

Obsah

1.	Úvod	3
2.	Mlékařská dílna	3
3.	Přípravné práce v mlékařské dílně	12
4.	Technologie výroby pasterovaného mléka a smetany	13
5.	Technologie výroby másla	22
6.	Technologie výroby kysaných mléčných výrobků	27
7.	Technologie výroby tvarohu	32
8.	Technologie výroby smetanových krémů	36
9.	Technologie výroby sýrů	37
10.	Sanitace zařízení v mlékařské dílně	42
11.	Metody laboratorního vyšetření mléka a mléčných výrobků používané při praktických cvičeních v mlékařské dílně	47

