

Proceso Técnico Artesanal

Nombre del alumno (a): _____ Grupo _____

Instrucciones: Nombra correctamente los pasos para hacer un queso artesanal

¿Cómo se hace el Queso Artesanal?

Pasos para elaborar queso de forma tradicional.

1.



2.



3. Cuajado



Se cuela para quitar impurezas.

4.



5.



6.



Se escurre el suero (liquido).

Se prensa la cuajada en moldes.

7.



8. Maduración



9.



Listo para disfrutar

Filtrado

Moldeado

Ordeño

Desuerado

Salado

Corte de la cuajada

Se calienta y agrega cuajo para formar la cuajada

Se sala el queso para darle sabor

Se corta la cuajada en trozos

Queso listo para comer

Se ordeña la leche fresca

Se deja reposar el queso para que madure

