



Produkcja Sera: mleko, sól, drożdże pepsyny. Mleko należy wlać do pojemnika i ogrzewać w temperaturze 35 ° C, dodać pepsyny, wymieszać i umieścić w ciepłym miejscu budowy przez 1-1,5 godziny, zrobić upadek.





zebrać i wyrzucić na durszlak



Zastrzegamy naszego Młodego sera na durszlak przez 1 godzinę więcej fermentować i DAC SIĘ spuścić resztki serwatki. Po godzinie wyjmujemy z durszlaka.



Odciąć Kawałek do i nie nie sprawdzić w gotowości zrobić dalszego Przetwarzania. Kawałek twarogiem zanurzone w Gorącej Wodzie na kilka minut - ser Musi Być z łatwością rozciągnięte, ale nie nie podarte. Jeśli pęknie, wtedy dajemy ser stanąć na Czas jakis.





Cięcia sera na Duże kawałki, możemy przenieść zrobić pojemnika i napęłnić go Zimna Woda., W CELU zatrzymania Procesu fermentacji. Pozostawić na 20 minut



Następnie wyjąć ser z Wody, pokroić na małe kawałki. Z tworzywa sztucznego Najlepiej. Dokonywanie kontrolę W Sterowania: Raz pominąć Kawałek sera w temperaturze cieplej WODY NIE Wyższej niż 65 stopni! W razie przeciwnym, kauczuk ser się (fałdowanie). Jeśli To Jest łatwe zrobić stopienia, A następnie Przejdź zrobić kolejnego Kroku.

Podgrzać wodę do 65 stC i zalać kawałki sera w misce



drewnianymi łyżkami zmiękczać ser



Działanie Gorącą Wodą powtarzany kilka Razy, AZ Ser przekształca SIĘ w jednorodną Mase i stają SIĘ elastyczne. Gotowy zrobić zmiany masy zrobić Formy. Poczekać ostygnie AZ. W Tym czasie przygotowania Solankę



Oto kąpiel solanka. Proporcje 20% soli w serwatce Wagowo



Moczyć w solance 12 godzin.



Głowica gotowa Ser Ser Suluguni przenieść here, w metalowych skrzynek i Tych je w lodówce umieścić.



Ser Suluguni Bardzo Smaczne, świeże zioła, gorące puri chleba i pić Wszystko, Czego potrzebujesz orzeźwiający estragonu.