

COMO HACER KUMIS

Con leche en Bolsa o en Caja



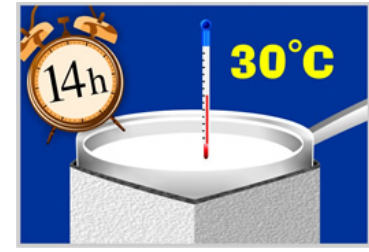
1. Calentar 1 litro de leche a 30°C adicionando azúcar al gusto.



2. Adicionar el cultivo láctico para kumis.



3. Agitar muy bien por 3 minutos.



4. Colocar el recipiente dentro de una caja de icopor por catorce horas o al lado de una fuente de calor que mantenga los 30°C.



5. Guardar el recipiente en el refrigerador por 6 horas.



6. Retirar el recipiente del refrigerador agitar y servir.

Si deseas aprender más sobre elaboración de productos consulta nuestros cursos en www.centroagrolechero.com

Con leche cruda



1. Calentar un litro de leche a 85°C adicionando azúcar al gusto.



2. Apagar el fogón y dejar en reposo por 15 minutos.



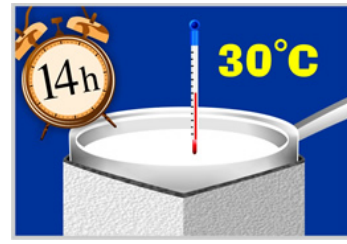
3. Inmediatamente bajar la temperatura a 30°C.



4. Adicionar el cultivo láctico para kumis.



5. Agitar muy bien por 3 minutos.



6. Colocar el recipiente dentro de una caja de icopor por catorce horas o al lado de una fuente de calor que mantenga lo 30°C.



7. Guardar el recipiente en el refrigerador por 6 horas.



8. Retirar el recipiente del refrigerador agitar y servir.

Si deseas aprender más sobre elaboración de productos consulta nuestros cursos en www.centroagrolechero.com