

YOGUR BEBIBLE

1. Activación del cultivo láctico

➤ **Materiales a utilizar**

- Una jarra de 1 L
- Una jarra medidora de ¼ L o 1/2L
- Una cuchara grande
- Un embudo
- Bolsitas para marciano (5X32)

➤ **Insumos**

- ½ litro de Leche UHT refrigerada o leche pasteurizada fría
- Un sobre de cultivo láctico en polvo para 100 litros

2. Lista de las Herramientas a usar en la elaboración del yogur bebible

- 1 balde de 8 litros con tapa
- Una olla de 8 litros
- Una jarra de plástico
- 3 jarras de vidrio de 2L cada uno
- Una cuchara de madera grande
- Un colador doble o 2 telas para filtrar la leche
- Una cocina
- Un termómetro de rejilla o digital
- Una caja tecnopor de 20 litros
- Chuchara
- Bol pequeño
- Una refrigeradora

3. Lista de materiales a usar en la elaboración del yogur bebible

- 5 litros de Leche
- 25 ml de cultivo láctico para yogur
- 5 a 6 gotas de saborizantes y colorante por litro de yogur
- ½ Kg de azúcar rubia

4. Diagrama de flujo

