



La Cañabla

espacio educativo



Curso de Elaboración de queso y derivados lácteos

En España los productores de queso se ven obligados a cumplir desmesuradas y estrictas leyes de control sanitario, las cuales, en ocasiones van en detrimento de la personalidad y la calidad del producto.

Aprende a elaborar con tus propias manos quesos artesanos y con sabor propio, tan sólo es necesario observar, y cuidar con especial mimo todo el proceso de tratamiento de la leche desde el origen.

Teoría

Historia del queso

La leche : Factores, que determinan su calidad.

Tipos de pasteurización

Los fermentos lácticos

Leches fermentadas: Yogur, Bifidus, L.Casei, griego,

Clasificación de los quesos y cuajos

Proceso de fabricación de Queso fresco, semicurado, curado con leche cruda, queso de coagulación láctica

Otros derivados lácteos: Cuajada, Mantequilla, queso de untar y requesón.

Práctica

Elaboración de queso fresco de cabra, yogures de diferentes tipos, cuajada y queso de untar.

Duración (7 horas)

MAÑANA: de 10 a 14 h

TARDE: de 16 a 19 h

Precio:

50 € (incluye apuntes del curso, almuerzo, y muestras de todos los productos realizados)

Si quieres conocer la fecha del próximo curso, consulta nuestro Blog

