|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сыр «Российский» | | | | | |
| 1 | Объем молока | 10 л , выход 600 гр. | | | 5 л |
| 2 | t первого нагрева молока | V + 34 С, сырое молоко | | |  |
| 3 | Внесение | Краситель V | | | липазаV |
| 4 | Внесение р-р хлористый кальций | 1 ампула 100 мл, **сразу** | | | ½ ампулы 100 мл |
| 5 | Заквашивание молока | ~~Термо~~ | | | Мезо – газообр  Бк7 К |
| 6 | Интенсивное размешивание | 1 мин | | | |
| 7 | Время заквашивания мин. | До рН 6,55, около 15 мин | | | |
| 8 | Внесение коагулянта | на кончике ножа  развести в 50 мл. воды | | | половина |
| 9 | Размешивание | 1 мин | | | |
| 10 | Формирование сгустка мин. | Около 45 мин, проверка «на миску» или чистое отделение | | | |
| 11 | Нарезка сгустка, размер столбика | Осторожно – сгусток мягкий.   1. столбик 1,5х1,5 | | | |
| 12 | Отдых мин. | 5 мин, до укрепления граней | | | |
| 13 | Нарезка зерна или разбивка венчиком | Ножом по горизонтали 1,5 см | | | |
| 14 | Повторное нагревание, с дополнительным измельчением крупных кусков | t | | Мин | Размер зерна |
| Пост. 34 С | | 35 мин | Самоусадка до размера 7-8 мм. |
| 15 | Отдых и осадка зерна | 5 минут | | | |
| 16 | Отбор сыворотки | 1/3 от объема молока, - 3,3 л вычерпать | | | |
| 17 | Третье нагревание | t | Мин | | Размер зерна |
| Медленно до + 42 С  По 2 град в 10 мин | В течение 30 мин | | Помешивать при пост. t +42C –  40-45 мин. Зерно должно склеиваться в рыхлые комки (распадается при нажиме) |
| 18 | отдых зерна | 5 минут до оседания | | | |
| 19. | Слить сыворотку | Еще 25 % от объема молока – 2,5 л. вычерпать | | | |
| 20 | Отдых | 5 мин. | | | |
| 21 | Подготовка формы | 1. Ошпаривание 2. Смочить и заложить салфетку | | | |
| 22 | Посол зерна в сыворотке | 50 гр. соли на 10 л,  20 мин с помешиванием для разрыхления зерна | | | |
| 23 | Отдых | 5 минут | | | |
| 24 | Укладка зерна в форму | ~~С посолом~~ | | | Без посола, насыпаем рыхло для создания рисунка |
| 25 | Самопрессование мин, | 30 мин. + переворот + ещё 30 минут  (над раковиной для стекания сыворотки) | | | |
| 26 | Переворачивание головы |  | | | |
| 27 | 1 прессование  До 19:00 | Вес груза | | | время |
| 10 гр /см 2,  2 кг. на 16 см. диаметр | | | 1 час |
| Площадь крышки = 3,14 х на радиус в квадрате в см | | | |
| 28 | Переворачивание |  | | | |
| 29 | 2 прессование | Вес груза | | | время |
| 20 гр / см 2 | | | 1 час |
| 30 | переворачивание |  | | | |
| 31 | 3 прессование | Вес | | | время |
| 30 гр/см 2 | | | 1 час |
| 32 | Посол, часы | 10 часов на 1 кг, при температуре +10 С,  С переворотом через половину срока,  Или утопить сыр в рассоле | | | |
| 33 | Обсушивание | Условия и время | | | |
| 2-3 дня на воздухе до формирования сухой корки, переворот 2 раза в сутки | | | |
|  | Выдержка  60 дней | Упаковка/ обмазка | | | Можно запаять в воск, можно оставить без покрытия |
| Температура | | | 12-14 С |
| влажность | | | 85 % |
| Как часто  переворачивать | | | 3 недели раз в сутки  5 недель 1 раз в неделю |