲みます。(監修・青木 国夫)

