

Tipología, cortes, conservación y presentación

En esta lección te introduciremos al inmenso y delicioso mundo de los quesos. Te hablaremos de su clasificación, de los grupos, las diversas variedades que pueden tener y te enseñaremos los secretos para que los combines perfectamente. Te explicaremos sus tonos, aromas y sabores y aprenderemos a hacer una tabla de quesos con la que sorprender en cualquier evento o celebración especial.

Preparación

La temperatura ideal para la degustación de los quesos es entre 18º y 25º. Se pueden sacar de la nevera una hora antes de su consumo. Cortaremos los quesos con los cuchillos y liras apropiados. Como veremos en lecciones posteriores los quesos admiten varias cocciones, pudiendo mutar sus texturas de forma muy variada.

Ingredientes

En esta lección hacemos un completo resumen de los principales tipos de quesos. Para ello, los agrupamos en quesos frescos; en blandos o enmohecidos (“afuega'l pitu”, el rulo de cabra, brie), en quesos de pasta cocida (emmental, gruyere, gouda), en quesos de pasta prensada (Idiazábal ahumado, Tronchón, queso de Mahón); en quesos de corteza lavada (tortas y atortados); o, por último, quesos azules como el Roquefort, el cabrales, o el Picón.

Utensilios

Cuchillos para cortar queso (de hoja plana)

Cuchillos para cortar queso (de hoja perforada)

Cuchillos para cortar quesos (rebanadores)

Lira para cortar quesos

Girolle

Instructor destacado



Felipe Serrano

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD