

Сыр Адыгейский



Ингредиенты

- 3 литра молока
- 20 гр лимонной кислоты
- горячая вода для разбавления лимонной кислоты

Процесс

Адыгейский сыр - национальное блюдо черкесской кухни, готовится из коровьего молока.

Процесс его приготовления называется кислотнo-температурная коагуляция

1. Нагреваем молоко до 85-86 градусов
2. Готовим раствор лимонной кислоты из расчёта 20 грамм на 3 литра молока. Лимонную кислоту разводим в горячей воде (75-78 градусов) объёмом 500-700мл.
3. Вносим раствор не слишком медленно, но и не всё сразу. Помешиваем аккуратно, без резких движений.
4. Наблюдаем активный процесс образования хлопьев, сыворотка становится прозрачной, хлопья собираются в плотную шапку.
5. Закрываем кастрюлю крышкой на 15-20 минут для уплотнения хлопьев
6. Выкладываем шумовкой в друшлаг или форму для Адыгейского сыра. Минут через 5-10 нужно посолить с верхней стороны, затем перевернуть и посолить с другой стороны