

Инструкция по приготовлению кисломолочных продуктов в термосе

Приготовление кисломолочных продуктов с использованием бактериальных заквасок в термосе

- 1) 1 литр молока прокипятить 5 мин. Охладить до указанной температуры. Молоко торговой марки «На здоровье» кипячения не требует. Его достаточно подогреть до указанной температуры.
- 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 и оставить для сквашивания в термосе. Температура и продолжительность сквашивания указана в таблице. Сквашивать до густой консистенции.
- 4) Готовый продукт охладить. Хранить в холодильнике при температуре +2..+6 °С

Закваска	Время, часов	Температура, °С
Бифивит	6-9	35 – 37
Симбилакт	6-9	35 – 37
Творог	7-9	29 – 31
Ацидофильноемолоко	12-14	37 – 38
Йогурт	5-9	37 – 45
Виталакт	10-12	29 – 31
Стрептосан	6-9	36 – 38

не более 2 дней.

Приготовленный непосредственно из флакона продукт можно использовать в качестве материнской закваски в течение 5 дней.

На 1 литр молока используется 20 -30 мл материнской закваски. Приготовленный таким образом продукт для повторного заквашивания не используется. Этот способ не используется для бифивита.

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

Внимание!

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

Завершающий этап приготовления творога:

- 1) Полученную в результате сквашивания молочную смесь подогреваем 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.

АКВАСКИ VIVO 394006, г. Воронеж, ул. Красноармейская, 60. www.zakvaski.com
Тел. 8 (473) 257-25-52; +7 919 230-00-25 zakvaski-vrn@mail.ru