

TALLER EL·LABORACIÓ DE FORMATGE FRESC

GRUP SD1

DIES 18 I 19 D'ABRIL

Estudi del procés d'elaboració i de les característiques nutricionals dels diferents tipus de formatge





DIA 20 D'ABRIL

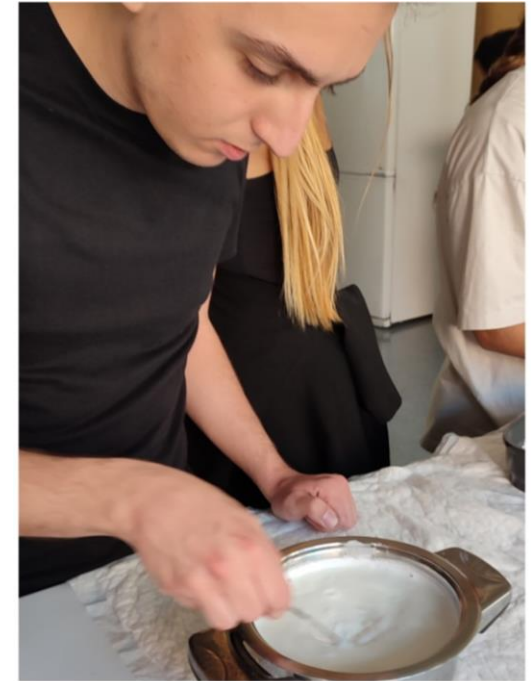
El·laboració de diferents tipus de formatge fresc a partir de productes àcids (coagulació àcida de proteïna de llet):

- Formatge fresc a partir de vinagre de vi blanc i sal
- Formatge fresc a partir de vinagre de vi blanc i pimienta
- Formatge fresc a partir de vinagre de vi blanc i albahaca
- Formatge fresc a partir de suc de llima concentrat
- Formatge fresc a partir de vinagre de mòdena en crema

PROCÉS D'EL·LABORACIÓ

PAS 1: Calfar la llet fins a l'inició d'ebullició, incloure els ingredients i mesclar. Esperar 30 minuts a que es produisca la coagulació







PAS 2: Fer el desuerat de la mescla per obtenir el formatge







PAS 3: Refredat del formatge



PAS 4: Cata i estudi de les característiques organolèptiques dels diferents formatges

