

# Четыре известных вида

Цель – узнать больше о  
четырёх видах сыра о  
которых рассказано в  
презентации



Фета  
Моцарелла  
Брынза  
Сулугуни



# Фета



- Фета - традиционный греческий сыр белого цвета из овечьего молока, с добавлением козьего
- Наименование «фета» было зарегистрировано в реестре наименований места происхождения товара регламентом 1829/2002 Комиссии ЕС в октябре 2002 года
- Сыр, называющийся фетой, но приготовленный современными способами, в результате которого получается сыр другой структу



# Моцарелла



- Молодой сыр итальянского происхождения, родом из региона Кампания. Классическая моцарелла производится из молока чёрных буйволиц, однако продаже практически всегда присутствует моцарелла из коровьего молока. Этот сыр продают в виде белых шариков, замоченных в рассоле, так как он долго не хранится. Также моцарелла бывает твердой, как обычный сыр, такую используют для горячих блюд. Выпускается

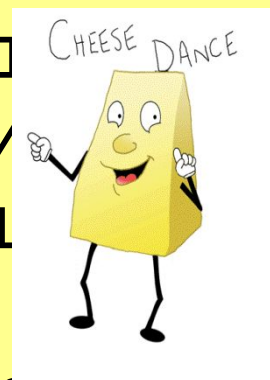




# Брынза



- Рассольный сыр, изготавливаемый из козьего или овечьего молока.
- Брынза — сыр, обычно белого цвета. Вкус и запах брынзы кисломолочные, в меру солёные. Консистенция — умеренно плотная, чаще твёрдая, слегка ломкая, но не крошливая. Цвет — от белого до слабо-жёлтого, однородный по всей массе. Рисунок отсутствует, допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. Брынза корки не имеет, поверхность чистая, ровная, со следами серпянки (ред сетки из льна или синтетики для отделения сыворотки-рассола), допускается небольшая деформация брусков и незначительные трещины. Отлично зарекомендовала себя в легких овощных сапатах

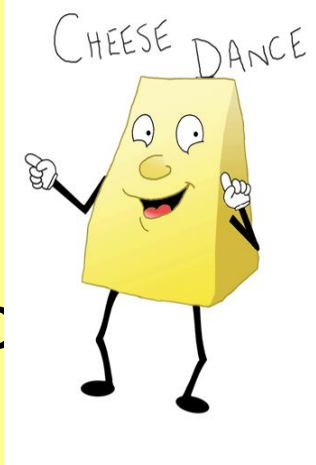


# Сулугуни



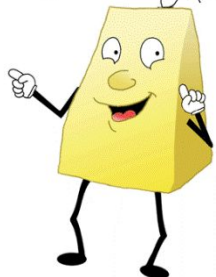


- Рассольный грузинский сыр из региона Самегрело. Сулугуни имеет чистый кисломолочный, умеренно солёный вкус, запах, плотную, слоистую, эластичную консистенцию. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. Цвет сыра - от белого до слабо-жёлтого, однородный по всей массе. Не имеет корки, допускается на поверхности лёгкая слоистость в виде отделяющихся слоёв. Вырабатывается согласно ГОСТ Р 53437-2009 «Сыры Сулугуни и Слоистый. Технические условия»

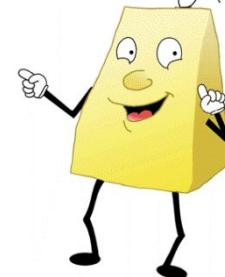


Вывод – каждый из  
представленных  
сыров чем-то  
отличается, каждый  
по своему хороши  
вкусен.

CHEESE DANCE

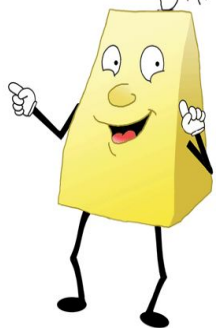


CHEESE DANCE

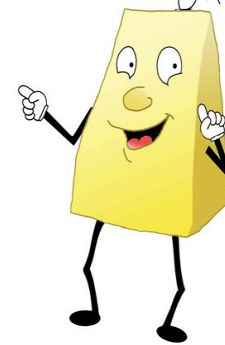


**Спасибо за внимание!  
Творческих ВАМ успехов!**

CHEESE DANCE



CHEESE DANCE



**До свидания!**