Preparazione del formaggio dal latte vaccino

L' alunno puó preparare formaggio fresco dal latte vaccino a suo proprio modo, servednosi di materie prime:

1. latte vaccino pasterizzato e acidità: sugo di limone, aceto alcoolico o aceto di mele, con o senza sale, secodno la propria scelta
2. latte riscaldare fino ai 94° C
3. aggiungere l' acido e mescolando continuamente inducere la granulazione
4. il sale si può aggiungere subito, oppure dopo nel granulato
5. separata la granulazione dal siero, filtrare con garza
6. il granulato filtrare con garza nel colatoio posto sopra un tegame circa 10 minuti e stringere temporaneamente per eliminare il liquido
7. il granulato tagliagre con coltello o cucchiaio secondo il proprio gusto
8. sul piatto mettere u cartoncino con il *password*

SŠ Braća Radić Kaštel Štafilić-Nehaj
Liceo Scientificio e Linguistico Statale Frederico II di Svevia
Data di valutazione: 6. ottobre 2016.

FOGLIETO DI VALUTAZIONE	Cifra del campione _____

Gruppo di prodoti*: Latte e prodoti di latte*

Specie di prodoti: *Formagio fresco*

Tabella no.1 Numero punti assegnati al campione:

LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE	*PUNTI MAX*	*PUNTI ATTRIBUITI*
SAPORE	*10*	
ODORE	*7*	
SQUISITEZZA ULTERIORE	*2*	
ASPETTO DELLA CROSTA	*1*	
TOTALE PUNTI	*20*	

Tabella no.2. Shema per valutatre il sapore del formaggio con punti 1–20:

LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE	*Fi*	*Parametri indicati*	*Punti*	*Punti max*
SAPORE	**2,0**	ben definita, con caratteristiche adatte l prodotto di latte, aroma e salinità moderate,	**4-5**	**10**
		sapore latteo marcato, aroma e salsedine insufficiente, acidulo, poco acerbo, tracce di strani sapori	**3**	
		sapori inadequati, acerbo, rancido, acido, senza sale, arome intensive, sapore di muffa	**1-2**	
ODORE	**1,5**	gradito, odore di latte discreto, senza sapori strani	**4-5**	**7,5**
		accentuato, sapore di latte poco marcato, tracce di rancidità	**3**	
		senza qualità caratteristiche del prodotto, aro molto accentuata nega le qualità e l' odore di latte, rancido, sapore di muffa	**1-2**	
STRUTTURA E SAPORE	**0,3**	formaggio compatto, omogeneo, taglio liscio, e sapore dritto e di colore uguale, senza grumi, non si attacca alla bocca	**5**	**1,3**
		piccole inegualità sul taglio,alquanto duro o alquanto tenero	**3-4**	
		troppo duro o troppo tenero, taglio granuloso e di colore ineguale, si attacca alla bocca	**1-2**	
ASPETO DELLA CRUSTA/SCROZA	**0,2**	superfice omogenea, liscia, di colore uniforme	**5**	**1,0**
		superficie ineguale, ruvida e di colore diverso	**3-4**	
		superfice completamente ineguale, screpolosa, di colore diverso, inadatto alla superficie del formaggio	**1-2**	
NUMERO MASSIMO DEI PUNTI PONDERATII				**20**