

ИНСТРУКЦИЯ
по приготовлению кисломолочных продуктов с использованием
бактериальных заквасок в йогуртнице Tefal (Тефаль)

- 1) 1 литр молока прокипятить 5 минут. Охладить до комнатной температуры. Молоко торговой марки «На здоровье» кипячения не требует.
- 2) Закваску во флаконе залить кипяченой водой комнатной температуры до 2/3 флакона, закрыть резиновой крышечкой. Тщательно разболтать до полного растворения.
- 3) Внести растворенную закваску в молоко, тщательно перемешать.
- 4) Разлить молоко по стаканчикам йогуртницы, стаканчики крышками не закрывать, поставить стаканчики в йогуртницу, закрыть крышкой и включить. Засечь время.
- 5) Автоотключение йогуртницы срабатывает через один час после включения. Однако время нагрева йогуртницы необходимо уменьшить.

- Для виталакта и творога, отключить йогуртницу из розетки через 25-30 минут после включения.
- Для остальных продуктов отключить йогуртницу из розетки через 35-40 минут после включения.

После отключения крышку йогуртницы не открывать. Йогуртница будет поддерживать продукт теплым на протяжении всего времени сквашивания.

6) Продолжать сквашивание в отключенной йогуртнице до достижения продукта густой консистенции. После приготовления стаканчики закрыть крышечками и поставить в холодильник. Хранить при температуре +2..+6°C не более 2 дней. Ориентировочное время сквашивания указано в таблице. Время сквашивания может отличаться в зависимости от качества молока, температуры в комнате и т.п.

Бифивит	Симбилакт	Творог	Ацидофильное молоко	Йогурт	Виталакт	Стрептосан
6-9	6-9	7-9	12-14	5-9	10-12	6-9

Завершающий этап приготовления творога:

- 1) Полученную в результате сквашивания молочную смесь подогреем на водяной бане (кастрюлька со смесью в кастрюльке с водой) до 60-65 °С. как только смесь достигла этой температуры, убираем обе кастрюли с огня и, не разбирая бани, оставляем на 30-40 минут.
- 2) После этого ставим смесь в «холодную баню» на 10-20 минут - сверху должны образоваться творожные хлопья, а снизу остаться сыворотка.
- 3) Подвешиваем продукт в марле до достижения желаемой консистенции. Готовый творог охладить. Хранить в холодильнике (+2..+6 °С) не более 2 дней.

Внимание! Использовать только чистую посуду и ложки. Перед применением ошпарить кипятком.

Приготовленный напрямую из флакона продукт можно использовать в качестве закваски в течение 5 дней. На 1 литр молока используется 20-30 миллилитров продукта. Приготовленный таким образом продукт для повторного сквашивания не используется.

Кисломолочные продукты, приготовленные прямым внесением закваски из флакона, обладают более выраженным лечебно-профилактическим эффектом.