

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Pasteurización Casera y Control de Calidad de la Leche

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	lt	Leche cruda o bronca	
		Agua fría	
		Hielo	
		Alcohol etílico	Al 70 %
		Utensilios:	
		Olla de acero inoxidable	O recipiente resistente al calor
		Termómetro de cocina	Rango de 0° C a 100° C
		Cuchara o espátula de madera	
2	pzs	Frascos de vidrio	

#	Preparación:
1	Limpiar y esterilizar los utensilios con agua caliente.
2	Enjuagar bien para eliminar cualquier residuo químico.
3	Verter la leche cruda en la olla, colocar la olla a fuego medio y comenzar a calentar.
4	Introducir el termómetro en la olla y monitorear la temperatura de la leche constantemente.
5	Cuando la leche alcance 63° C se debe mantener esa temperatura durante 30 minutos (pasteurización lenta).
6	La pasteurización rápida, eleva la temperatura a 72° C y se debe mantener durante 15 segundos.

CEDO

7	Una vez completado el tiempo, retirar la olla del fuego.
8	Transferir la leche a un recipiente limpio y colocarlo inmediatamente en un baño de agua con hielo para enfriar rápidamente, hasta alcanzar una temperatura de 4° C.
9	Guardar la leche pasteurizada en un recipiente hermético y refrigerar.