|  |
| --- |
| Сыр « » |
|  | Объем молока  | 10 л  | 5 л |
|  | t первого нагрева молока  |  |  |
|  | Внесение  | Краситель  | липаза |
|  | Заквашивание молока  | Термо  | мезо |
|  | Время заквашивания мин. |  |  |
|  | Внесение р-р хлористый кальций | 1 ампула 100 мл | ½ ампулы 100 мл |
|  | Интенсивное размешивание  | 1 мин  |
|  | Внесение коагулянта | на кончике ножаразвести в 50 мл. воды | половина |
|  | Размешивание  | 1 мин  |
|  | Формирование сгустка мин. |  |
|  | Нарезка сгустка, размер столбика |  |
|  | Отдых мин |  |
|  | Нарезка зерна или разбивка венчиком |  |
|  | Повторное нагревание  | t | Мин  | Размер зерна |
|  |  |  |
|  | Подготовка формы | 1. Ошпаривание
2. Смочить и заложить салфетку
 |
|  | Укладка зерна в форму | С посолом  | Без посола |
|  | Самопрессование мин |  |
|  | Переворачивание головы |  |
|  | 1 прессование  |  |  Вес груза | время |
|  | Из 10 л |  |  |
| Из 5 л |  |  |
|  | Переворачивание |  |
|  | 2 прессование |  | Вес груза | время |
| Из 10 л |  |  |
| Из 5 л |  |  |
|  | переворачивание |  |
|  | 3 прессование  |  | Вес  | время |
|  | Из 10л |  |  |
|  | Из 5 л |  |  |
|  | Посол, часы | Из 10 л |  |
|  | Из 5 л |  |
|  | Обсушивание  | Условия и время |
|  |
|  | выдержка | Упаковка/ обмазка  |  |
| Температура  |  |
| влажность |  |
| Как частоПереворачивать  |  |