|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 ножа  развести 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 часто  Переворачивать | | | |  | | |