

LISTA DE VERIFICACIÓN

Puedes imprimir esta lista y tenerla
cerca de tu zona de fermentación:

- ☐ **Estoy Usando utensilios limpios
(vidrio, acero inoxidable o plástico)**
- ☐ **Usé leche entera sin saborizantes**
- ☐ **Calenté la leche a 85°C**
- ☐ **Esta la leche a 38°C antes de agregar el iniciador**
- ☐ **Disolví bien el iniciador de Yogourmet
asegurando que no haya grumos**
- ☐ **Vertí el yogurt en recipiente limpio y cerrado**
- ☐ **Metodo de fermentación que de la
temperatura de fermentación entre 42° y 45°**
- ☐ **Fermenté entre 8 y 12 horas a temperatura sugerida**
- ☐ **Observé olor y textura antes de refrigerar**
- ☐ **Guardé el yogurt en recipiente limpio y cerrado
en el refrigerador durante 8 horas**
- ☐ **Etiqueté la fecha de preparación**