|  |
| --- |
| 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 – газообрБк7 К |
| 6 | Интенсивное размешивание  | 1 мин  |
| 7 | Время заквашивания мин. | До рН 6,55, около 15 мин |
| 8 | Внесение коагулянта | на кончике ножаразвести 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 СПо 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 |
|  | Выдержка60 дней | Упаковка/ обмазка  | Можно запаять в воск, можно оставить без покрытия |
| Температура  | 12-14 С |
| влажность | 85 % |
| Как частопереворачивать  | 3 недели раз в сутки5 недель 1 раз в неделю |