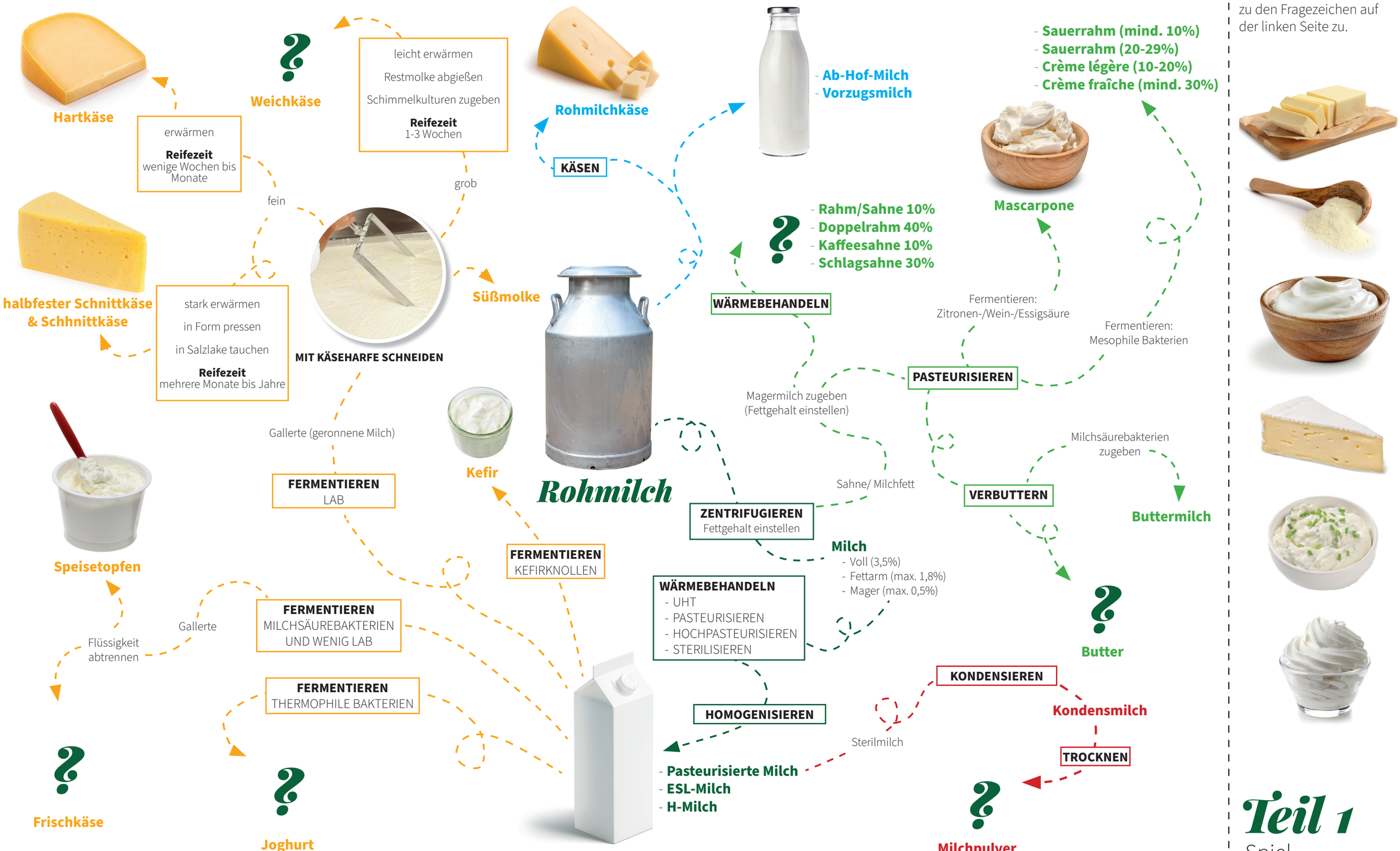
Welche Produkte entstehen hier?

Milch ist vielfältig, denn wir können sie zu vielen verschiedenen Produkten weiterverarbeiten. Kannst du alle Produkte richtig zuordnen?

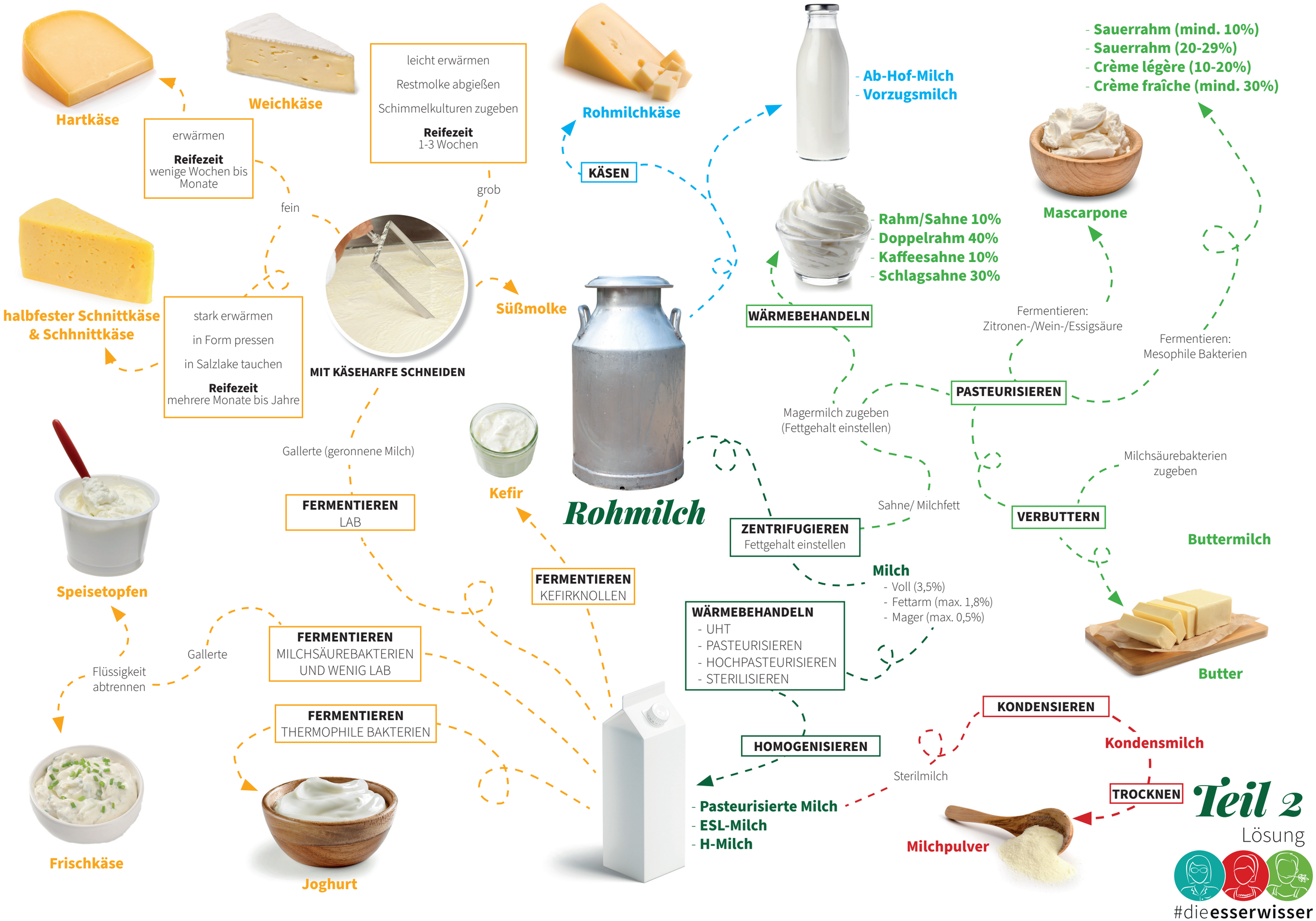
#dieesserwisser

Schneide die Milchprodukte aus und ordne sie zu an den richtigen Stellen zu den Fragezeichen auf der linken Seite zu.



Teil 1

Spiel


Rohmilch
KÄSEN
Rohmilchkäse
Weichkäse
Hartkäse
leicht erwärmen
Restmolke abgießen
Schimmelkulturen zugeben
Reifezeit
1-3 Wochen
erwärmen
Reifezeit
wenige Wochen bis Monate
grob
fein
halbfester Schnittkäse & Schnittkäse
stark erwärmen
in Form pressen
in Salzlake tauchen
Reifezeit
mehrere Monate bis Jahre
MIT KÄSEHARFE SCHNEIDEN
Süßmolke
Gallerte (geronnene Milch)
FERMENTIEREN
LAB
Kefir
FERMENTIEREN
KEFIRKNOLLEN
Speisetopfen
Gallerte
Flüssigkeit abtrennen
FERMENTIEREN
MILCHSÄUREBAKTERIEN UND WENIG LAB
FERMENTIEREN
THERMOPHILE BAKTERIEN
Frischkäse
Joghurt
- Ab-Hof-Milch
- Vorzugsmilch
- Rahm/Sahne 10%
- Doppelrahm 40%
- Kaffeesahne 10%
- Schlagsahne 30%
WÄRMEBEHANDELN
- Sauerrahm (mind. 10%)
- Sauerrahm (20-29%)
- Crème légère (10-20%)
- Crème fraîche (mind. 30%)
Mascarpone
Fermentieren:
Zitronen-/Wein-/Essigsäure
Fermentieren:
Mesophile Bakterien
PASTEURISIEREN
Magermilch zugeben
(Fettgehalt einstellen)
Milchsäurebakterien zugeben
Sahne/ Milchfett
ZENTRIFUGIEREN
Fettgehalt einstellen
VERBUTTERN
Buttermilch
Milch
- Voll (3,5%)
- Fettarm (max. 1,8%)
- Mager (max. 0,5%)
Butter
WÄRMEBEHANDELN
- UHT
- PASTEURISIEREN
- HOCHPASTEURISIEREN
- STERILISIEREN
KONDENSIEREN
Kondensmilch
HOMOGENISIEREN
Sterilmilch
TROCKNEN
- Pasteurisierte Milch
- ESL-Milch
- H-Milch
Milchpulver
Teil 2
Lösung
#dieesserwisser