



# イージーヨー・ヨーグルト日記

お好みのヨーグルトをつくる目安を記録するメモとしてご活用ください。



## 美味しいヨーグルトを作るために

### 温度の目安

- メーカー内のお湯の温度.....85℃以上
- パウダーを混ぜ合わせた時点の水の温度.....20℃前後
- 引き上げる時点のメーカー内のお湯の温度.....約20~40℃  
※発酵時間により異なります。

### 発酵時間の目安

- 発酵時間.....夏場8時間~10時間・冬場10~12時間  
※発酵時間を長くすると“酸味の強い”、短くすると“甘い”ヨーグルトが作れます。

年 月 日

天気 \_\_\_\_\_ 室温 \_\_\_\_\_ °C

ヨーグルトの種類 \_\_\_\_\_

水の種類			
パウダーを混ぜ合わせた水の温度	°C	お湯の温度	°C
熟成時間	AM・PM	時 ~	AM・PM 時
合計熟成時間	時間	引き上げる時点のお湯の温度	°C
固まり具合	軟 1 · 2 · 3 · 4 · 5	硬	

【日記】 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

年 月 日

天気 \_\_\_\_\_ 室温 \_\_\_\_\_ °C

ヨーグルトの種類 \_\_\_\_\_

水の種類			
パウダーを混ぜ合わせた水の温度	°C	お湯の温度	°C
熟成時間	AM・PM	時 ~	AM・PM 時
合計熟成時間	時間	引き上げる時点のお湯の温度	°C
固まり具合	軟 1 · 2 · 3 · 4 · 5	硬	

【日記】 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

年 月 日

天気 \_\_\_\_\_ 室温 \_\_\_\_\_ °C

ヨーグルトの種類 \_\_\_\_\_

水の種類			
パウダーを混ぜ合わせた水の温度	°C	お湯の温度	°C
熟成時間	AM・PM	時 ~	AM・PM 時
合計熟成時間	時間	引き上げる時点のお湯の温度	°C
固まり具合	軟 1 · 2 · 3 · 4 · 5	硬	

【日記】 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

年 月 日

天気 \_\_\_\_\_ 室温 \_\_\_\_\_ °C

ヨーグルトの種類 \_\_\_\_\_

水の種類			
パウダーを混ぜ合わせた水の温度	°C	お湯の温度	°C
熟成時間	AM・PM	時 ~	AM・PM 時
合計熟成時間	時間	引き上げる時点のお湯の温度	°C
固まり具合	軟 1 · 2 · 3 · 4 · 5	硬	

【日記】 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_