Заработай на производстве сыра и трюфельных конфет!

Автор:
Николай Миллионер

Заработай на производстве сыра и трюфельных конфет!

Николай Геннадьевич Миллионер

Дорогой друг! Из этой книги ты у получишь подробную инструецию как заработать от 80 000 рублей на собственном производстве домашнего сыра и трюфельных конфет. В книге описана технология приготовления сыра и трюфельных конфет в домашних условиях! А так же приведена бизнес модель производства! Внедряя пошагово технологию ты сможешь зарабатывать более 80 000 руб. Бери и делай все ошибки бизнеса уже исключены на собственном опыте. От тебя осталось только желание зарабатывать. Действуй. Спеши цена действует до 30.10.2022 года. Потом книга будет стоить гораздо дороже.

Желаю тебе быстрого старта и легких денег!

Николай Миллионер

Заработай на производстве сыра и трюфельных конфет!

Введение

Приветствую дорогой(ая) друг(подруга)!!! Очень приятно видеть заинтересованного человека , который хочет создать свое хобби и заработать на этом. Я тебе очень благодарен! В знак благодарности, я постараюсь

максимально подробно изложить весь процесс (от производства конфет до получения прибыли).

Сейчас приведу статистику потребления конфет в России с 2013г по 2021 год. Планируемое потребление с 2022 года по 2025 год. В 2021 году в России потребили кондитерских изделий – 3,9 млн. тонн, что составляет 23,9 кг в год на 1 человека. К тому же онлайн продажи кондитерских изделий увеличиваются с каждым годом. Увеличение он лайн продаж до 2025 года составит от 0,6 до 2,2% в год. Как видно из статистики: потребление сладостей в России достаточно большое. Соответственно на этом рынке есть деньги и конкуренция. В этой книге, расскажу как же в домашних условиях начать зарабатывать на шоколадных трюфелях , где подробно распишу каждый этап от приготовления до продажи. Итак! Начнем.

Инвентарь и оборудование

Кастрюли емкостью 20 литров – 2шт

Шумовка

дуршлаг

Полиэтиленовые пакеты

Термометр для молока

Формы для самопрессующихся сыров

Контейнер для вызревания сыров

Тифлоновая доска

Лавсановый мешочек

Лавсановые салфетки

Ингредиенты

Молоко

Фермент молокосвертывающий

сливки

Мезофильная закваска

Плесень Penicillium roquefon

Хлористый кальций

Кондитерский шоколад (белый, черный)

Орехи (любые)/изюм/курага/чернослив/ перец каен/вишня

Мед

Коньяк/Ром

Соль

Пастеризация домашнего молока

Пастеризация молока – это технология обезжиривания молока и продления срока его хранения.

Данной технологии более полутора сотен лет – впервые ее применил микробиолог Луи Пастер. Вот отсюда и произошло название технологии – Пастеризация.

Существуют несколько режимов пастеризации молока: Длинная пастеризация, мгновенная и ультрапастеризация. Из всех режимов, нам потребуется длинная пастеризация которая применяется в домашнем сыроделии.

Зачем нужна пастеризация и можно ли использовать уже пастеризованное молоко?

К выбору молока для домашнего сыроварения нужно подходить серьезно. В магазине молоко продается уже пастеризованное по технологии мгновенной пастеризации, где молоко нагревается до 98 градусов, что убивает все ферменты которые необходимые для сыроварения. Для того что бы из магазинного молока получился хоть немножко сыра необходимо будет ухищряться и добавлять различные покупные ферменты, что повлияет на себестоимость и количество будущего товара. Непастеризованное свежее фермерское молоко практически всегда дает гарантированный результат. Почему его необходимо пастеризовать? Поскольку в свежем молоке могут содержаться недружественные бактерии. Поэтому рекомендую проводить пастеризацию фермерского молока. Ведь даже наличие ветеринарных документов и проверенного фермера не гарантирует Тебе отсутствие в молоке нежелательных микробов.

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://tellnovel.com/ru/millioner_nikolay/zarabotay-na-proizvodstve-syra-i-tryufel-nyh-konfet

Текст предоставлен ООО «ИТ»
Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию: Купить