

Fundamentos de la elaboración del queso

fundamentos
de la
elaboración
del

QUESO

s. ch. dilanjan

editorial acribia

Editor: Editorial Acribia, S.A.

Autor: Sawen Dilanjan Ch.

Longitud de impresión: 127

Idioma: Alemán, Español

Autor: DILANJAN, S. CH. Edición: Primera reimpresión 1984 Componentes y características de la leche. Aptitud de la leche para la fabricación de queso. Coagulación de la leche. Formación y manipulación de la cuajada. Moldeo del queso. Prensado del queso. Salado. Rendimiento quesero de los distintos componentes de la leche. Maduración del queso. N° de páginas: 128 Dimensiones: 13,5 x 21,5

<https://tezfiles.com/file/383624f8390cb/fs6pINXdZ.pdf.rar>