



Задание для самостоятельного выполнения.

Тема:

Технология приготовления
йогурта в домашних условиях

Для производства йогурта вам потребуются следующие продукты:

Молоко цельное или смесь молока со сливками жирностью 6%

Закваска: Йогурт натуральный (без ароматических добавок), сметана, или закваска «Пестравка» или можно в аптеке купить готовую закваску «Эвиталя»



Шаг I

Свежее молоко перелить в кастрюлю,
довести до кипения.



Шаг 2

Огонь уменьшить и упарить молоко на медленном огне непрерывно помешивая. При этом выпарится небольшое количество воды. Это создаст более плотную консистенцию будущего йогурта.

Шаг 3

Затем поместить кастрюлю с молоком в холодную воду и остудить до 41-45 градусов – это идеальная температура для жизнедеятельности бактерий йогурта



Шаг 4

Для приготовления закваски можно использовать свежий покупной йогурт (или сухую обезвоженную закваску, которую можно приобрести в аптеке). Для закваски магазинный йогурт (из расчета 100 мл на 1 л молока) разбавить небольшим количеством теплого молока и тщательно размешать.



Шаг 5

Молоко с приготовленной закваской влить в охлажденное до 41-45 градусов молоко, тщательно и равномерно размешать. Посуда для заквашивания молока должна быть эмалированная, фарфоровая, керамическая, стеклянная, но только не металлическая и идеально чистая, чтобы в йогурт не попали ненужные виды бактерий.

Шаг 6

Закрыть посуду крышкой, тщательно закутать во что-нибудь теплое и поставить в теплое место. Посуду не двигать и не встряхивать вплоть до полного загустения йогурта.

Чтобы йогурт загустел, обычно требуется 7-9 часов, в зависимости от вида используемого молока. Когда йогурт будет готов, поместить его в холодильник не менее чем на час, чтобы остановить рост бактерий.

Шаг 7

Готовый йогурт может храниться в холодильнике до 7 дней. Не забывайте оставить немного закваски для следующего раза.

Приятного аппетита.