

КАК ВЫБИРАТЬ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ?

Натуральный состав. В идеале — только молоко/сливки/закваски/соль/вода.



МОЛОКО

Цвет: белый, от синеватого до кремового

Вкус и запах: молочный без примесей, привкус кипячения, сладковатый

Консистенция: жидкая, без хлопьев белка и комочеков жира

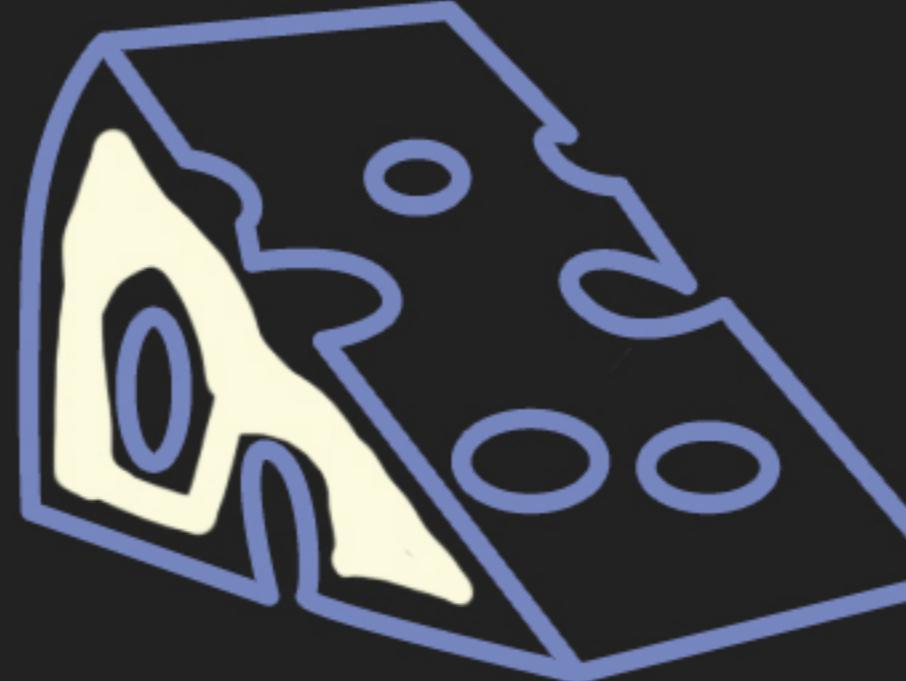


КЕФИР

Цвет: белый/с кремовым оттенком, не желтый

Запах: не кислый

Консистенция: без комочеков, расслаивания



СЫР

Форма: правильная, без дефектов
Вид: без налета, пятен, на месте среза — корочка

Запах: чистый, без примеси кислоты, дрожжей, аммиака (кроме камамбера, бри, рокфора), голубые сыры: пенициллин и скисший творог

Срезы: ровные, гладкие, не липкие и не маслянистые



СМЕТАНА

Цвет: белый с кремовым оттенком

Консистенция: без комков и крупинок

Запах: кисломолочный



ЙОГУРТ

Минимальный срок хранения, количество микроорганизмов $\geq 10^7$ кол на 1 г

Консистенция: однородная

Запах: кисломолочный

Цвет: молочно-белый



ТВОРОГ

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус и запах: нейтральный с еле заметной кислинкой



СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Цвет: от светло-желтого до желтого

Консистенция: пластичное, размазывается легко, сохраняет форму до 30 °C

Вкус и запах: сливочный