|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сыр «Монтеррей джек» | | | | | | |
|  | Объем молока | 10 л | | | 5 л | |
|  | t первого нагрева молока | +32 С, медленно | | | | |
|  | Внесение р-р хлористый кальций | 1 ампула 100 мл | | | ½ ампулы 100 мл | |
|  | Внесение | ~~Краситель~~ | | | ~~липаза~~ | |
|  | Заквашивание молока | Мезо, негазообразующая | | | | |
|  | Интенсивное размешивание | 1 мин | | | | |
|  | Время заквашивания мин. | 45 мин. | | | | |
|  | Внесение коагулянта | на кончике ножа  развести в 50 мл. воды | | | половина | |
|  | Размешивание | 1 мин | | | | |
|  | Формирование сгустка мин. | 50-55 мин | | | | |
|  | Нарезка сгустка, размер столбика | Сразу мелким кубиком 0,6 см. | | | | |
|  | Отдых мин | Не мешать, оставить на 45 минут | | | | |
|  | Повторное нагревание | t | | Мин | | Размер зерна |
| +37 С | | В течение  30 минут | | размешивать |
|  | Подготовка формы | 1. Ошпаривание 2. Смочить и заложить салфетку | | | | |
|  | Укладка зерна в форму | С посолом.  Слить зерно в дуршлаг, посолить, внести наполнитель,  оставить в раковине до полного стекания | | | | |
|  | 1 прессование |  | Вес груза | | время | |
|  | Из 10 л | 2,25 кг | | 15 минут | |
| Из 5 л |  | |  | |
|  | Переворачивание |  | | | | |
|  | 2 прессование |  | Вес груза | | время | |
| Из 10 л | 8 кг | | 8 часов | |
| Из 5 л |  | |  | |
|  | переворачивание |  | | | | |
|  | Посол, часы | Из 10 л |  | | | |
|  | Из 5 л |  | | | |
|  | Обсушивание | Условия и время | | | | |
| 2-3 дня до сухой корочки, выделившуюся сыворотку вытирать | | | | |
|  | Выдержка  Минимум 30 дней  Оптимально 60 дней  Для монтерей джек драй  (тип пармезан)  От 6 месяцев. | Упаковка/ обмазка | | | Покрытие воском | |
| Температура | | | +13 - +15 С | |
| влажность | | | В пакете | |
| Как часто  Переворачивать | | |  | |