

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/siatka-do-wedzenia-serow-dl-3-m-p-2197.html>



Siatka do wędzenia serów, dł. 3 m

Cena	8,00 zł
Numer katalogowy	P1-411402
Kod producenta	P1-411402
Kod EAN	5908277706128

Opis produktu

Niezastąpiona w kuchni, posłuży Ci podczas produkcji domowych serów, a także wędzenia, parzenia, pieczenia, suszenia i dojrzewania różnych rodzajów mięs.

- **O uniwersalnym splocie** - idealna do serowarstwa, jak również do: wędzenia, parzenia, pieczenia, suszenia oraz dojrzewania mięs.
- **Bezpieczna w użyciu** - podczas produkcji sera skrzep nie wydostaje się na zewnątrz.
- **Wygodna i praktyczna** - siatka o długości 3 m, którą można ciąć wedle potrzeb.
- **Wytrzymała termicznie** - do pieczenia (w temperaturze do 220C, do 120 minut) oraz parzenia (w temperaturze do 125C, do 120 minut).
- **Potwierdzona jakość** - posiada atest PZH, użyty materiał nie wpływa na smak i zapach wyrobów.

Siatka o uniwersalnym splocie - niezastąpiona wśród akcesoriów do produkcji domowych serów. Doskonale sprawdzi się nie tylko w serowarstwie i do wędzenia produktów, ale może być także wykorzystana do pieczenia (w temperaturze do 220C, do 120 minut) oraz parzenia (w temperaturze do 125C, do 120 minut). Niezwykle bezpieczna w użyciu - robiąc domowe sery masz pewność, że skrzep nie wydostanie się na zewnątrz. Użyty do produkcji siatki materiał nie wpływa na smak i zapach wyrobów.

Przepis na domowy ser wędzony

Składniki na 1 kg sera:

- 10 L mleka niskopasteryzowanego (do 74C) lub świeżego
- 11 kropeł mikrobiologicznej podpuszczki do sera strong
- 2 g chlorku wapnia

Przepis:

1. Chlorek wapnia rozpuść w 50 ml letniej wody i połącz go z mlekiem podgrzanym do 38-40C.
2. Rozpuść podpuszczkę w 50 ml letniej wody i pozostaw na godzinę. Kiedy wytworzy się zwarty skrzep, pokrój go w kostkę o boku 1 cm oraz odstaw na 10-15 min. Wytworzoną masę serową przełóż do formy, odciskając delikatnie serwatkę.
3. W garnku podgrzej wodę do 75C, podziel masę serową tak, by porcje mieściły się w dłoni - kilkakrotnie je wyparzając. Po każdym parzeniu porcje odciśnij, by pozbyć się jak największej ilości serwatki. Kiedy konsystencja sera zacznie przypominać zwartą masę plastyczną, uformuj ją i włóż w siatkę serowarską.
4. Przygotuj solankę: na każdy 1 L wody dodaj 180 g soli, a następnie umieść w niej na 12 godz. schłodzony ser. Po wyjęciu z solanki ser delikatnie osusz, a następnie poddaj procesowi wędzenia, najlepiej zimnym dymem - w temperaturze do 35-40C, przez 2-3 godz.
5. Gotowe!

Wyrusz w kulinarną przygodę z siatką serowarską Browin ...bo domowe jest lepsze!

Uwaga: siatka po rozciągnięciu uzyskuje wymiar deklarowany przez producenta.