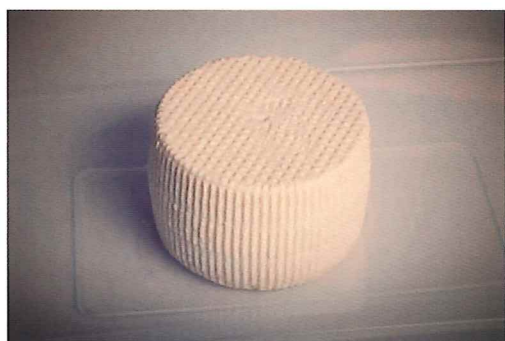




KRAVSKÉ SÝRY

www.mkfruit.cz
www.facebook.com/mkfruitsro
tel.: 583 212 611



Čerstvý sýr - jemně solený.

Výrobní postup: Po pasteraci je mléko zchlazeno na sýřicí teplotu a následně je přidán chlorid vápenatý a syřidlo. Vzniká tak sýřenina, která se nejprve krájí na větší části a po vystoupení syrovátky na menší. Opět se uvolňuje větší množství syrovátky a sýřenina se následně zamíchá, aby došlo ke zmenšení a obroušení sýrového zrna. Výsledná hmota se plní do forem, ve který ze sýřeniny vykapává syrovátka a sýr tak získává jednotnější a pevnější konzistenci. Následně se sýr solí a po uplynulé době potřebné pro nasolení se ihned vakuově balí.



Sýr prohříváný - polotvrdý, jemně solený.

Výrobní postup: Mléko se zahřeje na sýřicí teplotu, přidá se do něj chlorid vápenatý a syřidlo. Následně se sýřenina krájí na větší kusy a po vystoupení syrovátky na menší. Po opětovném uvolnění syrovátky se směs zamíchá a větší část syrovátky se odčerpá do nádob pro další použití. Sýřenina se naplní do forem a nechá se vykat zbylá syrovátka. Sýr se následně i ve formě vrací zpět do pastéru a v horké syrovátce se přibližně dvě hodiny prohřívá. Vzhledem k vyšším teplotám syrovátky dochází k pasteraci celé hmoty a sýr tak mění strukturu – je tvrdší, odolává vyšším teplotám např. při grilování.

„Školní projekt“



MLÉKO
DO ŠKOL

