



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色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。



熱烈歡迎

歡迎來到專為美國乳酪專員 (USA Cheese Specialist) 認證課程所創辦的全新美國乳酪達人季刊，在瞭解(美國)乳酪後，我們將繼續引出你們內心的乳酪狂熱，並透過短篇故事和專欄與你們分享一些有趣的事實、圖表和訣竅。



照片来源: www.guinnessworldrecords.com

Cheddar乳酪漫談

Cheddar乳酪最早出現在 12 世紀的英國切達鎮。18 世紀時傳入美國，美國的乳酪製作商在Cheddar乳酪中加入了他們自己的巧思變化。

雖然在過去是以乳酪專用紗布和蠟封等傳統方式包裹Cheddar乳酪，但今日只有特殊的Cheddar乳酪才會採用這種時尚包裝。美國Cheddar乳酪具有代表性的橘色調，這是因為在乳酪製程中添加了一種無味種子婀娜多(Annatto)。

在 2018 年 11 月，由一整塊長期熟成的Cheddar乳酪雕刻出世上最大的乳酪雕塑創下了金氏世界紀錄，重達 1.4 公噸的雕塑是一隻帶著廚師帽的鱷魚正在烹煮火雞(請見上圖)。

今日，美國是Cheddar乳酪最大的生產國，2019 年生產了 180 萬公噸的Cheddar乳酪，是英國產出的 5 倍以上，占世界產量的 60%！

專業技巧



餐飲

Cheddar乳酪被認為是最適合用來料理的乳酪，它能夠融化、焦化(褐變)並融入醬料中，是烹飪應用的理想選擇。料理cheddar乳酪時，可以想想完美的融化是要使用熟成多久的cheddar乳酪。

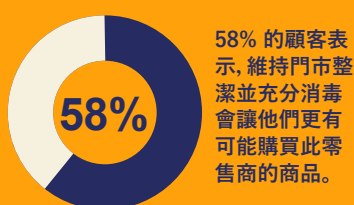
輕度熟成cheddar乳酪，熟成期界於30 天到 90 天，口感和質地都很柔軟。因為它會軟化與焦化的特性，且流動性小，能固定在原處，只需要加熱，cheddar乳酪就能有非常好的表面焦化效果。

中度熟成的cheddar乳酪，熟成期為 3-6 個月，味道會更濃郁些，具有良好的融化特性及適當的流動性和焦化，是用於砂鍋燉菜和表面融化效果的理想選擇。

長期熟成的cheddar乳酪，熟成期為 9-12 個月，口味更加濃郁，一年後會變得稍微易碎。這種cheddar乳酪能完美融入醬料和濃湯中。

零售

談到零售銷售乳酪的重要因素，那就是櫃檯和工具的乾淨度，特別是在這些時候，顧客會仔細觀察購買食物的條件。



資料來源：美國食品行銷協會(FMI)與赫曼集團

最佳做法

- 舉例而言，切完輪狀乳酪後換下圍裙，以維持制服的乾淨整潔。
- 離開時，請維持潔淨的工作桌面和切割工具，這樣也預防乳酪味道交叉影響的情況。
- 把關食品衛生：頭髮不得碰到臉，以預防乳酪碰觸到頭髮。

數字會說話



獎項 – 過去幾年來，美國乳酪已證明是全球乳酪市場中的主要競爭者，最近，美國乳酪在世界乳酪大賽(World Championship Cheese Contest)中贏得 227 面獎牌，其中 77 面為金牌，而且這只是個開始！

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](#)

