

PRODUÇÃO DE QUEIJO COALHO ARTESANAL - PASSO A PASSO

Passo 1

Matéria-prima

O leite deve ser de boa qualidade, de preferência recém-ordenhado.



Passo 2

Temperatura do leite

A temperatura deve estar a 35 °C.
Caso esteja abaixo, aquecer até atingir a temperatura ideal.



Passo 3

Higienização

Lave muito bem as mãos e os utensílios com detergente e água clorada.



Passo 4

Adição do coalho

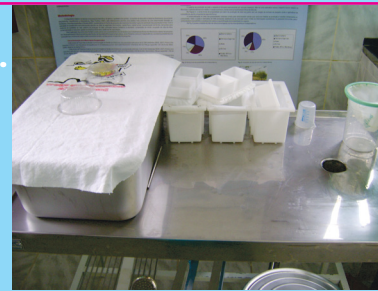
Dissolver o coalho em 100 mL de leite, seguindo recomendação do fabricante.



Passo 5

Formação da coalhada

Deixar o leite com o coalho em **repouso** por 40 a 60 minutos.



Passo 6

Corte da coalhada

Cortar a coalhada com as liras no sentido vertical e horizontal, devendo ficar em pequenos cubos.



Passo 7

Pré-cozimento da massa

Retirar a metade do soro, aquecer até 85°C e **retornar** o soro para o pré-cozimento da massa.



Passo 8

Salga da massa

Em uma vasilha com soro, adicione 145 gramas ou 5 colheres de sopa de sal para cada 10 litros de leite e misture a massa.



Passo 9

Enformagem

A **forma** deve ser totalmente preenchida com a massa.



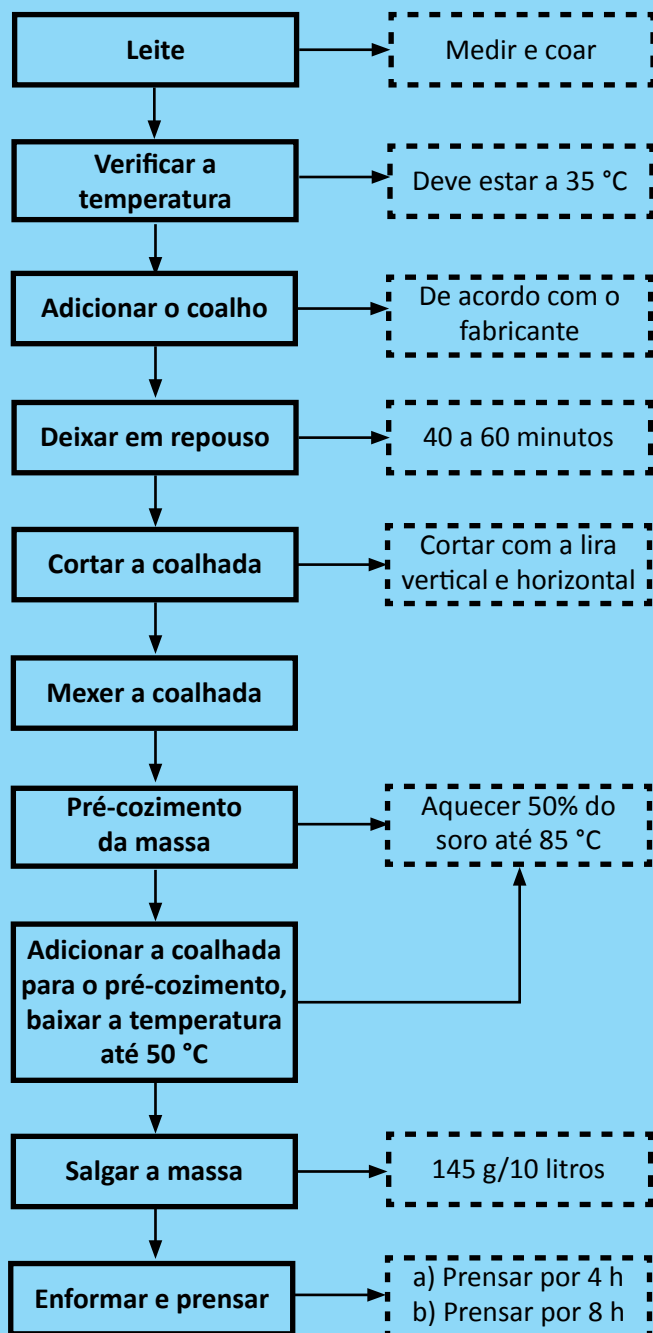
Passo 10

Prensagem

- a) **Prensar** por 4 horas. Ao retirar da forma, realizar as aparas;
- b) Fazer a viragem e prensar novamente por mais 8 horas.



FLUXOGRAMA DA PRODUÇÃO DE QUEIJO COALHO ARTESANAL



Agroindústria Tropical

Rua Dr^a. Sara Mesquita, nº 2270, Bairro Planalto do Pici,
CEP 60511-110, Fortaleza, CE

Fone: +55 (85) 3391-7100 | Fax: +55 (85) 3391-7109

Para maiores informações, acesse o Serviço de
Atendimento ao Cidadão (SAC) da Embrapa
www.embrapa.br/fale-conosco

Texto:

João Bosco Cavalcante Araújo
José Carlos Machado Pimentel

Fotos:

João Bosco Cavalcante Araújo
Versão on line - Novembro/2017

Tecnologia Social Produção de queijo de coalho artesanal

Produção de queijo coalho artesanal - passo a passo



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

