Aygın®

Pratik Süt Ürünleri Bilgileri

Sofranızı Sütle Donatın...

Mutfağınız için

pratik bilgiler

www.aygin.com.tr

Mutfağınız için

pratik bilgiler

Evimdeki Mandıra

Aygın Süt A.Ş. 40 yıllık tecrübesi sonucunda oluşturduğu üretim sırlarını siz değerli müşterileri ile paylaşıyor. Son zamanlarda süt ürünlerinde katkısız ve organik ürün arayan tüketiciler, ''Artizan'' üretim olarak adlandırılan evde üretime yönelmiş bulunuyorlar.

Bu ilgiye bizde, beyaz peynir, kaşar peyniri ve yoğurt yapımını evde gerçekleştirebilmeniz için, üretim ipuçlarını sizlerle paylaşarak, katkıda bulunmak istedik. Tüm aşamalarında tarım bakanlığının kriterlerine göre, üretilen, sağılan, depolanan ve paketlenen, katkısız ve doğal Aygın çiftlik sütü ile kendi mutfağınızda bizim tariflerimiz ile gönül rahatlığı ile Beyaz peynir, kaşar ve yoğurt yapabilirsiniz.

Bereketli olsun, Afiyet Olsun...

Mutfağınız için pratik bilgiler

www.aygin.com.tr

Evde Beyaz Peynir Yapımı

Evde Beyaz Peynir Yapımı için Gerekli Malzemeler

Malzemeler;

-3 litre taze süt

-1 adet Selçuk maya

-1 adet Provita (CaCl2) Peyniryap

Yardımcı Malzemeler

-1 adet termometre

-1 adet spatula

-1 adet peynir süzdürme bezi

-1 adet tencere

Nasıl Kullanacaksınız

Bu satın aldığınız setle ev şartlarında doğal güvenli ve lezzetli geleneksel beyaz peynir yapabilirsiniz.
Bu seti kullanırken çiğ süt veya günlük pastörize süt kullanılmalıdır.
UHT (Uzun ömürlü süt)peynir yapımında uygun değildir.
Çiğ süt hastalık yapan bakteriler içerdiğinden uygun sıcaklıkta pastörize olması amacıyla (69-72) derece pişirilmelidir.
Peynirin tat ve aromasında pastörizasyon sıcaklığı büyük ölçüde belirleyicidir. Bizim tavsiyemiz geleneksel beyaz peynir (klasik- naturel) yapımına göre hazırlanmıştır.Pastörizasyon sıcaklığında önerilen değerlerin üzerine çıkmayınız.
Bu sette bu işlemler için lazım olan tüm ekipmanlar bulunmaktadır.

Peynir Yapımında Kullanılan Malzemelerin Özellikleri

Mutfağınız için pratik bilgiler

Olgunlaştırma koşulları: Elde edilen peynir taze tüketime uygundur. Bu nedenle ister hızlı tüketim için ister buzdolabı koşullarında, peynir yapım aşamasında tarif edilecek olan salamura suyunda saklanabilir. Talimat 3 litre süt esas alınarak hazırlanmıştır. Daha fazla süt kullanıldığında maya ve peyniryap miktarı aynı oranda artırılmalıdır.

Bez Tülbent: Peynir yapımında kalıplama ve süzdürme aşamasında kullanılır.

Termometre: Peynir yapımında sütün pişirme (Pastörize) ve soğutma derecelerini hassas bir şekilde uygulamak için kullanılan 0-100 derece hassasiyetinde termometredir. (Civa içermez)

Maya: Maya bitkilerden izole edilmiş olan mantar kökenli mikroorganizmalardan elde edilen doğal, mikrobiyel peynir mayasıdır.

Özellikleri : Bitkisel kökenlidir ve içerisinde hayvansal herhangi bir içerik bulunmadığından dolayı, kullanımında dini ve tıbbi yönden bir sakınca yoktur. Maya genetiği değiştirilmiş organizma (GDO) içermemektedir ve üretiminde GDO içeren hammadde kullanılmamıştır. Maya koyun keçi manda ve inek sütünden peynir yapımında güvenle kullanılabilir.

Peynir Yap; peynir yap pastörize edilen sütten peynir yapmak için gereklidir. Gıda kodeksine uygundur.

Eude Beyaz Peynir Yapım Aşamaları

Aygın®

Mutfağınız için pratik bilgiler

www.aygin.com.tr

Evde Beyaz Peynir Yapım Aşamaları

Mutfağınız için pratik bilgiler

01

3 litre sütü karıştırarak 69-72 dereceye kadar orta ateşte ısıtıp 30 dakika bekletin. (Pastörizasyon)

02

Sütü ateşten indirin ve soğumaya bırakın ve 38-40 dereceye kadar soğutun. Çok soğursa maya geç tutar.

03

38-40 derece sıcaklıktaki süte kendi kapağı ile yarım kapak Peyniryap ekleyip spatula ile iyice karıştırın.

04

Ardında yarım kapak Maya alarak temiz bir bardağa koyun. Üzerine 2 kapak temiz içme suyu ilave edin ve karıştırın. Bunun amacı mayayı seyreltmek ve mayanın eşit bir şekilde süte dağılmasını sağlamaktır. Seyreltilen maya hiç beklemeden 38-40 derecedeki süte ilave edin ve karıştırın.

Eude Beyaz Peynir Yapım Aşamaları

05

Mayalanmış sütün üzeri soğumaması için bir örtü ile kapatın. Pıhtının oluşması için 1,5-2 saat bekleyin.

06

Süre tamamlandıktan sonra tencerenin kapağını açın ve pıhtının oluşup oluşmadığını kontrol edin.

07

Pıhtının kesim sertliğine gelip gelmediğini anlamak için spatulayla ufak bir kesik atın. Pıhtıdan sarı yeşil renkte peynir altı suyu çıkar. Bu durum görüldüğünde, pıhtıyı(teleme) tahta spatula yardımıyla küçük parçalara ayırın.

08

4-5 dakika pıhtının suyunu salması için bekletin.Teleme 40 derecenin altında ise su salmasını hızlandırmak için tencereyi ocak üzerine koyun ve telemeyi 40 dereceye kadar ısıtın.Isıtma sırasında spatula ile yavaş yavaş karıştırın. Teleme 40 dereceye ulaştığında ocaktan indirin.

Evde Beyaz Peynir Yapımı Aşamaları

Mutfağınız için pratik bilgiler

09

Telemeyi bir kepçe yardımı ile alın ve süzdürme bezinin içine koyun.

10

Telemenin üzerine ağırlık koyup baskı uygulayın.Üzerine ağırlık olarak içi su dolu sürahi (4-5 litre olabilir) kullanılabilir. 15 dakika bekleyip telemenin üzerindeki sürahiyi kaldırın. Bezi toparlayıp alt üst yapıp tekrar baskı uygulayın. 2-3 saat baskıda tutun daha sonra bezden çıkarın. Bu şekilde çok bekletirseniz daha sert yapıda peynir elde edersiniz.

11

Bezden çıkarılan peyniri salamurada (tuzlu suda) bekletin. Bunun için tencereye 1 litre kadar süzdürdüğümüz peynir altı suyuna 2 litre normal su karıştırın ve 3-4 yemek kaşığı tuz ilave edin. Bunu 85 dereceye kadar ısıtın.85 dereceye ulaşınca tencereyi bir kenara alın ve 20 dereceye kadar soğutun. Bezden çıkardığımız peyniri isteğinize göre parçalara ayrılarak veya tamamen bu salamuraya atın. Salamurada 3-4 saat bekletin.Tuz ayarını damak tadınıza göre ayarlayın. Bu şekilde taze natural beyaz peynir elde ettiniz.Bu şekilde tüketilebilir.Eğer isterseniz daha uzun süre salamurada bekletebilirsiniz. Afiyet olsun…

Evde Kaşar Peyniri Yapım Aşamaları

Aygın®

Mutfağınız için pratik bilgiler

www.aygin.com.tr

Evde Kaşar Peyniri Yapım Aşamaları

Mutfağınız için pratik bilgiler

01

3 litre sütü karıştırarak 45 dereceye kadar orta ateşte ısıtın. 4 saat bekletin. 45 derece olunca ateşi kapatıp 4 saat bekletin .Soğumaması için üzerini bez ile kapatın.

02

Bekleme süresinde 34-35 dereceye düşen süte kendi kapağı ile bir kapak Maya yı ½ çay bardağı su içine ekleyip karıştırıp süte ilave edip spatula ile iyice karıştırın.

03

40-45 dakika sonra oluşan telemeyi spatula ile çizikler atarak karıştırıp nohut büyüklüğünde kırın.

04

10 dakika kendi halinde bekledikten sonra 42 dereceye kadar ısıtıp 10 dakika daha bekletin.
Süre tamamlandıktan sonra tencerenin kapağını açın ve telemeyi süzekle süzüp telemeden suyun tamamen uzaklaşmasını sağlayın.

Evde Kaşar Peyniri Yapım Aşamaları

05

Telemeyi oda sıcaklığında yarım saat bekletin. Haşlama suyu için 1 litre suyu 90 derece kaynatıp içine 2 yemek kaşığı ince tuz atıp karıştırın.

06

Hazırlanan telemeyi rende veya elle ufalayarak haşlama suyuna ilave edip kaşıkla hızlı bir şekilde su soğumadan karıştırıp hamur haline getirin.

07

Hamuru elde topak yaparak yoğurup şekil verilerek dinlenmeye bırakın. Oda sıcaklığında bir gün bekleterek kaşarınızı kurutup buzdolabına kaldırıp tüketmeden önce bir günde orada bekletin.

08

Bir hafta içinde tüketecekseniz buzdolabında daha uzun sürede tüketilecek ise dipfrizde muhafaza ediniz.
Afiyet olsun…

Evde Yoğurt Yapım Aşamaları

Aygın®

Mutfağınız için pratik bilgiler

www.aygin.com.tr

Evde Yoğurt Yapım Aşamaları

Mutfağınız için pratik bilgiler

01

3 litre sütü karıştırarak 95 dereceye kadar orta ateşte ısıtın. 95 derece olunca karıştırarak taşırmadan 5 dakika kısık ateşte kaynatın.

02

Kaynayan sütü ocaktan indirin 45 dereceye kadar soğutun. 2 yemek kaşığı yoğurdu az bir süt ile ezip 45 dereceye soğutulan süte ilave edin,karıştırın.

03

Kabın üzerini soğumayacak şekilde kapatıp 3 saat bekletin.
Süre tamamlandıktan sonra tencerenin kapağını açın yoğurdun sertliğine bakıp iyi ise buzdolabına soğumaya bırakın.

04

Yoğurt sertliği tam istediğiniz gibi değil ise yarım saat veya bir saat daha bekledikten sonra buzdolabında soğumaya alın. Yoğurt buzdolabında bir gün bekledikten sonra tüketebilirsiniz. İsterseniz bu yaptığınız yoğurdu tülbent veya kesede süzerek süzme yoğurt elde edebilirsiniz..
Afiyet olsun…

ÖLÇÜ KARŞILAŞTIRMA CETVELİ

	1 su bardağı	1 çay bardağı	1 kahve fincanı	1 çay kaşığı
Su	250 gr.	100 gr.	75 gr.	15 gr.
Süt	250 gr.	100 gr.	75 gr.	15 gr.
Pirinç	250 gr.	100 gr.	70 gr.	10 gr.
Toz Şeker	250 gr.	80 gr.	70 gr.	15 gr.
Zeytinyağı	220 gr.	90 gr.	65 gr.	10 gr.
Un	140 gr.	70 gr.	50 gr.	7.5 gr.
Margarin	180 gr.	80 gr.	50 gr.	15 gr.
Peynir	100 gr.	40 gr.	25 gr.	10 gr.
Pudra Şekeri	125 gr.	40 gr.	25 gr.	7.5 gr.

KALORİ CETVELİ

MALZEME	BİRİM	KALORİ
Yoğurt (Yağlı)	100 gr.	95
Süt (Yağlı)	100 gr.	68
Yoğurt (Yağlı-Meyveli)	100 gr.	125
Parmesan Peyniri (Yağlı)	100 gr.	275
Kaşar Peyniri (Yağlı)	100 gr.	413
Parmesan Peyniri (Yağlı)	100 gr.	440
Yumurta	1 Adet	80
Yumurta Akı	1 Adet	15
Yumurta Sarısı	1 Adet	65

www.aygin.com.tr

Sofranızı Sütle Donatın...

Mutfağınız için pratik bilgiler

İmal Yeri: **AYGIN SÜT A.Ş.** Tel: 0332 355 25 07 pbx Fax: 0332 355 38 59
Fetih Mh. Halil Ağa Sk. No:1 Karatay KONYA / TÜRKİYE

22 ŞUBEMİZLE HİZMETİNİZDEYİZ...

Ankara : Ayvalı Mh.süleymaniye Cd.no: 26/8 Keçiören / Ankara 0312 352 25 07 - 0541 396 90 95 **Karaman:** İmaret Mh.atatürk Bulvarı No:6/b-c Merkez / Karaman 0338 213 03 01 - 0549 469 40 00 **Çumra**: İzzetbey Mh. Alparslan Türkeş Cd.no:36/2 Çumra / Konya 447 38 45 - 0541 394 90 95 **Ereğli**: Pirömer Mh.inönü Caddesi 18/3e Ereğli / Konya 710 10 18 - 0507 961 07 10 **Merkez Şube:** Fetih Mah. Kardelen Sk. No:21 Karatay/ Konya 355 74 75 - 0541 395 90 98 **İstanbul Cd.:** Babı Aksaray Mh.ayanbey Sk. No:26/c Karatay / Konya 350 98 11 - 0541 395 90 99 **Fetih Cd.:** Doğuş Mh. Fetih Cd. Candan Apt. 254/b Karatay / Konya 245 45 60 - 0507 961 07 09 **İstasyon**: Şeyh Sadrettin Mh. Feritpaşa Cd. Seher St.58/c Meram/konya 321 00 48 - 0541 394 90 91 **Aydoğdu:** Geçit Mh. Araböldüren Cd.no:119/a Meram / Konya 320 20 38 - 0541 394 90 92 **E. Hamdi:** Yazır Mh. Elmalı Hamdi Yazır Cd. Florya Sitesi 16/ı Selçuklu / Konya 255 26 27 - 544 776 43 34 **Yaka:** Alavardı Mh. Sivaslı Ali Kemal Cd.no:39/c Meram / Konya 323 28 37 - 0543 469 40 02 **Eski Sanayi**: Motorlu Sanayi Çarşısı Sanayi Caddesi No:20 Selçuklu / Konya 238 01 27 - 0541 396 90 91 **Binkonut:** Şeyh Şamil Mh. Sızma Sk. Susam İş Merkezi No:16 Selçuklu / Konya 251 16 53 - 0541 396 90 93 **Yazır:** Yazır Mh. Koruluk Sk.1.blok No:2 Selçuklu / Konya 255 56 01 - 0541 396 90 94 **Aydınlık:** Aydınlık Mh. Ziya Ülhak Cad.83/a Selçuklu / Konya 246 02 45 - 0541 396 90 92 **Özalkent:** Bedir Mh. Zenbilli Cad. Çınardibi Sk.13/a Selçuklu / Konya 246 48 83 - 0541 396 90 97 **Bosna:** Bosna Hersek Mh. Yemeni Sk. 19/b Selçuklu / Konya 241 41 51 - 0507 961 07 08 **H.Çelebi:** H.çelebi Mh. Güzeldere Cd.15/c Selçuklu / Konya 265 45 70 - 0541 394 90 97 **Nalçacı:** Nişantaşı Mh. Dr. Hulusi Baybal Cd. Orkide St 38/a. Selçuklu / Konya 237 95 23 - 0541 396 90 99 **Bedir:** Bedir Mh. Hadimi Cd.30/b Selçuklu / Konya 247 12 11 - 0507 961 07 09 **Kılınçarslan:** Kılınçarslan Mh. Rauf Denktaş Cd.69/e Selçuklu / Konya 503 01 22 - 0541 396 90 98
Alavardı: Alavardı Mh. Fatih Cd. Çiçek Apt. 74/A Meram / KONYA 324 52 25