

---

# Porady - mleko i jego przetwory

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2284 razy.

- Trwałość mleka przechowywanego w tem. 0-10 st. C wynosi 24 godziny.
- Mleko należy chłodzić i przechowywać w naczyniu /nie aluminiowym/, w którym się gotowało. Należy je chronić przed światłem, które znacznie przyspiesza jełczenie tłuszczu i niszczy zawarte w nim witaminy.
- Mleko gotowane zbyt długo jest mniej smaczne.
- Mleko szybciej kwaśnieje, jeśli dodamy do niego szczyptę cukru.
- Mleko zsiadłe powinno być podawane do spożycia w dniu, w którym się zsiadło, jest bowiem wtedy najsmaczniejsze.
- Do gotowania mleka używamy wyłącznie do tego celu przeznaczonego garnka aluminiowego lub emaliowanego.
- Mleko wlewamy do garnka dokładnie umytego i bezpośrednio przed użyciem przepłukanego zimną wodą /nie wycierać /. Unikamy w ten sposób przypalenia mleka.
- Mleko nie wykipi, jeżeli na dno garnka włożymy fajansowy spodek. Inny sposób to posmarowanie ścian garnka masłem 5 cm ponad powierzchnią mleka.
- Słodka śmietana nie zmieni smaku i nie skwaśnieje, jeżeli będziemy je trzymać w lodówce, w szklanym słoiku wstawionym do miseczki z mocno osoloną, codziennie zmienianą wodą.
- Śmietana najlepiej ubije się, jeśli przez kilka godzin stała w lodówce.
- Gdy ser podczas krajania kruszy się, dowodzi to, że został sporządzony z mleka odciąganego.
- Ser biały można dłużej przechowywać, jeśli zawiniemy go w płótno lub gazą zmoczoną w słonej wodzie. Należy trzymać go w miejscu suchym i przewiewnym. Szmatkę co 3 dni trzeba zmoczyć na nowo, a ser oskrobać.
- Kwaśny twaróg można odkwasić, zanurzając go w misce z czystą wodą na okres od 15 minut do godziny. Ser w trakcie moczenia powinien być owinięty w papier pergaminowy.
- Bardzo wysuszonemu kawałkowi sera żółtego można przywrócić świeżość, jeżeli na parę godzin zanurzymy go w mleku.
- Ser żółty, który bardzo podsechł, można drobno zetrzeć na tarce i włożyć /umieszczony w szczelnym pojemniczku lub torebce foliowej/ do lodówki - przyda się do makaronu, zapiekanki lub pizzy.
- Ser parmezan można z powodzeniem zastąpić suchym serem tyłżyckim, edemskim lub oscypkiem /ser owczy/.
- W czasie przechowywania mleka zagęszczonego w puszkach, puszki powinny być odwracane co najmniej 2 razy w miesiącu.