



Практическая работа

Приготовление адыгейского сыра



ЧТО ТАКОЕ СЫР

Сыр - это один из наиболее питательных пищевых продуктов, получаемый путем специальной переработки молока. При переработке молока для получения сыра на молоко воздействуют молочнокислые бактерии, ферменты, и в результате сложных биохимических, микробиологических и ферментативных процессов образовавшийся продукт приобретает новые, по сравнению с молоком, весьма ценные вкусовые и питательные свойства.



Химический состав продукта «сыр адыгейский»

Питательные вещества, витамины, микроэлементы на 100 г:

- Витамин В6: 0.2 мг
- Витамин В9: 39.0 мкг
- Витамин В12: 0.6 мкг
- Витамин С: 0.6 мг
- Витамин Е: 0.4 мг
- Витамин Н: 4.2 мкг
- Витамин РР: 0.2 мг
- Железо: 0.6 мг
- Калий: 103.0 мг
- Кальций: 644.0 мг
- Магний: 35.0 мг
- Натрий: 634.0 мг
- Фосфор: 450.0 мг
- Медь: 60.0 мкг
- Калорийность: 315.0 ккал
- Вода: 50.0 г
- Белки: 21.1 г
- Жиры: 25.5 г
- Углеводы: 0.3 г
- Ненасыщенные жирные кислоты: 16.3 г
- Холестерин: 69.0 мг
- Моно- и дисахариды: 0.3 г
- Органические кислоты: 0.3 г
- Зола: 2.8 г
- Витамин А: 0.4 мг
- Витамин В1: 0.03 мг
- Витамин В2: 0.3 мг
- Витамин В3: 1.2 мг
- Витамин В6: 0.2 мг

Производство адыгейского сыра в промышленности

Для выработки сыра должны применяться следующие сырье и основные материалы:

- молоко коровье, заготавливаемое, соответствующее требованиям, предъявляемым к молоку для сыроделия по ГОСТ 13264;
- сыворотка молочная по ОСТ 10-02-02-3;
- соль поваренная, пищевая по ГОСТ 13830-84, не ниже первого сорта молотая, нейодированная.

Технологический процесс приготовления мягкого сыра (типа Адыгейского)

Сыр Адыгейский вырабатывается из пастеризованного и нормализованного по жирности молока с кислотностью не выше 21°Т путем свертывания его кислой молочной сывороткой, с последующей специальной обработкой.

1. Подготовку к переработке и созревание молока проводят аналогично описанному выше процессу для производства твердого сыра.
2. Кислая молочная сыворотка, применяемая для свертывания белка, получается из свежей профильтрованной сыворотки, которая хранится до нарастания кислотности 85-120°Т. Для ускорения нарастания кислотности сыворотки в нее добавляют 1% закваски, приготовленной на чистых культурах болгарской палочки или *Lbm.helweticum*.

3. Свертывание молока и образование сгустка.

В подготовленное молоко вносят, при постоянном помешивании, кислую молочную сыворотку в количестве 8-10% от количества молока. Сыворотку вносят осторожно небольшими порциями по краям ванны. Образующийся хлопьевидный сгусток выдерживают при температуре 93-95°C в течении 5 минут.

Сыворотка должна выделяться желтовато-зеленоватого цвета кислотность 18-33°Т.

4. Формование и самопрессование.

4.1. Всплывшую наверх сырную массу выкладывают сетчатым ковшом на длинной ручке в сырные формы, одновременно сливая сыворотку из ванны.

4.2. Сыр в формах, размещенных на столах, подвергают самопрессованию в течение 10-15 минут. За это время сыр один раз переворачивают, слегка встряхивают форму.

5. Посолка и обсушка сыра.

5.1. После самопрессования производят посолку поверхностей сыра сухой солью из расчета не более 2% соли в готовом продукте.

5.2. Формы с сыром направляют в камеру с температурой 8-10°C, где выдерживают не более 18 часов. За это время для лучшего просаливания и обсушки, сыр в формах переворачивают 1-2 раза. Формы с сыром в камерах рекомендуется устанавливать на стеллажах с сетчатыми полками.

6. Маркировка, упаковка, хранение и транспортирование сыра проводятся в соответствии с ТУ 10.02.847-90

Технология приготовления Адыгейского сыра в домашних условиях

- Первым делом возьмите побольше молока, литров шесть. Помните! Хорошее молоко - хороший сыр, плохое молоко - сыр не будет иметь никакого вкуса! Лучше всего иметь котел, но можно приготовить сыр и в эмалированной кастрюле. Второе - это хорошая кислая сыворотка. Обычно в адыгейской семье она хранится от прежнего приготовления сыра. В первый раз можно использовать закваску из сметаны. Но чем кислее сыворотка, тем вкуснее будет сыр. Когда молоко начнет закипать, начинайте медленно лить в него сыворотку, выливайте не сразу всю, а понемногу, постепенно, начиная с боков кастрюли, помешивая, выливая немного на середину. Вы увидите, как молоко начнет сворачиваться. Когда молоко свернется и отделится от сыворотки, долго держать кастрюлю на огне не надо: сыр получится не очень сочным. Откиньте свернувшееся молоко на дуршлаг, отожмите и переложите в особую плетеную корзиночку. Дайте сыру отпезжататься на узоре корзинки с двух сторон: когда он будет готов, узор очень красиво очертит бока сыру. Выложите на тарелку. Посолите сыр с двух сторон. Положите сверху тяжесть и выдерживайте в течение дня. Оставшуюся сыворотку зеленого цвета слейте в стеклянную посуду и поставьте в теплое место. Долго храниться сыворотка не может, поэтому ее используют для приготовления следующей партии **сыра**.

Блюда с адыгейским сыром



- китайская капуста 3-4 листа;
- огурец 1 небольшой;
- перец сладкий 1 небольшой;
- оливки 1/2 банки;
- адыгейский сыр 150 гр;
- оливковое масло;
- дижонская горчица 1 ч.л.;
- светлый бальзамический уксус 2 ч.л.;
- мед 1 ч.л.;
- сок лимона 1 ст.л.;
- базилик 1 ч.л. (у меня был сухой);
- прованские травы 1 ч.л.;
- грецкие орехи (совсем чуть-чуть).

Уррра !!!!!!!! Сыыыырррррр!!!!!!

