

## Technologia gastronomiczne Klasa II,III 21.04.2020

### Charakterystyka serów kwasowych.

Sery twarogowe(kwasowe) – powstają na skutek koagulacji białek mleka w obecności kwasu mlekowego, wytworzonego przez bakterie fermentacji mlekowej, dodawane w postaci zakwasu. Po strąceniu białka skrzep jest poddawany obróbce ( krojeniu, rozdrabnianiu, ogrzewaniu, usuwaniu serwatki, prasowaniu).

Należą do nich sery:

\*prasowane ( krajanka i klinki);

\*mielone;

\*mielone smakowe- poprawiane dodatkami smakowymi (serek tatarski, ze szczypiorkiem, z ziołami, parzony, smażony);

\*twarożki- otrzymywane z serów twarogowych przez ich rozcieranie i mielenie, mieszanie mlekiem, maślanką, serwatką; poprawiane różnymi dodatkami smakowymi, takimi jak sól, zioła, warzywa, owoce; są poddawane utrwaleniu termicznemu i pakowane w wyłoczki z tworzyw sztucznych w warunkach aseptycznych, przez co zyskują trwałość od kilku dni do kilku tygodni;

\*dojrzewające – wytwarzane na niedużą skalę; mają znaczenie regionalne; otrzymywane z

twarogu, mieszanego z solą, często z przyprawami smakowymi (kminek, majeranek), następnie formowane w kształt krążków o masie 50-200g; osuszone krążki poddaje się procesowi dojrzewania ( tzw. gliwienia); wyróżnia się sery twarogowe dojrzewające pleśniowe i maziowe; do najbardziej znanych serów twarogowych dojrzewających należą serki harcerskie, kwargle i gomółki.