Basiswissen Milchverarbeitung

9 Grundlagen der Milchverarbeitung
9 Chemische Voraussetzungen
13 Mikrobiologische Voraussetzungen
26 Das Eiweiß der Milch
34 Hilfsstoffe für die Milchverarbeitung
44 Einteilung der Käse

Schafmilch

48 Die Verarbeitung von Schafmilch
48 Sauermilchprodukte
57 Frischkäse
73 Weichkäse
81 Schimmelkäse
89 Schnittkäse
98 Hartkäse
100 Käsereifung
112 Molkeverwertung
116 Butter

Ziegenmilch

121 Verarbeitung von Ziegenmilch
121 Unterschiede von Schaf- und Ziegenmilch
121 Hinweise zur Verarbeitung
122 Produktionsschemata
129 Französische Ziegenkäse

Bibliografische Informationen
http://d-nb.info/1220170402

digitalisiert durch DEUTSCHE NATIONAL BIBLIOTHEK

Kuhmilch

Verarbeitung von Kuhmilch 131
Cottage-Cheese 131
Sauermilchkäse 135
Mozzarella 140

Eiscreme

Eisherstellung auf dem Hof 144
Voraussetzungen 144
Rezepturen und Inhaltsstoffe 145
Eismaschinen 149
Rechtliche Vorschriften 150
Rezepturen 151
Nährwertberechnung 153

Service

Einstellen des Fettgehaltes 155
Rechtliches 158
Bezugsquellen für Milchverarbeiter 159
Bezugsquellen für Eishersteller 161
Literatur 163
Sachregister 164