

Browin Uzenářská síťka na sýr 3m



Uzenářská síť o rozměru 3 m x 12 cm, určená především milovníkům domácího uzeného sýra. Tato síťovina se vyznačuje vysokou odolností a univerzální velikostí ok.

Je ideální nejen pro výrobu uzených sýrů a pro další uzené výrobky, ale také pro pečení (do 220 ° C, do 120 minut) a vaření (do 125 ° C, do 120 minut).

Může být nastříhán podle potřeby.

Domácí uzený sýr

Ingredience na 1 kg sýra:

- 10 l nízko pasterizovaných (do 74 ° C) nebo čerstvého mléka
- 11 kapek syřidla Vege Plus
- 2 g chloridu vápenatého.

Recept:

Chlorid vápenatý se rozpustí v 50 ml vlažné vody. Zahřejte mléko na 38-40 ° C a přidejte rozpuštěný chlorid vápenatý. Potom se nalije do syřidla rozpuštěného v 50 ml vlažné vody a nechá se hodinu odstát. Když se vytvoří pevná sraženina, nakrájejte ji na kostičky dlouhé 1 cm a odložte na 10-15 minut. Vložte masu do formy a vytlačte syrovátku. V kastrolu zahřejte vodu na 75 ° C, rozdělte sýrovou hmotu na kousky velikosti do dlaně - a několikrát je uvařte. Po každém vaření se porce stlačí, aby se zbavila co nejvíce syrovátky. Když se konzistence sýra podobá husté plastické hmotě, tvarujte ji a vložte ji do sýrové sítě.

Připravte solanku: na každý 1 litr vody přidejte 180 g soli a vložte do ní na 12 hodin chlazený sýr. Po vyjmutí ze solanky sýr jemně osušte a dejte ho udit, nejlépe studeným kouřem - při teplotě 35-40 ° C po dobu 2-3 hodin.

Parametry

Výška	0.10 mm;cm;dm;m
Šířka	300.00 mm;cm;dm;m
Délka	6.00 mm;cm;dm;m