

Начальная школа сыроделия

Москва



12+

Павел и Елена Куртинские

Павел Куртинский

Начальная школа сырделя

«ЛитРес: Самиздат»

2021

Куртинский П.

Начальная школа сыроделия / П. Куртинский — «ЛитРес: Самиздат», 2021

Книга "Начальная школа сыроделия" будет полезна тем, кто хочет научиться варить вкусный и полезный сыр из натурального молока, без добавок. Книга написана простым и понятным языком действующих сыроваров "Сыроварни Куртинских" при школе сыроделия "Школа сыроделия Павла Куртинского".

Содержание

Молоко для сыроделия	6
Оборудование	7
Ингредиенты для сыра	8
Как работает закваска?	9
Фермент для сыра	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Павел Куртинский, Елена Куртинская

Начальная школа сыроделия

Многие хотя бы раз в жизни задумывались о том, как сварить вкусный сыр, но не реализовали своё желание, потому что по мнению большинства это непосильно сложно. Трудно представить, как из жидкого молока получается полутвёрдый и твёрдый сыр.

Книга **«Начальная школа сыроделия»** расскажет, как осуществить свою мечту и сварить свой первый сыр без особых усилий и больших затрат, при этом получится натуральный продукт без содержания вредных веществ.

Сыр – кисломолочный продукт, ещё некоторые его называют сычужным, из-за внесения в него натурального сычужного фермента, но почему кисломолочный? Все ответы на Ваши вопросы можно получить из нашей книги.

Итак, ...располагайтесь поудобнее и приступайте к чтению.

Молоко для сыроделия

Молоко – это фундамент вкуса и аромата сыра, без натурального молока сыр не будет иметь нужной консистенции. Желательно выбрать надёжного поставщика, молоко правильно пастеризовать с нагревом до 65°C в течении 20 минут. Магазинное молоко не может служить сырьём для сыра, поскольку жёстко пастеризуется и теряет свои свойства.

Оборудование

Конечно варить сыр без использования приспособлений невозможно, для этого необходимо иметь минимум, который есть практически у каждого на кухне:

Кастрюля на 6 литров с тройным дном – понадобится для того, чтобы молоко не пригорало при нагреве.

Венчик – необходим, чтобы нарезать сырную массу на сырное зерно.

Шумовка – послужит нам для вымешивания сырного зерна.

Пищевой термометр – необходим для измерения температуры молока, сыворотки.

Дуршлаг – будем использовать вместо формы.

Теперь, когда на Вашей кухне это все есть, нужно запастись ингредиентами, а какими читайте далее.

Ингредиенты для сыра

Как мы ранее писали, сыр – это кисломолочный продукт, следовательно, нам потребуются настоящие бактерии, только не вредные, а полезные для человеческого организма и нашего будущего сыра.

Заквасочные культуры – это бактерии которые вносят в молоко, они бывают термофильными, те что выдерживают высокую температуру и мезофильными, те, которые боятся высокого нагрева молока.

Как работает закваска?

Кисломолочные бактерии попадая в молоко при определённой температуре, начинают активно «поедать» молочный сахар – лактозу. В результате этого процесса лактозы становится меньше, а вот молочной кислоты больше. От вида заквасочной культуры зависит какой вкус образуется в последствии в сыре, например, более сливочный или с кислинкой.

Фермент для сыра

Фермент – коагулянт, он сворачивает молоко образуя сырную массу. После внесения фермента, молоко начинает затвердевать, образуя однородную массу, похожую на желе. Сейчас очень много производителей ферментов для сыра, но самое важное что следует знать при его покупке, читайте далее.

Сычужный фермент – вырабатывают из части желудка телят, которых кормят исключительно молоком. Фермент бывает в разной пропорции по составу, например, 85/15 из них 85% химозин и 15% пепсин.

Микробиальный фермент – микробного происхождения, его добывают из некоторых видов грибов, поэтому сыр с таким ферментом часто едят вегетарианцы.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.