"Тест: плавленые сыры. Сыр без дыр – плавленый сыр (Завантажити)

В кулинарных книгах и на сайтах содержится множество рецептов блюд с плавлеными сырками, их частенько используют как альтернативу более дорогим твердым сырам. Немало и рецептов приготовления плавленого сыра в домашних условиях. Несомненно, домашний плавленый сыр – идея хорошая: вы сами знаете, из чего готовите, продукт будет точно без красителей, консервантов, максимально натуральный и по вкусу идеально подобранный лично под вас, с наполнителем, который зависит только тот вашей фантазии. С другой стороны для идеального плавленого сыра очень важно подобрать компоненты и их соотношение, что не так то просто с первого раза. Плюс затраты на исходное сырье и время на приготовление плавленого сыра. Так что есть и минусы домашних плавленых сыров.

Джерело: Центр Експертиз ТЕСТ