

美国奶酪与啤酒 品鉴指南

Think  Dairy
brought to you by U.S. Dairy Export Council



美国

奶酪与啤酒 历史

作为移民国家，美国的许多传统都反映着对祖先的传承，其中之一就是美国人对奶酪的喜爱。事实上，当第一批清教徒抵达美国的时候，他们的船上就带着许多奶酪。随着越来越多移民抵达美国，并开始定居，他们发现这里丰饶的土壤和青翠的草地和他们欧洲的家乡并无二致。他们很快便开始耕作这片土地，种植谷类作物用于制作面包，并将富余的谷物储存渡过漫长的寒冬。人们将谷物的茎被制成干草，这样牛在夏天吃新鲜的青草，冬天则吃干草和谷类。稳定的牛奶、奶油和黄油来源开创了美国乳品的传统，以及随之而来的奶酪生产历史。

除了对奶酪的热爱，我们的祖先也把奶酪制作技术带到了美国。透过几个世纪以来的古老配方和传统制作方法，他们很快便开始将富余的牛奶制成了奶酪。最初，生产的奶酪用于自己使用，慢慢的开始出售。于是，一个新的产业应运而生，开启了流传至今的奶酪制作传统。美国的奶酪业在乳品科学和奶酪制造上拥有领先的研究、极高的生产效率和无可比拟的安全记录。如今，美国是世界最大的奶酪生产国，提供数百种风格各异的奶酪，年产量超过五百多万吨。美国奶酪品质优良，在国际奶酪竞赛中不断地获得最高荣誉。我们以这种传承和工艺以及美国奶酪生产商所生产的优质奶酪引以为豪。

早起，在美国独立战争前，美国的啤酒和英格兰的啤酒类似，有brown ale啤酒和porter啤酒。19世纪随着中欧移民来到美国，他们带来了贮藏啤酒(lager)，尤其是pilsner啤酒的需求和生产技术。到约1830年，德国移民David.G.Yuengling在宾夕法尼亚州的波茨维尔(Pottsville)建造了酿酒厂以生产pilsner啤酒。D.G.Yuengling & Son brewery酿酒厂是美国历史最悠久的啤酒厂。到1880年，pilsner啤酒成了啤酒之王，著名的品

牌有Anheuser-Busch公司的百威 (Budweiser) , 该品牌是以波西米亚的小镇Budweis来命名的。

大萧条使得很多的啤酒厂倒闭, 但也巩固了美国的啤酒产业。在建国最初的一百年, 美国拥有2700家啤酒厂; 到第二百年时, 其数量减少到40家, 所有的厂家都生产基本相同的啤酒。和葡萄酒、面包和奶酪的趋势相似, 美国重新燃起了生产高质量精酿啤酒的愿望。由加州Anchor Brewing啤酒厂的Fritz Maytag和Sierra Nevada Brewing啤酒厂的一个团队引领, 啤酒酿造遍布全美各地。几乎美国所有的主要城市都至少有一个啤酒厂或自制啤酒的酒馆, 生产高品质、本地精酿啤酒。

奶酪与啤酒 的搭配

自有生产以来, 奶酪和啤酒的搭配就是一个传统。最初, 它们都是农场上每天会食用的产品。与泡菜、冷盘和黑面包一样, 奶酪和啤酒、是传统英语中“农夫的午餐”中主要的两个食品。也许这也是为什么奶酪和啤酒的搭配没有它的同胞兄弟-奶酪和葡萄酒搭配的那么华丽。

任何的美味都是通过相辅相成或者截然不同的口味来挑战我们味蕾的。当奶酪和啤酒或麦芽啤酒结合, 风味似乎融合在一起, 而不是形成强烈的反差或仅仅形成互补。坚果和黄油味与麦芽啤酒的甜味融合, 略带柔和苦味的啤酒花可以平衡成熟奶酪强烈、辛辣的风味。啤酒花同时还为一些啤酒增添了水果的香气和风味, 有时是橙的香味。酵母可以产生丰富的风味和香气, 其中最著名要属新鲜烘焙面包所具有的风味。啤酒和麦芽啤酒也被称之为“液体面包”, 而且比面包更加适合与奶酪共同食用。

新鲜软质

奶酪

乳脂奶酪 (Cream Cheese) 和马斯卡布尼奶酪 (Mascarpone) 可以直接食用或者作为原料制作甜味的蘸酱和涂抹酱。由于它们的水分含量较高，这类奶酪也能够加入其它的味道。水果或利口酒的甜味跟这两种奶酪都非常搭配。它们也适合和一些咸味香料搭配，例如新鲜香料或大蒜。

奶酪

乳脂奶酪

乳脂般的质地和口味，有多种低脂选择。

马斯卡布尼奶酪

三倍乳脂奶酪，含有超过72%的乳脂，浓郁、乳脂般质地和风味。

啤酒

Saison

被翻译成“季节”，它是指啤酒在春天酿造，保留到夏天和初秋饮用。酒体明亮，通常酒精含量约为6.5%，这类啤酒在炎热的季节仍保留清爽的风味，添加橙皮、香草和香料使这款啤酒更具吸引力和活力。

搭配食物

甜味的新鲜软质奶酪、黄油曲奇、薄饼 (gaufrette)、姜饼、牛油苏饼或香草威化饼共同食用。

新鲜的莓子，如草莓、覆盆子、黑莓和蓝莓。

如果是加了香料或咸味的奶酪种类，可以搭配法式蔬菜色拉或脆饼干。

马斯卡布尼奶酪和Saison-Style Ale

马斯卡布尼奶酪是一款富含乳脂的奶酪，带黄油味，会吸收其周围食物的风味。将马斯卡布尼奶酪与具有丰富果味的saison-style ale啤酒、全麦脆面包和萝卜共同食用会产生让人难忘的口味和质感。

软质成熟

奶酪

这个类别包括了布里奶酪 (Brie) 和卡门贝尔奶酪 (Camembert)。在选择啤酒来搭配这类奶酪时, 要考虑的最重要因素是奶酪的成熟度。熟度较低的布里奶酪可和较温和、甜度较高的葡萄酒搭配。较成熟的布里奶酪则和味道较浓, 甜度较低的啤酒搭配。

奶酪

布里奶酪和卡门贝尔奶酪

在成熟度较低的时候, 布里奶酪和卡门贝尔奶酪都有些许的泥土和奶油口味, 质地坚实。随着其逐渐成熟, 口味会变得更像奶油, 泥土的味道也会更为明显。与此同时, 其质地则变得较为柔软、细致和顺滑。

啤酒

Fruit Lambics

Lambic ale啤酒是采用传统的自然发酵方法生产的。需要成熟至少4-5个月, 有时甚至几年, 熟化的啤酒风味变得更加丰富和复杂。

Frambozen/Framboise和Kriek

添加甜的/干的覆盆子水果啤酒 (framboise) 或添加甜的/干的酸樱桃的水果啤酒 (kriek), 通常以lambics啤酒为基础加工。这类啤酒风味差异较大。

搭配食物

热带水果、甜瓜和新鲜莓果。也可以和核果如桃、油桃和樱桃搭配食用。

苏打饼、硬皮酸面包。

布里奶酪和Cherry Kriek

布里奶酪在成熟的过程中质地变软、风味逐渐丰满。搭配食用新鲜的无花果、葡萄、苏打饼干和添加了酸樱桃的belgian-style cherry ale啤酒, 布里奶酪完善了味觉体验。浓郁奶油风味的布里奶酪与这种啤酒的酸后味相得映彰。

半软质 奶酪

这类奶酪最大的一个共通点就是它们都是由全脂牛奶制成，有乳脂般的口味和质地。这个类别当中的许多奶酪都是美国原创的。半软质奶酪可以分为两类，干皮奶酪和洗浸奶酪。

干皮半软质奶酪没有熟成的表面，口味也是最为清爽的。这当中包括了蒙特里杰克奶酪 (monterey jack)、明斯特奶酪 (muenster)、芳提娜奶酪 (fontina)、和哈瓦蒂奶酪 (havarti)。

洗浸的或表面成熟的半软质奶酪会散发出强烈的泥土风味，和刺激辛辣的香气。其中林堡奶酪 (limburger) 和布里克奶酪 (brick) 相较于葡萄酒，反而更适合搭配啤酒。

奶酪

蒙特里杰克奶酪

蒙特里杰克奶酪带微黄油和微酸味。有原味和其他口味可选，如辣椒 (辣味杰克)，香草和香料。

哈瓦蒂奶酪

哈瓦蒂奶酪是一种柔软的乳脂性奶酪。有原味和其他浓香味口味，如蒜香、香草、茴香、香菜和辣根。

啤酒

Tripel

一种abbey/trappist ale啤酒，是用普通啤酒3倍麦芽发酵的。该产品酒精含量非常高，约为9%。颜色为麦杆色至白杏树色，啤酒上层泡沫较厚，带清新的水果、麦芽风味，啤酒花风味较弱。

搭配食物

红葡萄或青葡萄、酸的苹果如granny smith和mcintosh，梨和核果如油桃、杏或桃。

原味黄油曲奇、小麦饼干和全风味面包如裸麦、香草和多谷物面包。

奶酪

表面成熟的布里克奶酪

布里克奶酪 (Brick) 因它的形状而得名, 也因为奶酪制造商最初使用砖头将奶酪中的水分挤压出。

这种奶酪未成熟时带有泥土和坚果风味, 但成熟之后风味变得辛辣强烈。

啤酒

Pale Ale/Bitters

具有很强区域性差别的一类啤酒, 强度变化由3.5%的普通苦味啤酒至5.5%的特制苦味啤酒, 颜色从暗金色至暗琥珀色。

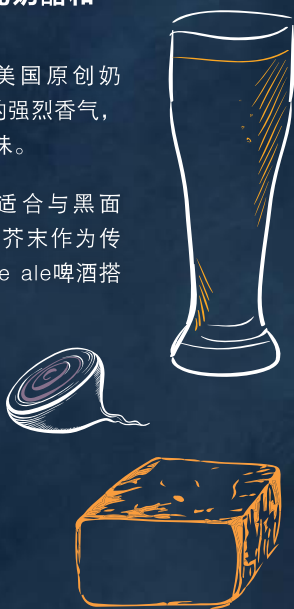
搭配食物

洋葱、葱、细香葱、芥末、黑面包。

表面成熟的布里克奶酪和 Pale Ale

布里克奶酪是美国原创奶酪, 带有泥土和坚果的强烈香气, 掩盖了内部温和的风味。

布里克奶酪最适合与黑面包, 红洋葱和整粒的芥末作为传统的搭配, 与美国pale ale啤酒搭配良好。



蓝纹奶酪

这类奶酪包括蓝纹奶酪(blue)和戈贡佐拉奶酪(gorgonzola)。美国有数十种蓝纹奶酪，虽然每一种都有其独特的口味和质地，但是大部分和啤酒的搭配都十分类似。

奶酪

蓝纹奶酪

蓝纹奶酪的质地各有不同，从硬质、质脆易碎，到柔软顺滑。口味也各有巧妙不同，但是一般而言均为味道强烈、辛辣和浓郁。

松脆的戈贡佐拉奶酪

戈贡佐拉奶酪有两类，一种质脆易碎，一种柔软顺滑。质脆易碎或成熟的戈贡佐拉奶酪在口味和质地上和传统的蓝纹奶酪相似，适合搭配的啤酒种类也相仿。

啤酒

Barley Wine

一种深色的、充分成熟的浓郁带有麦芽味的多层次风味的啤酒。酒精度比较高，通常为8%以上，最高可达14%，并且泡沫含量最小。Barley wine可以成熟数年，被认为是啤酒中的雪莉酒，因此应该小口饮用而不是大口的喝。

Doppelbock

由德国僧侣生产，用于帮助斋戒，这种啤酒颜色很暗，酒精度较高，带有太妃糖和咖啡风味，后味略甜。

搭配食物

梨包括d' aujou,bosc,bartlett或red asian。甜苹果如fuji,golden delicious和jonathan。无盐坚果，尤其是碧根果。焗蜂蜜或糖果的坚果。原味饼干、酸面包和硬面包。

A glass of beer with a thick head of foam and a plate of food. The background is a solid blue color. The text is overlaid on a white rectangular box.

奶酪

细腻的戈贡佐拉奶酪

最传统的戈贡佐拉奶酪是意式的，也就是柔软顺滑的。这种奶酪拥有顺滑的质地，口味也比较偏泥土气息，不那么强烈。因此，它搭配不同的啤酒种类。

啤酒

Dubbel

一种abbey/trappist ale啤酒，是用2倍麦芽发酵的，采用成熟的啤酒花。成品带有强烈的麦芽风味，且没有新鲜啤酒花的苦味。咖啡色并带有水果芳香和风味，这种啤酒的酒精度在7%左右。

搭配食物

梨包括d' aujou, bosc, bartlett或red asian。核桃，榛子，澳大利亚坚果，碧根果。

烤大蒜、原味饼干、硬面包或夏巴塔面包。

蓝纹奶酪和戈贡佐拉奶酪与Abbey-Style Ale

风味强烈的蓝纹奶酪和戈贡佐拉奶酪的主要区别在于，蓝纹奶酪带有更强烈更辛辣的风味，而戈贡佐拉奶酪有更强的泥土风味，并且咸度略低。搭配使用abbey-style ale啤酒、梨和核桃，这类奶酪与梨的甜味形成反差，与ale啤酒的醇厚酵母味融合。

高达和伊顿 奶酪

高达奶酪 (Gouda) 和伊顿奶酪 (Edam) 都有清淡或浓郁风味可选。这两种奶酪都能够和多种啤酒搭配。但烟熏和含香料类的比如香菜、茴香等更适合搭配啤酒和苹果酒。

奶酪

高达奶酪和伊顿奶酪

淡味高达奶酪通常是用全脂牛奶制成的，质地也较顺滑。伊顿奶酪通常是由半脱脂牛奶所制成，质地较为坚实。它们的口味可以用黄油味和坚果风味来形容。

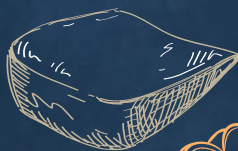
啤酒

Brown Ale/Nut Brown Ale

深琥珀色的中等酒体的啤酒，有很多地域型产品，带有酵母产生的果味，类似饼干的丰富麦芽味和适宜的苦味。

搭配食物

包括杏、李子、樱桃、油桃和桃在内的核果。新鲜或干的热带水果如菠萝、芒果和香蕉。黑麦、裸麦面包、全麦饼干或面包。



奶酪

成熟或烟熏的高达奶酪和伊顿奶酪

也称为甜凝乳块奶酪，随着成熟它们的黄油味和坚果风味会变得更为强烈，产生类似焦糖或奶油糖果的味道。

烟熏奶酪有两类：圆形的天然烟熏奶酪和盐水洗浸的烟熏奶酪。

啤酒

Bock

通常为深色，酒体饱满，且带有很浓郁麦芽味、太妃糖风味和中等的啤酒花苦味。

Porter

带有丰富的麦芽风味，酒体饱满，波特啤酒通常含有5%的酒精含量。其中焦糖和巧克力的风味与啤酒花的苦味和啤酒酵母产生的果味中和。

搭配食物

与淡味高达奶酪相似，加上樱桃、蔓越莓或其它干果。坚果包括腰果、碧根果、杏仁和澳大利亚坚果等。全麦、黑麦和多谷物面包、饼干。同时也可以搭配法式薄脆饼或扁面包。

烟熏高达奶酪和Bock Beer

与具有强烈麦芽风味的malty bock啤酒搭配，高达奶酪的烟熏风味与啤酒的甜味形成了鲜明的对比。

帕斯达费拉达 奶酪

帕斯达费拉达奶酪 (Pasta Filata) 在意大利文的意思是「旋转制成的面团或凝乳」,指的是在奶酪的制造过程当中,将新鲜凝乳浸入热水当中,然后像制作太妃糖一样拉扯成型的意思。

美国有很多不同形式的马苏里拉奶酪 (Mozzarella),如新鲜高水分、低水分、部分脱脂和全脂等类型。

波萝伏洛奶酪 (Provolone) 则是以全脂牛奶所制成,有成熟或淡味,并可分作不同形状和类型,烟熏或原味。

奶酪

新鲜马苏里拉奶酪

新鲜马苏里拉奶酪通常置于水中包装,拥有新鲜清爽的牛奶口味,以及柔软细滑的质地。

啤酒

Dunkel

被翻译为“深色”的,是一种传统的窖藏啤酒。它具有类似面包的丰富麦芽风味和中等的苦味。

搭配食物

可搭配罗勒、番茄和橄榄油做成意大利卡普里色拉。也可搭配橄榄、泡菜和咸肉。

波萝伏洛奶酪与Vienna-Style Lager

波萝伏洛奶酪未成熟时口味较淡,随着其成熟,风味变得更加浓郁、强烈、辛辣。与麦芽风味的vienna-style lager啤酒搭配时,波萝伏洛奶酪是一种完美的开胃食品。



奶酪

淡味波萝伏洛奶酪

波萝伏洛奶酪的制作方式和马苏里拉奶酪类似，但使用的是全脂牛奶。另外，奶酪制造商也在制作波萝伏洛奶酪时采用更多量和更多样的菌种，产生较为浓郁的口味。

啤酒

Witbier

一种比利时风格的小麦啤酒，轻度酒体，具有独特的柑橘风味和酸苹果的风味，呈淡黄色或者近于白色，有酵母带来的朦胧感和明显的碳化口感。

搭配食物

新鲜或干无花果、杏子。搭配各种橄榄、泡菜和咸肉作为开胃菜。也可与意式薄饼，夏巴塔面包，法棍面包，酸面包一起食用。

奶酪

成熟/味道强烈的波萝伏洛奶酪

随着波萝伏洛奶酪成熟时间越长，它会逐渐呈现强烈浓郁的口味，其质地也会变得更为粒状。

啤酒

Vienna – Style

古铜色，有明显的甜味和很强的焦糖麦芽风味，口感清爽，回味略苦。

搭配食物

橄榄、泡菜和咸肉。

意式薄饼，夏巴塔面包，法棍面包，酸面包。

切达和科尔比 奶酪

切达奶酪 (Cheddar) 是美国乃至世界范围内最受欢迎的奶酪。切达奶酪不同的种类和年份让其风味各具特色。

科尔比奶酪 (Colby) 是美国原创奶酪，名字来源于威斯康辛州的一个小镇，和淡味切达奶酪类似。

奶酪

淡味切达奶酪 (Mild Cheddar) 和科尔比奶酪

淡味切达奶酪成熟的时间超过30天，质地坚实且有弹性。它略带有香甜气味，口感温和，并带一点略酸的余味。

啤酒

Mild Scottish Ale

金色至红棕色，有明显的麦芽啤酒特征，被描述为“饼干的风味”。这种啤酒有时可以通过味觉而不是嗅觉品味出啤酒花的味道，口感温和。

搭配食物

淡味或酸苹果如roma, gala, red或goden delicious。梨和葡萄，原味苏打饼、黄油曲奇和酸面包。

成熟的切达奶酪和Stout

切达奶酪的特殊风味，使其成为世界范围内最流行的奶酪。成熟切达奶酪风味类似新鲜水果和牛肉汤分散后的味道。搭配类似于意式浓咖啡的stout啤酒，能产生奇妙的味觉感受。



奶酪

中等成熟程度切达奶酪 (Medium Cheddar)

中等成熟程度切达奶酪一般而言成熟的期间为90天。它的质地比淡味切达柔细顺滑，口味略强烈。

啤酒

Dortmunder Export

在19世纪中期发展起来，呈金黄色，有浓郁的麦芽香味，酒花味均衡，后味干爽。

搭配食物

淡味或酸苹果如fuji,jonathan和mcintosh。绿葡萄和red asian梨。原味饼干和黄油曲奇。

奶酪

成熟切达奶酪(Aged Cheddar)

切达奶酪成熟的时间可以长达数月，甚至数年。随着时间越久，奶酪会呈现非常饱满、强烈，甚至可以用强而有力来形容的口味。成熟2-5年的切达奶酪是极佳的选择。

啤酒

Stout

Stout啤酒并不是暗棕色而是黑色的。品种有英格兰、爱尔兰、奶油、燕麦和帝王等几种类型。

搭配食物

酸苹果如granny smith,mcintosh或pippin。梨和枣。碧根果、胡桃、榛子、苏打饼干、黄油曲奇和杂粮面包。

瑞士 奶酪

小孔瑞士奶酪 (Baby Swiss) 和大孔瑞士奶酪 (Aged Swiss) 含有小洞, 也就是奶酪制造者俗称的「眼」。在这些奶酪成熟过程中, 特定的菌种会制造二氧化碳, 形成这些小洞。

格鲁耶尔奶酪 (Gruyere) 和拉可雷特奶酪 (Raclette) 也是瑞士风格的奶酪, 但是这两种奶酪都经过洗浸或有成熟的硬皮。它们的孔洞不多, 通常会随着成熟时间增长而散发出更强烈的黄油或泥土气息口味。

奶酪

小孔瑞士奶酪

小孔瑞士奶酪是美国原创奶酪, 用全脂牛奶制成, 有温和的黄油和坚果口味, 质地柔顺细滑, 并且有青豆大小的小孔洞或所谓的「眼」。

啤酒

Helles

德国人对Bohemia's Pilsner啤酒的回应, 具有明亮的金黄色, 酒体清爽, 浓郁的麦芽风味, 但没有pilsner啤酒的那种凉爽的苦味。

搭配食物

草莓、猕猴桃、番石榴和绿葡萄。腰果和杏仁。原味苏打饼、小麦饼干和全麦面包。

大孔瑞士奶酪、小孔瑞士奶酪、 格鲁耶尔奶酪和 Wheat Beer

这些不同的奶酪都能与调过味的wheat beer啤酒搭配。在啤酒中添加香料, 通常是柑橘皮和香菜, 是的啤酒有了特殊的风味, 能更好的与奶酪的坚果味均衡。

奶酪

大孔瑞士奶酪

大孔瑞士奶酪是由部分脱脂牛奶所制成，质地非常坚实。一般制成大块的轮状奶酪，有较大的孔洞，成熟时间长，因此有较强烈浓郁的坚果口味。

啤酒

Hefeweizen

一种德式的小麦啤酒，颜色为稻草色至白色，通常瓶内有酵母残留，酒体轻盈，具有柑橘、丁香和香蕉风味，并含有鲜明的气泡。

搭配食物

苹果如fuji,gala和jonathan。梨和葡萄。腰果和杏仁。裸麦、裸麦粗面包和杂粮面包。

奶酪

格鲁耶尔奶酪

格鲁耶尔奶酪表面具有硬皮，通常有浓郁的黄油、坚果和泥土气息风味。它是法式洋葱汤、法式乳蛋饼和瑞士奶酪火锅当中的传统材料，也非常适合作为餐桌上直接食用的奶酪。

啤酒

Pilsner

于1842年，波西米亚酿酒大师在Pilsen镇上用巴伐利亚窖藏啤酒酵母和英国淡麦芽制造出了pilsner啤酒。作为第一款金色调的啤酒，皮尔森啤酒带有浓郁的花香及面包味和凉爽的啤酒花口感。

搭配食物

酸泡菜如酸黄瓜或小黄瓜、腌洋葱和煮马铃薯。苹果、梨和绿葡萄。硬皮酸面包和全麦面包。

硬质 奶酪

这类奶酪包括帕玛森奶酪 (Parmesan)、阿齐亚戈奶酪 (Asiago)、罗马诺奶酪 (Romano) 和黑胡椒奶酪 (Pepato)。

帕玛森奶酪有「奶酪之王」的美称，也是历史最悠久的奶酪品种之一，起源至少可以回溯到一千年前。这类的奶酪也称作Grana，指的是其长时间成熟所导致的粒状质地。

奶酪

帕玛森奶酪

帕玛森奶酪带有黄油和坚果的口味，并且随着成熟时间的延长，会散发一种接近香甜热带水果的口味。

阿齐亚戈奶酪

阿齐亚戈奶酪的乳脂含量较高，因此相较于帕玛森奶酪会产生较柔软的质地和较强烈的口味。

啤酒

Märzenbier/Octoberfest

被翻译为“三月啤酒”，在春天酿造，存放过一个夏天和秋天，在秋季的十月庆典时享用。颜色从柔和的琥珀色至南瓜色，这种中等酒体的窖藏啤酒带有焦糖化的麦芽和面包风味及适度的啤酒花风味。

搭配食物

新鲜或干燥的无花果或杏，咸味核桃和腰果，法式长棍面包和原味饼干。

阿齐亚戈奶酪和帕玛森奶酪与 Märzen Lager

这些奶酪与märzen-style lager 啤酒的麦芽口感能很好地搭配，再加上新鲜或干杏和咸味核桃堪称完美的一餐。

奶酪

罗马诺奶酪

罗马诺奶酪在美国是用牛奶生产的，通过加酶催化产生出羊奶的风味。强烈的风味和浓烈的辛香是这种奶酪典型的风味。

黑胡椒奶酪

与来自西西里的传统产品相似，这是一种罗马诺风格的奶酪，产品中充满了完整的黑胡椒籽。

啤酒

Bière De Garde

直译为“储存型啤酒”，在春季生产，经历夏天贮存。这些啤酒的颜色由古铜色至赤褐色，酒精含量介于6%至8%之间，但都具有由当地啤酒酵母产生的相同的泥土、辛辣和香料风味以及饼干似的麦芽风味和甜茴香的香味。

搭配食物

橄榄、泡菜、腌肉和芥末。佛卡夏面包、夏巴塔面包、法式长棍面包和酸面包。



品鉴技巧

品尝奶酪和啤酒时需要运用视觉、嗅觉、味觉和触觉。将啤酒置于光线下然后检查其颜色、澄清度和气泡。观察啤酒上方的泡沫。喝干后杯壁仍然留有泡沫的痕迹，被称之为“比利时的花边”。仔细闻啤酒的风味，您是否注意到麦芽产生的焦糖、巧克力或烤面包的风味，以及啤酒花散发的鲜花、松树或柑橘的香味？以及酵母产生的果味？下面给您提供一些您和客人享用奶酪与啤酒配餐的建议：

- 从淡型的啤酒开始品尝，如小麦啤酒，随后开始品尝更浓郁更深色的啤酒如porter和stout。
- 小饮一口啤酒，让其在上鄂停留片刻，缓慢的下咽。这会将香气带入位于鼻梁下方的第二嗅觉传感器。感受最初的风味，是干爽的还是甜？是否有浓厚的奶油状口感或者是明显的涩味？
- 优质的啤酒应该有令人愉悦的后味，带有啤酒花的清爽口感或者咖啡/太妃糖的风味。



浅色



深色



- 观察奶酪的整体外观、颜色、质地和香气。如果是半软质或质地较硬的奶酪，可以用两根手指拿一小块奶酪捏捏看。这个动作有助于释放奶酪的香气，进而预告您接着将品尝到的味道。
- 尝一小块奶酪，在奶酪与您的味蕾接触之后，注意品尝过程中的味道，以及最后留在口中的余味。
- 在奶酪的味道仍停留在您的味蕾上时，再饮一小口葡萄酒来体验奶酪和葡萄酒彼此相辅相成的感觉。
- 在两次的品尝过程之间，用水果、面包、咸脆饼干和其它搭配食物来清除之前口中的余味。奶酪和葡萄酒都是气味浓郁的食物，因此适当的搭配食物能够帮助平衡味觉的体验。

选择

与购买奶酪

将这段指南当作选择奶酪和搭配食物时的购物清单，记得把您最喜欢的内容划起来或者勾起来。

- 请尽量向奶酪区域有专职销售人员的商店购买奶酪，并且向他们说明您要享用奶酪的场合与形式。如果有需要的话，请他们在购买的种类或数量上提供协助或建议。
- 要求试吃任何您不熟悉的奶酪品种。
- 开胃菜的份量：购买56克（2盎司）的奶酪（全部奶酪总和）。
- 主菜份量：购买112克（4盎司）的奶酪（全部奶酪总和）。

奶酪 上桌前的准备

- 如果人数较少，在每块奶酪旁摆放一支奶酪刀，让客人可以切下自己想要的份量。
- 如果人数较多，先将部份奶酪切成小块，但切下的份量不要超过每人一块的数目。在尝了第一块之后，客人可以自己去切自己想吃的种类和份量。
- 将面包片或咸脆饼干放在奶酪旁的盘子上。
- 将水果清洗干净，并切成一口或一片的大小。把葡萄分成小串，莓果类则整颗摆盘。
- 将水果干、坚果和其它搭配食物放在小碗或小盘子上，置于适合搭配的奶酪种类旁边。

选择

与购买啤酒

将这段指南当作建议啤酒种类的购物清单参考，浏览时可以划出您选择购买的品种。

- 在供应品种多、店员专业性高及产品周转快的商店购买，对于大部分啤酒，新鲜是很重要的。
- 每种啤酒分别各为每位客人至少准备59毫升（2盎司），相当于每瓶355毫升（12盎司）啤酒能倒出约6杯。

啤酒

上桌前的准备

- 在凉爽、阴暗的地方储存啤酒，因为热和紫外线都会损伤啤酒品质。
- 温度也能影响饮用啤酒的快感。通常lagers和wheat beers啤酒应当在4-10° C (40-50° F) 的低温状态饮用，而ale、porter和stout啤酒最适宜的饮用温度是10-13° C (50-55° F)。
- 品酒时请使用真正的玻璃酒杯。塑料杯会散发出化学气味，可能会破坏品酒的体验。
- 将啤酒倒入高脚杯很重要，速度太快会产生太多的泡沫，太慢则会没有顶部的泡沫，这些泡沫对于啤酒的风味和起始口感很重要。



U.S. Dairy
Export Council.

Ingredients | Products | Global Markets



ThinkUSAdairy.org

© 2016 U.S. Dairy Export Council
WW102CS