|  |
| --- |
| 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 ножаразвести 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 течение30 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 |
|  | ВыдержкаМинимум 30 днейОптимально 60 днейДля монтерей джек драй (тип пармезан)От 6 месяцев. | Упаковка/ обмазка  | Покрытие воском |
| Температура  | +13 - +15 С |
| влажность | В пакете  |
| Как частоПереворачивать  |  |