

Jinsi ya kutengeneza yoghurt nyumbani

Mtindi hutengenezwa kwa maziwa na ina faida mbalimbali za afya kwa watumiaji na vile vile chanzo kikubwa cha mapato kwa wakulima wa biashara ya kilimo na inahitaji hatua rahisi kutengeneza.

Vifaa vinavyohitajika kwa mchakato ni pamoja na: maziwa ya unga, sukari, utamaduni, kihifadhi na ladha. Wakati wa kutengeneza mtindi mtu anaweza kutumia mkono au kipima joto kupima joto linalohitajika.

Mchakato wa mwongozo

Anza kwa kumwaga maji ya moto kwenye bakuli, ongeza maziwa ya unga na koroga vizuri ili kuhakikisha kuwa uvimbe wote umeondolewa.

Kisha chuja maziwa yaliyokorogwa vizuri ili kuondoa uvimbe wote uliobaki kwenye maziwa.

Baada ya maziwa ya baridi kwa kukoroga au kuongeza maji baridi kwa joto kati ya 40-45 digrii celsius. Joto la juu pia linaweza kupunguzwa kwa kuongeza maji baridi.

Zaidi ya hayo, soma usomaji wa joto la mchanganyiko na thermometer.

Baada ya kuongeza vijiko 2-3 vya utamaduni na kumwaga yaliyomo kwenye chupa ya thermos.

Hakikisha kufunika chupa na kuruhusu fermentation kwa masaa 7, baada ya kufungua, koroga yaliyomo.

Mwishowe, ongeza viungo mbalimbali kama sukari, ladha, vihifadhi.