1- Escribir que es cada definición (MAYÚSCULA)

YOGURT - LECHE CONDENSADA - LECHE - MANTECA - DULCE DE LECHE - LECHE EN POLVO - RICOTA - QUESOS

FERMENTACIÓN DE LA LECHE PRODUCIDA POR UNA BACTERIA

SE OBTIENE POR LA COAGULACIÓN DE LA CASEÍNA Y ÁCIDOS DE LA LECHE TRATADA

QUESO FRESCO SE OBTIENE CUAJANDO LA LECHE.

PRODUCTO LÁCTEO CON ALTA CONCENTRACIÓN DE GRASA, OBTENIDO A PARTIR DE LA CREMA.

LECHE DE VACA A LA QUE SE LE EXTRAE EL AGUA Y SE LE AGREGA AZÚCAR, PRODUCTO ESPESO.

MÉTODO MÁS IMPORTANTE PARA LA CONSERVACIÓN DE LA LECHE

SE REALIZA CON LECHE, AZÚCAR, BICARBONATO DE SODIO, GLUCOSA, ES DE COLOR MARRON CLARO.

PRODUCTO BLANCUZCO SEGREGADO POR LA GLÁNDULA MAMARIA DE LA VACA

2- ORDENAR LOS PASOS DEL YOGURT

1-
2-
3-
4-
5-
6-

AGREGARLE LA LECHE EN POLVO Y EL YOGURT

COLOCAR EN UN RECIPIENTE CON TAPA

MEZCLAR

DEJAR REPOSAR 24HS.

CALENTAR LA LECHE

COLOCAR EN LA HELADERA.

LIVEWORKSHEETS