

Quesos

¿Cómo hacemos el queso?

ACTIVIDADES

1°) Ordenar.

Estos son los pasos del proceso de elaboración del queso, pero están desordenados. ¿Te animás a ordenarlos?

*Envasado- Saladero - La cuajada entra en la pre-prensa - Prensa - Se forma la cuajada - La leche fresca se coloca en las tinas -
Maduración*

- 1°) _____
- 2°) _____
- 3°) _____
- 4°) _____
- 5°) _____
- 6°) _____
- 7°) _____

Quesos

¿Cómo hacemos el queso?

2º) Encontrar las palabras | ¡Sopa de letras!

Encontrá los distintos tipos de quesos en esta sopa de letras. ¡Las palabras pueden estar en vertical u horizontal!

- Duros
- Semiduros
- Blandos
- Feteados
- Rallados y en hebras
- Especiales



Quesos

¿Cómo hacemos el queso?

3°) Preguntas y respuestas

¿Qué es “La Cuajada”?

- A) La máquina donde se hace el queso.
- B) Un gel que se forma después de la primera etapa del proceso de elaboración, es una mezcla de agua y leche.
- C) La combinación de leche y azúcar.

¿Qué pasa en la etapa de “prensado final”?

- A) Es cuando se envasa y se pone cada queso en su paquete.
- B) Es el momento en el que se bate la leche.
- C) Es la etapa en la que se hace presión con mucha fuerza sobre la masa para compactarla y sacar lo último que queda de líquido.

4°) Verdadero o falso

- Una de las etapas del proceso de elaboración del queso es simplemente dejarlo descansar para que pueda madurar.
 - A) VERDADERO
 - B) FALSO

- El “Brie” es un tipo de queso.
 - A) VERDADERO
 - B) FALSO

- Uno de los ingredientes más importantes para elaborar el queso es un poco de dulce de leche.
 - A) VERDADERO
 - B) FALSO