



Лосенкова Юлия

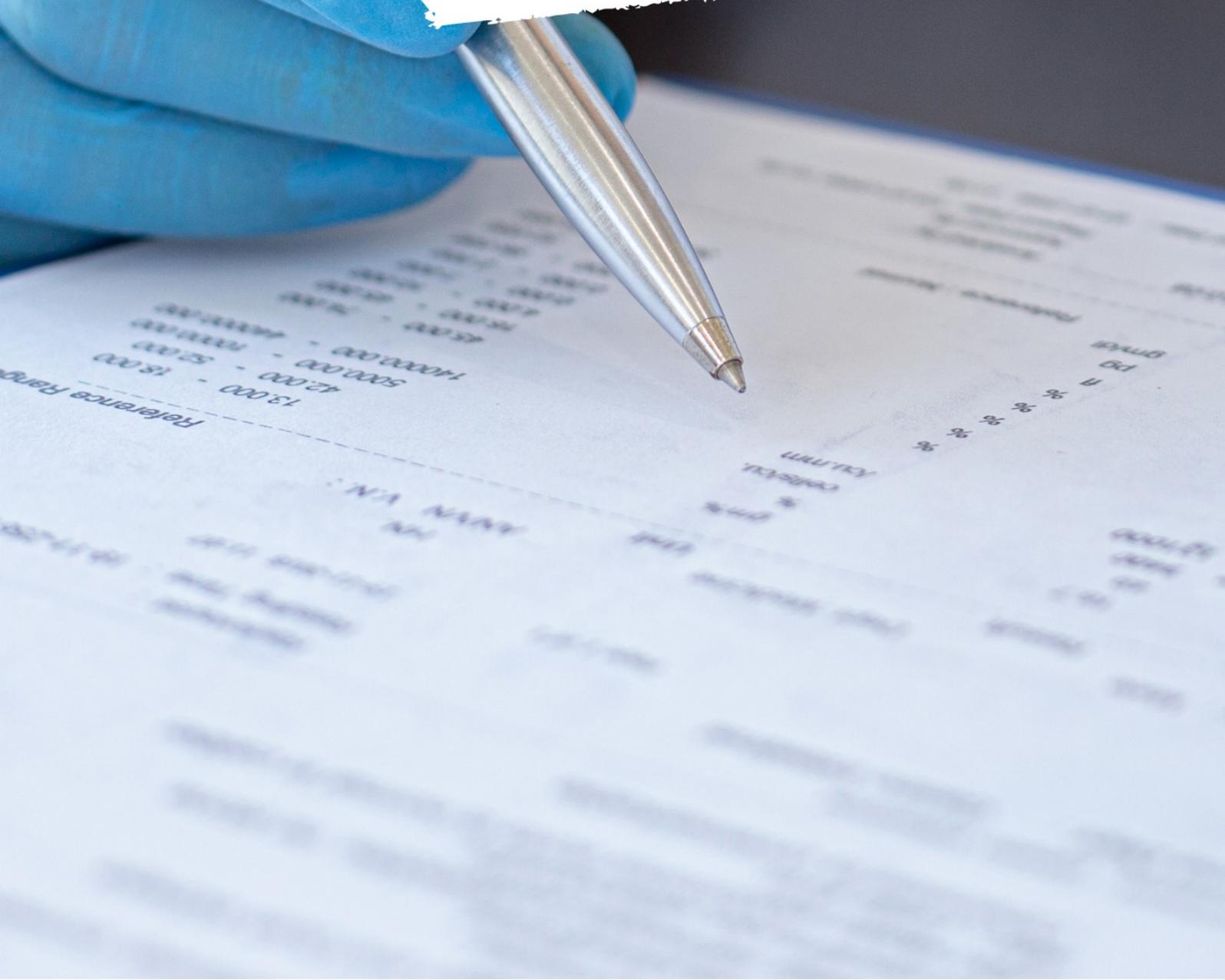
СЕКРЕТЫ ТВЕРДЫХ СЫРОВ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ СЫРОВ
И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТАБЛИЦЫ.



КНИГА ЧЕТВЕРТАЯ

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ
КАРТЫ СЫРОВ
И
ИНФОРМАЦИОННЫЕ
ТАБЛИЦЫ.**



СОДЕРЖАНИЕ:

ВСТУПЛЕНИЕ	5
ЧАСТЬ 1. Справочная	6
1. Варианты названия заквасочных бактерий	7
2. Виды микрофлоры и ее активность	9
3. Рекомендации по применению заквасочных культур для изготовления различных видов сыров	11
4. Основные пороки рабочей закваски и способы их устранения	15
5. Зависимость сенсорных свойств сыра от дозы зрелого молока	23
6. Растения, экстракты которых могут коагулировать молоко	24
7. Влияние количества добавленной воды (раскисление) на различные показатели сыра	25
8. Кислотность Тернера и Активная кислотность (pH)	27
9. Таблица соотношения кислотности в градусах Тернера и активной кислотности в Рн	28

10. Усредненное соотношение между величиной рН и титрируемой кислотностью кисломолочных продуктов _____	29
11. Усредненное соотношение между величиной рН и титрируемой кислотностью творога _____	31
12. Плотность рассола и его концентрация _____	33
13. Основные (базовые) пороки сыра, которые могут возникнуть по причине нарушения технологии _____	34
ЧАСТЬ 2. Технологические карты твердых сыров _____	37
Технологическая карта твердого сыра из коровьего молока с раскислением зерна. Название сыра «Мукка» _____	38
Технологическая карта твердого сыра из козьего молока. Название сыра «Ла Манча» _____	50
Контакты _____	60
Список книг автора _____	61

ВСТУПЛЕНИЕ.

Вот мы и подошли к завершающей книге из серии «Секреты твердых сыров».

Надеюсь, что вы уже прочли предыдущие книги, в которые заключена Теория и Практика сыроделия.

Самые основные и базовые знания, без которых так сложно вникнуть в суть сыроделия. Знания, которые расширяют горизонты.

Знания, которые дают возможность посвятить себя творчеству.

Пришло время перейти к практике.

В данной книге собраны самые необходимые таблицы, которые необходимо иметь сыроделу под рукой.

Здесь же я делюсь своими наработками.

Технологические рекомендации по изготовлению твердых сыров, которые уже несколько лет изготавливаю сама и которые нашли позитивный отзыв в реальной жизни. Сыры- опробованные временем.

Надеюсь, что и четвертая часть серии книг «Секреты твердых сыров», станет настольной книгой, а мои сыры займут достойное место в вашем ассортименте.

До следующих встреч с вами, со страниц моих новых книг.

Надеюсь, что серия книг «Секреты твердых сыров» ответит на многие вопросы, возникающие при изготовлении сыров.

СЕРИЯ КНИГ «СЕКРЕТЫ ТВЕРДЫХ СЫРОВ»:

Книга Первая «Молоко, бактерии, ферменты и другие друзья сыродела.»

Книга Вторая «Процессы в сыре.
От начала до созревания.»

Книга Третья «Созревание, выдержка, аффинаж»

Книга Четвертая «Справочно-практическая часть»
Технологические карты сыров и информационные
таблицы.

Ждем ваших отзывов на страницах инстаграм:

@web_cheese

@cheesebook.online

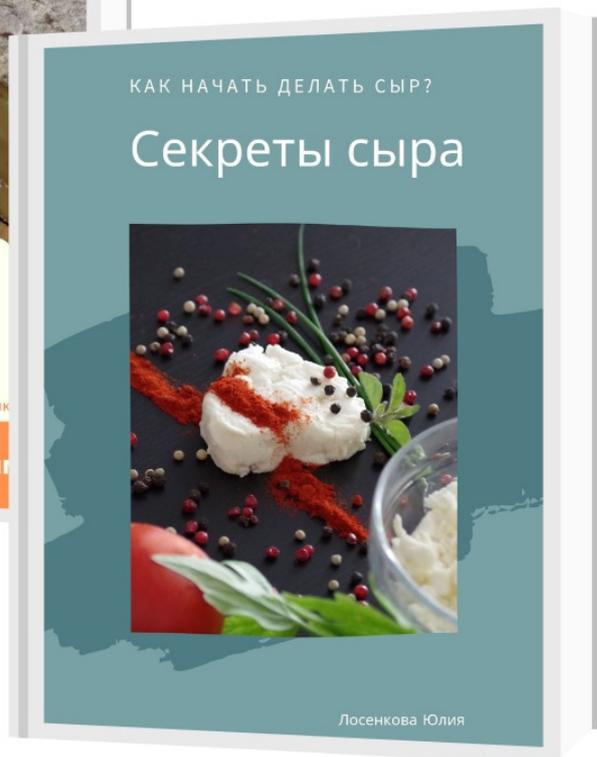
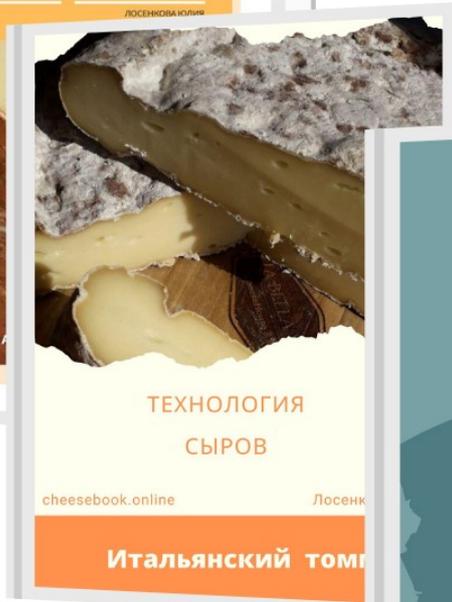
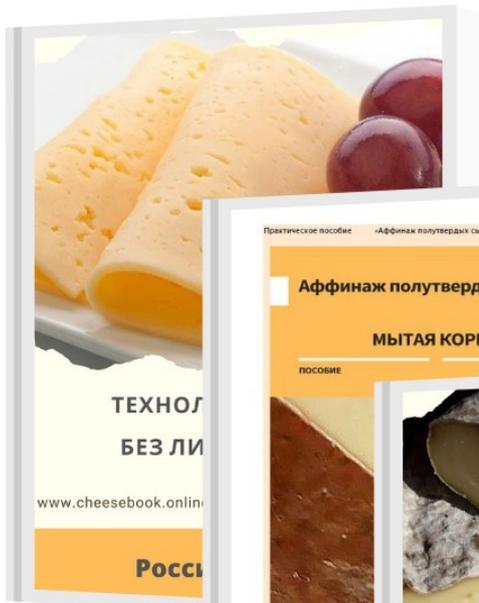
в группе Фейсбук «Секреты сыра».

**По вопросам сотрудничества и размещения
рекламы:**

cheesebook.online@gmail.com

<https://cheesebook.online>

...еще книги



<https://cheesebook.online>