تصنيع الجبن

تعريف الجبن:

الجبن: هو غذاء يصنع من تجبن الحليب باستخدام المنفحة.

أهمية الجبن الغذائية:

- غني بالكالسيوم.
- يقوي العظام والأسنان.
- سهل الحفظ.
- يدخل في الحلويات والمعجنات.

المواد والأدوات اللازمة:

- حليب كامل الدسم.
- منفحة.
- ملح خشن.
- ميزان حرارة.
- حبة البركة.
- شاش أبيض.

متطلبات الأمن والسلامة:

- غسل اليدين.
- ارتداء القفازات.
- العمل في مكان صحي.

خطوات تصنيع الجبن:

(1) إضافة الملح للحليب:

.يضاف الملح ويُحرك جيدًا

:أهمية الملح

- حفظ الجبن من التعفن.
- تقوية الجبن.

• زيادة مدة التخزين.

(2) تسخين الحليب:

37يسخن الحليب حتى () درجة مئوية.

(3) إضافة المنفحة:

.تخلط المنفحة بقليل من الحليب ثم تضاف للحليب

(4) التجبن:

4يغطى الخليط مدة ساعات أو أكثر حتى يتجبن.

(5) فصل الماء:

.يقطع الجبن داخل الطنجرة لتسهيل خروج الماء

(6) تصفية الجبن:

.يصفى باستخدام الشاش

(7) تعليق الشاش:

12تعلق الصرة مدة ساعة لتصفية الماء.

(8) كبس الجبن:

.يوضع ثقل فوق الجبن ليصبح متماسكًا

(9) تمليح الجبن:

.يقطع الجبن ويغمس بالملح

(10) تخزين الجبن:

.يحفظ الجبن بمحلول مائي مع قليل من المنفحة