



美國乳酪達人季刊

302位

美國乳酪認證專員(USA Cheese Specialist)認證課程的全球畢業生人數。

認識畢業生



Minami Kikuchi

在每一期的乳酪達人中，我們會特別介紹烹飪或零售通路課程的校友，這個月要為您介紹的是2020年日本零售通路課程的畢業生Minami Kikuchi。Minami自2018年起一直在Sekai Cheese Shokai Inc.擔任工作。

Minami在上課期間表現最為出眾的是乳酪拼盤的創作，細緻度和思考過程激發她創造出具有個人風格的作品。

Minami也學到瞭解顧客的希望和需求，並在乳酪購買過程中提供適當引導的重要性，傾聽和策略性的提問是她取得重要資訊的兩大重點。

在過去兩年中，Minami不斷鑽研乳酪產業，她特別喜歡gorgonzola乳酪奶油義大利麵及新鮮的mozzarella乳酪搭配日式醬油和芥末。

隨著課程的進行，Minami的目標是向顧客宣傳教育美國乳酪的多樣性和多用性，從而提升乳酪的銷售量和整體知識。

雞肉乳酪濃湯

- 無鹽奶油 30 克
- 無鹽奶油 30 克
- 黃洋蔥 165 克(切碎)
- 中筋麵粉 100 克
- 全脂牛奶 125 克
- 無鹽雞湯 907 克
- 輕度熟成的美國cheddar乳酪 339 克(刨絲)

- 美國monterey jack乳酪 90 克(刨絲)
- 美國pepper jack乳酪 105 克(刨絲)
- 雞肉 225 克(烘烤後切絲)
- 玉米 125 克
- 玉米 125 克
- 新鮮香菜
- 墨西哥脆餅

1. 以中火加熱鑄鐵鍋或大型湯鍋，將奶油溶化後加入紅彩椒和洋蔥，翻炒大約5分鐘，直到洋蔥外觀呈半透明狀。
2. 將麵粉加入炒熟的彩椒和洋蔥中，攪拌至濕潤狀態，繼續翻炒3-4分鐘，直到麵粉微微變色。
3. 使用攪拌器，一邊慢慢倒入牛奶，一邊攪拌，重複以上動作並倒入雞湯，加熱至沸騰，接著改用小火一邊熬煮，一邊繼續攪拌。
4. 慢慢加入cheddar乳酪、monterey jack乳酪和pepper jack乳酪，不停攪拌，直到乳酪完全融化，看不到結塊為止。
5. 乳酪完全融化後，加入雞肉、玉米和米飯，攪拌並再加熱5分鐘。
6. 乳酪完全融化後，加入雞肉、玉米和米飯，攪拌並再加熱5分鐘。

請在此觀看食譜影片

美國乳酪社群



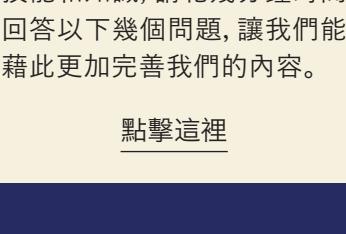
在本刊的未來幾期中，我們將特別介紹美國乳酪製造商和供應商，讓您瞭解美味的美國乳酪背後努力的人，儘管新冠肺炎使人類頓時陷入這極其困難且超現實的挑戰中，我們也想關心在這個特殊時刻你們的近況。

USA Cheese Guild的工作人員很榮幸能與您在美國乳酪認證專員(USA Cheese Specialist)認證課程中見面，作為我們的朋友及全球美國乳酪社群的一員，我們誠摯希望您和您所愛之人能一切安好且身體健康。

我們的廚師朋友，希望你們的生活沒有受到太大的影響，雖然世界停工了一陣子，但人們肯定迫不及待能回到餐廳享用你們的美味料理，請不要放棄

你們對烹飪的堅持(及對於美國乳酪的小小熱愛!)我們的零售業朋友，我們感謝你們持續提供維持世界運轉的食物，美國乳酪產業與你們同在。

請來信 cheeseinsider@usacheeseguild.org 讓我們知道你們的近況，一切保重!



我們需要您!

這是專為您設計的通訊刊物！我們希望能聽取您的意見，瞭解哪些實用內容能增進您的技能和知識，請花幾分鐘時間回答以下幾個問題，讓我們能藉此更加完善我們的內容。

點擊這裡



保持聯繫

加入我們非公開美國乳酪認證專員社群(USA Cheese Specialists Community)。

點擊這裡

