

Phô Mai & Bia Hoa Kỳ

Hướng dẫn

THƯỜNG THỨC

Think  Dairy

brought to you by U.S. Dairy Export Council



Lịch sử

PHÔ MAI & BIA Hoa Kỳ

Hoa Kỳ là quốc gia của dân nhập cư nên có nhiều truyền thống có nguồn gốc từ dân nhập cư. Một trong những truyền thống đó là tình yêu đối với phô mai. Thật ra khi những người hành hương đầu tiên đến Hoa Kỳ, họ đã mang phô mai theo trên tàu. Khi có nhiều người đến Hoa Kỳ và bắt đầu phân chia đất đai, họ nhận thấy đất đai màu mỡ và đồng cỏ xanh tươi gợi nhớ về quê nhà Châu Âu. Ngay sau đó, họ bắt đầu canh tác đất, trồng ngũ cốc để làm bánh mì, các dư thừa được lưu trữ để sử dụng cho mùa đông lạnh dài. Gia súc chăn thả trên đồng cỏ tươi tốt vào mùa hè, cỏ khô và ngũ cốc dành cho mùa đông. Nguồn sữa, kem và bơ ổn định đã bắt đầu cho truyền thống chăn nuôi bò sữa của chúng tôi và việc sản xuất phô mai cũng sớm theo sau.

Ngoài việc yêu thích phô mai, nhiều người trong tổ tiên của chúng tôi đã đem theo kinh nghiệm làm phô mai. Sử dụng công thức từ các thế kỷ trước kết hợp với phương pháp truyền thống, họ nhanh chóng bắt đầu làm phô mai với lượng sữa dư sẵn có, đầu tiên họ làm cho chính mình, và sau đó làm cho người khác. Từ đó ngành công nghiệp phô mai ra đời, nó bắt đầu truyền thống sản xuất phô mai ở Hoa Kỳ và được tiếp tục cho đến ngày nay. Ngành công nghiệp phô mai của chúng tôi đi tiên phong trong việc nghiên cứu khoa học về sữa và sản xuất phô mai, đạt hiệu quả năng suất sản xuất cao và độ an toàn tuyệt vời. Ngày nay, Hoa Kỳ là quốc gia sản xuất phô mai lớn nhất thế giới, với việc sản xuất hơn 600 loại phô mai khác nhau và hơn 5 triệu tấn mỗi năm. Phô mai của chúng tôi đạt chất lượng hàng đầu và liên tục đứng đầu các giải vinh dự trong các cuộc thi quốc tế. Chúng tôi luôn tự hào phô mai là di sản, sự lành nghề và chất lượng cao do chính chúng tôi sản xuất ra.

Trong những ngày đầu, trước Cuộc Cách mạng, bia ở Hoa Kỳ cũng giống bia Anh, chỉ có loại brown ale và porter. Dòng người di dân châu Âu trong những năm 1800 đã mang theo nhu cầu và công thức sản xuất các loại bia lagers, đặc biệt là bia pilsners từ quê hương của họ. Khoảng năm 1830, một người Đức nhập cư David G. Yuengling đã thành lập nhà máy bia sản xuất bia pilsner tại Pottsville, Pennsylvania. Công ty D.G. Yuengling & Son's Brewery là công ty bia hoạt động liên tục lâu đời nhất tại Hoa Kỳ. Đến năm 1880, loại bia pilsner lên

ngôi vua với thương hiệu Budweiser Anheuser-Busch, được đặt theo tên thị trấn Budweis ở Bohemia.

Các cuộc khủng hoảng lớn đã khiến nhiều nhà máy bia đóng cửa và dẫn đến sự hợp nhất của ngành công nghiệp sản xuất bia tại Hoa Kỳ. Vào cuối trăm năm đầu tiên của mình, Hoa Kỳ khoe khoang có đến 2.700 nhà máy bia, nhưng vào cuối của trăm năm thứ hai con số đó xuống còn 40, tất cả đều sản xuất về cơ bản là cùng một loại bia. Giống như các xu hướng trong rượu vang, bánh mì và phô mai, Hoa Kỳ đã đánh thức lại việc thưởng thức các loại bia chất lượng. Những gì bắt đầu ở California, với Fritz Maytag của Anchor Bia và các tập đoàn bia ở Sierra Nevada, đã lan rộng đến mọi góc của Hoa Kỳ. Hầu hết các thành phố lớn ở Hoa Kỳ có ít nhất một nhà máy sản xuất bia chất lượng hàng đầu hoặc cơ sở sản xuất bia nhỏ, sản xuất loại bia địa phương.

Kết hợp

PHÔ MAI VÀ BIA

Phô mai dùng kèm bia là một truyền thống trở lại nguồn gốc ban đầu. Trước hết cả phô mai và bia đều là các sản phẩm nông nghiệp được tiêu thụ hàng ngày. Phô mai và bia là hai trong số các thành phần chính trong bữa ăn trưa truyền thống Anh dùng kèm với các loại rau dưa, thịt nguội và bánh mì đen. Có lẽ đây là lý do tại sao bia với phô mai không có sự phô trương cao cấp như người anh em của họ, rượu vang.

Bất kỳ sự kết hợp nào cũng là những thách thức khẩu vị khi kết hợp các hương vị để tạo ra sự hòa quyện hay tương phản. Khi kết hợp các loại phô mai với các loại bia và ales, các hương vị dường như hòa lẫn vào nhau nhiều hơn là tương phản mạnh hay tạo vị ngọt. Hương vị hạt dẻ và bơ hòa quyện với vị ngọt của mạch nha bia. Vị đậm hoặc cay của phô mai đã được ủ chín có thể được cân bằng với vị đắng của hoa bia. Hoa bia cũng được thêm một trái cây, đôi khi họ cam quýt, tạo hương thơm và mùi vị để dùng kèm các loại bia và ale hòa quyện với hương vị trái cây trong một số loại phô mai. Men có thể ảnh hưởng đến mùi vị và hương thơm, nổi tiếng nhất là hương thơm không thể nhầm lẫn của bánh mì nướng tươi. Bia và ale đã được gọi là “bánh mì lỏng”, và có gì tốt hơn để dùng với phô mai hơn là bánh mì!

PHÔ MAI

TƯƠI - MỀM

Phô mai kem và mascarpone có thể được dùng trực tiếp hoặc kết hợp với các nguyên liệu khác, chẳng hạn như nước chấm ngọt hoặc mặn hay dùng làm chất phết. Do độ ẩm cao, các loại phô mai này có thể truyền tải các hương vị khác. Vị ngọt từ trái cây hoặc rượu dùng kèm phô mai loại này rất hợp. Phô mai loại này cũng kết hợp tốt với vị thơm ngon của các loại thảo mộc tươi hoặc tỏi.

PHÔ MAI

Phô Mai Kem

Kết cấu mềm mịn, vị kem và có hương vị. Có sẵn những loại giảm chất béo.

Mascarpone

Một loại phô mai kem chứa hơn 72% chất béo sữa gấp ba lần so với phô mai kem. Hương vị béo, kết cấu kem.

BIA

Saison

Được dịch theo chữ “mùa”, nó đề cập đến mùa xuân, khi bia được ủ để sản xuất trong mùa hè và đầu mùa thu. Hoa bia được ủ với nồng độ cồn 6,5%, giúp duy trì hương vị gắt của bia trong những tháng nóng, và việc bổ sung các loại như vỏ cam, rau thơm và gia vị làm cho các loại bia thu hút và hấp dẫn.

DÙNG KÈM

Vị ngọt của các loại phô mai tươi mềm cùng với bánh quy bơ, bánh gaufrettes, bánh quy gừng giòn, bánh bơ giòn hoặc bánh quy xốt vani. Các loại dầu tươi bao gồm dầu tây, mâm xôi, việt quất. Mùi thảo mộc hoặc vị ngọt với rất hợp với các loại rau khai vị hoặc bánh quy giòn.

Mascarpone & Saison-Style Ale

Mascarpone là loại phô mai có hương vị béo, vị bơ mà sẽ mang hương vị xung quanh nó. Dùng mascarpone kèm với loại bia saison ale vị trái cây hỗn hợp, bánh mì ngũ cốc nguyên hạt giòn và củ cải là một sự kết hợp ghi đậm cho vị giác và kết cấu.

PHÔ MAI

Mềm – Chín

Danh mục loại này bao gồm phô mai brie và phô mai camembert. Khi chọn loại bia dùng kèm các phô mai này, yếu tố chính là xem xét độ tuổi hay độ chín của phô mai. Phô mai brie loại mới nhẹ dùng kèm với bia Malta. Phô mai brie chín hoặc đã đạt tuổi với nhiều loại bia khác nhau.

PHÔ MAI

Brie and Camembert

Khi mới sản xuất, phô mai brie và camembert mềm, vị nhẹ, mùi bơ. Khi ủ chín, phô mai sẽ nhiều vị bơ hơn và có vị đất. Lúc chín kết cấu phô mai mềm, mịn, dạng kem.

BIA

Loại Lambics Trái Cây

Loại bia Fruit Lambic Ale được sản xuất bằng phương pháp lâu đời sử dụng quá trình lên men nổi tự nhiên. Bia Lambics có độ tuổi tối thiểu là 4-5 tháng đến vài năm, nó trở nên càng hoàn thiện và tinh tế hơn khi để lâu.

Frambozen/Framboise and Kriek

Các loại bia Frambozen / Framboise và Fruit Kriek được bổ sung thêm với quả mâm xôi (framboise) hoặc anh đào chua (kriek) mà có thể tạo nên vị ngọt hoặc vị khô và làm nền cho loại bia lambics. Chúng có thể khác nhau rất nhiều về hương vị.

DÙNG KÈM

Trái cây nhiệt đới, dưa hấu và dâu tươi. Một số loại trái cây khác như đào, quả xuân đào, dâu tây. Bánh quy giòn, bánh mì bột chua.

Phô Mai Brie & Bia Kriek Anh Đào

Phô mai Brie trở nên mềm khi chín và dậy hương thơm hoàn thiện hơn. Dùng kèm với quả sung tươi, nho, bánh quy giòn và bia ale anh đào kiểu Bỉ, mà được ủ với sự bổ sung quả anh đào chua, hoàn thành bức tranh kết hợp phô mai brie. Hương vị béo dạng kem của phô mai brie được cân bằng bởi vị chua kết thúc của loại bia duy nhất này.

PHÔ MAI BÁN MỀM

Điểm chung của loại phô mai này là được làm từ sữa nguyên kem và có vị kem và kết cấu mềm mịn; giống như nhiều loại phô mai nguyên gốc Hoa Kỳ khác. Phô mai bán mềm được chia thành hai loại riêng biệt: loại vỏ khô và loại rửa vỏ .

Phô mai bán mềm vỏ khô hoặc chín bề mặt và mềm mịn nhất. Trong số này có monterey jack, muenster, fontina và havarti.

Phô mai rửa vỏ sạch hoặc chín bề mặt, vị mạnh, và hương thơm hăng. Đặc biệt, loại phô mai Limburger và phô mai viên gạch có xu hướng dùng kèm bia hợp hơn với rượu.

PHÔ MAI

Monterey Jack

Phô mai Monterey Jack có hương vị tinh tế, mùi bơ và hơi chua. Có sẵn loại nguyên chất và loại có thêm hương vị, bao gồm cả phô mai

Havarti

Phô mai Havarti là loại dẻo dai và vị kem. Có sẵn loại nguyên chất và một loạt các mùi vị thơm ngon bao gồm tỏi và thảo mộc, rau thì là, cây ca-ru-m, và cải ngựa

BIA

Tripel

Loại bia tu viện / Trappist Ale được lên men với mạch nha gấp ba lần men chuẩn. Điều này cho ra loại bia có độ cồn rất cao, khoảng 9%. Có màu vàng rơm đến vàng nhạt , các loại bia này được mô tả là “đá”, với hương vị trái cây, mạch nha và hương thơm nhẹ của hoa bia hay có hương vị.

DÙNG KÈM

Nho đỏ hoặc xanh , táo chua bao gồm loại granny smith và McIntosh. Lê và các loại quả cứng như xuân đào, mơ hoặc đào. Bánh bơ giòn nguyên chất, bánh mì giòn và bánh mì đầy đủ hương vị bao gồm lúa mạch đen, thảo mộc và các loại hạt.

PHÔ MAI

Loại phô mai viên gạch chín bề mặt

Phô mai viên gạch được đặt tên theo hình dạng của nó và bởi vì các nhà sản xuất phô mát ban đầu dùng gạch để ép độ ẩm ra khỏi phô mai. Phô mai này có đầy đủ hương vị đất, mùi hạt dẻ khi mới làm nhưng hóa gắt và đậm vị hơn khi ủ.

BIA

Bia Pale Ale / Bia đắng

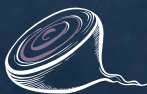
Một danh mục bia rộng với sự khác biệt mạnh mẽ theo khu vực, các bia này khác nhau về độ đắng từ độ đắng "thông thường" 3,5% - đến 5,5% có thêm đắng đặc biệt và màu sắc có thể là vàng sẫm đến màu hổ phách sẫm.

DÙNG KÈM

Hành tây, hẹ tây, hẹ, mù tạt, bánh mì đen.

Phô mai viên gạch loại chín bề mặt và bia Pale Ale

Phô mai viên gạch là loại nguyên gốc Hoa Kỳ, có mùi đất và vị hạt dẻ với hương thơm nhẹ hơn bên trong. Loại phô mai này phục vụ tốt nhất theo kiểu truyền thống với bánh mì lúa mạch đen, hành tây đỏ và mù tạt nguyên hạt. Phô mai này kết hợp tốt với bia Ale nhẹ của Hoa Kỳ.



PHÔ MAI

VÂN XANH

Nhóm này bao gồm phô mai vân xanh và phô mai gorgonzola. Có nhiều loại các loại phô mai vân xanh khác nhau được sản xuất tại Hoa Kỳ, và mỗi loại đều có hương vị và kết cấu độc đáo riêng, hầu hết tương phản với các loại bia.

PHÔ MAI

Phô Mai Vân Xanh

Phô mai vân xanh có kết cấu từ cứng đến vỡ vụn và kem mềm. Hương vị khác nhau nhưng thường là đặc sắc và tinh tế và đầy đủ hương vị.

Phô mai dễ vụn Gorgonzola

Gorgonzola được sản xuất theo hai phong cách khác nhau bao gồm dễ vụn và kem mềm. Phô mai gorgonzola dễ vụn hoặc chín tương tự như loại vân xanh truyền thống có hương vị và kết cấu mà dùng kèm với các loại bia tương tự rất hợp.

BIA

Rượu Barley

Màu tối, bia được ủ men kỹ từ mạch nha phong phú, với nhiều lớp hương vị. Loại bia khá mạnh, độ cồn thường là hơn 8% và lên đến 14% và cacbonat tối thiểu. Có thể ủ bia trong nhiều năm, được coi là bia nặng, và vì vậy chỉ nên nhắm nháp, không uống cạn một hơi.

Bia Doppelbock

Được phát triển bởi các thầy tu Đức để giúp họ ăn chay, bia này màu khá tối và mạnh, với vị kẹo bơ cứng, hương vị cà phê và một chút hậu vị ngọt.

DÙNG KÈM

Lê bao gồm loại lê d'anjou, Bosc, bartlett hoặc đồ asian. Táo ngọt bao gồm táo fuji, táo vàng và táo jonathan. Các loại hạt không ướp muối, đặc biệt là hồ đào. Mật ong rang hoặc kẹo hạt. bánh quy giòn nguyên chất, bánh mì, bột chua, bánh mì giòn.

PHÔ MAI

Phô mai Gorgonzola dạng kem kiểu Ý

Loại phô mai gorgonzola truyền thống nhất kiểu Ý hoặc dạng kem. Loại này có kết cấu dạng kem với hương vị đất nhiều hơn. Theo đó, nó kết hợp với nhiều loại bia khác nhau.

BIA

Dubbel

Là dòng bia tu viện /Trappist-men với số lượng mạch nha gấp đôi, sử dụng hoa bia đã ủ. Bia là kết quả của việc lên men từ hương liệu mạch nha và hoa bia đã ủ, mà không bị ảnh hưởng chất đắng từ hoa bia tươi. màu nâu sẫm, với mùi hương trái cây và hương vị, bia này nặng với độ cồn khoảng 7%.

DÙNG KÈM

Lê bao gồm loại d'anjou, Bosc, bartlett hoặc đồ asian. Quả óc chó, quả phỉ, hạt macadamia, hồ đào. tỏi nướng, bánh quy nguyên chất, bánh mì giòn hay ciabatta.

Phô mai xanh & Phô mai Gorgonzola với bia Abbey Ale

Phô mai xanh và phô mai gorgonzolas, trong khi cả hai đều đủ hương vị, khác nhau ở chỗ phô mai xanh thường có nét đặc trưng và hơi cay, trong khi phô mai gorgonzolas có vị đất hơn và ít mặn. Khi kết hợp với bia kiểu Abbey Ale, lê và quả óc chó, các loại phô mai này tương phản với vị ngọt của quả lê, trong khi hòa quyện với bọt bia Ale.

PHÔ MAI

GOUDA & EDAM

Cả phô mai gouda và edam đều có vị dịu hoặc ủ chín. Cả hai loại này dùng kèm với nhiều loại bia, bao gồm cả các loại phô mai xông khói và có gia vị (caraway, thì là, vv..).

PHÔ MAI

Gouda & Edam

Phô mai Gouda nhẹ thường được làm với sữa nguyên kem và có kết cấu kem mịn. Phô mai Edam thường được làm bằng sữa gầy một phần và kết cấu cứng hơn. Hương vị của được mô tả là có mùi bơ và hạt dẻ.

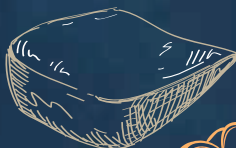
BIA

Loại Brown Ale/Nut Brown Ale

Sậm màu hổ phách, các loại bia trung bình có vị khác nhau theo vùng, thông thường sử dụng men trái cây, hương vị béo, mạch nha vị bánh quy và cân bằng vị đắng.

DÙNG KÈM

Các loại trái cây cứng bao gồm mơ, mận, anh đào, xuân đào và quả đào. Các loại trái cây nhiệt đới tươi hoặc khô như dứa, xoài, chuối. Bánh quy giòn làm từ lúa mạch đen, lúa mạch đen nguyên hạt, hoặc lúa mì nguyên hạt hoặc bánh mì.



PHÔ MAI

Gouda và Edam ủ chín hoặc xông khói

Được biết đến như là khối sữa đông ngọt, vị bơ và hạt dẻ hấp dẫn này được tăng cường với thời gian ủ, tạo hương vị như caramel hoặc bơ. Loại phô mai hun khói có hai phong cách, xông khói tự nhiên nguyên bánh và xông khói trong quá trình thanh trùng khi chế biến.

BIA

Bia Bock

Thông thường màu sậm tối, đậm mùi và độ cồn cao với men mạch nha béo và hương vị kẹo bơ với hoa bia đáng nhẹ.

Bia Porter

Hương vị mạch nha béo, sậm màu và độ cồn thường khoảng 5% . Hương vị Caramel và sô cô la được cân bằng bởi vị đắng của hoa bia và các hương thơm men trái cây.

DÙNG KÈM

Tương tự như kết hợp phô mai gouda nhẹ với sự bổ sung của anh đào, nam việt quất, hoặc trái cây khô khác. Các loại hạt bao gồm hạt điều, quả hồ đào, hạnh nhân và Macadamia. Bánh quy giòn làm từ lúa mì nguyên hạt, lúa mạch đen, và bánh mì ngũ cốc. Ngoài ra, lavosh hoặc bánh mì cắt lát.

Gouda xông khói với bia Bock

Dùng kèm bia Bock với men mạch nha béo, hương vị khói của gouda tương phản với vị ngọt trong bia

PHÔ MAI

Pasta Filata

Pasta filata dịch ra tiếng Ý là “khối dẻo hoặc sữa đông”, và để cập đến quy trình làm phô mai khi khối sữa đông tươi được ngâm trong nước nóng và kéo sợi hoặc kéo dài như kẹo bơ.

Mozzarella, tại Hoa Kỳ, được làm từ nhiều kiểu, bao gồm các loại phô mai tươi có độ ẩm cao, phô mai có độ ẩm thấp, phô mai được làm từ sữa gầy một phần và phô mai được làm từ sữa nguyên kem.

Phô mai Provolone luôn được làm từ sữa nguyên kem và có sẵn loại hương vị nhẹ hoặc đã ủ chín với nhiều hình dạng và kiểu khác nhau, loại xông khói hay nguyên chất.

PHÔ MAI

Mozzarella tươi

Phô mai mozzarella tươi thường được đóng gói cùng nước và có hương vị sữa tươi, sạch và kết cấu kem mềm.

BIA

Dunkel

Dịch là “đen”, dunkels là một loại bia Lager theo phong cách cũ. Nó có mùi hương đặc trưng của bánh mì với hương vị mạch nha phong phú và độ đắng vừa phải.

DÙNG KÈM

Nguyên liệu truyền thống đi kèm là rau húng quế, cà chua và dầu ô liu (xà lách Caprese). Olives, rau củ ngâm và thịt muối.

Phô mai Provolone với Bia Lager kiểu Vienna

Phô mai Provolone bắt đầu với hương vị nhẹ và theo thời gian ủ, hương vị tăng dần, có vị hăng và cay. Dùng kèm với bia lager mạch nha kiểu vienna, loại phô mai này làm nên món khai vị hoàn hảo kiểu Ý.



PHÔ MAI

Provolone nhẹ

Phô mai Provolone được làm tương tự như phô mai mozzarella, nhưng luôn luôn sử dụng nguyên liệu sữa nguyên kem.

BIA

Witbier

Loại bia làm từ mạch nha lúa mì kiểu Bỉ, độ cồn nhẹ có vị vỏ cam quýt và hương táo chua, màu vàng nhạt, màu đục, với cacbonat hóa.

DÙNG KÈM

Quả sung tươi hoặc khô, mơ. Dùng trong món khai vị kiểu Ý antipasto với nhiều loại ô liu, rau củ ngâm và thịt muối. Bánh mì Ý Focaccia, ciabatta, bánh mì Pháp, bánh mì bột chua.

PHÔ MAI

Provolone Ủ chín / Đậm vị

Khi phô mai Provolone được ủ, nó phát triển đậm mùi hơn, hương vị cay, và kết cấu của nó trở nên dạng hạt hơn.

BIA

Kiểu Vienna

Có màu vàng đồng với vị ngọt đậm và sâu, hương vị mạch nha caramel, loại bia này có hậu vị khô và đắng vừa phải.

DÙNG KÈM

Quả Olive, rau củ ngâm, thịt muối. Bánh mì Ý Focaccia, ciabatta, bánh mì Pháp, bánh mì bột chua.

PHÔ MAI

Cheddar & Colby

Cheddar là phô mai phổ biến nhất tại Hoa Kỳ và trên thế giới. Có nhiều loại khác nhau và độ tuổi khác nhau của cheddar làm cho mỗi loại trở nên riêng biệt.

Colby, là phô mai có nguồn gốc Mỹ, được đặt theo tên thị trấn gốc ở bang Wisconsin. Nó tương tự như phô mai cheddar với vị nhẹ và được dùng mới.

PHÔ MAI

Cheddar and Colby loại nhẹ mùi

Phô mai cheddar mùi nhẹ được ủ chín trên 30 ngày. Nó có kết cấu chắc và đàn hồi. Nó có một mùi thơm hơi ngọt, hương vị nhẹ và hậu vị hơi chua.

BIA

Scottish Ale nhẹ

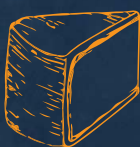
Màu vàng đến vàng nâu, những loại bia có men mạch nha riêng, được mô tả như là "vị bánh quy." Vị hoa bia, nếu phát hiện được, chỉ khi đã uống vào miệng, không ngửi được bằng mũi. Cảm giác ngon trung bình.

DÙNG KÈM

Táo chua hoặc chua nhẹ bao gồm các loại : táo rome, táo gala, táo đỏ hoặc vàng ngon. Ngoài ra, lê và nho. bánh quy nguyên chất, bánh bơ, bánh mì bột chua.

Cheddar ủ chín và bia Stout

Có một lý do khiến phô mai cheddar trở nên phổ biến nhất trên thế giới, đó chính là hương vị của nó. Hầu như không thể mô tả, phô mai cheddar ủ chín là sự kết hợp hương vị của trái cây tươi và nước hầm thịt bò. Dùng kèm bia hơi đen, một sự kết hợp kỳ diệu trên vòm miệng.



PHÔ MAI

Loại Cheddar mùi vừa

Là loại cheddar truyền thống có thời gian ủ trên 90 ngày. Nó có một kết cấu kem hơn cheddar nhẹ và một hương vị nhẹ

BIA

Dortmunder Export

Được phát triển vào giữa những năm 1800, loại bia này có màu mật ong vàng với hương vị mạch nha chắc chắn và một hậu vị khô với hoa bia vừa phải.

DÙNG KÈM

Táo chua nhẹ hoặc táo chua bao gồm các loại táo :fuji, jonathan, McIntosh. nho xanh, lê châu Á đỏ. Bánh quy nguyên chất , bánh bơ.

PHÔ MAI

Cheddar Ủ chín

Cheddar có thể được ủ trong nhiều tháng hoặc nhiều năm. Theo thời gian ủ, phô mai phát triển đầy đủ, sắc nét, hương vị gần như chắc chắn. Cheddar tuổi từ 2-5 năm là một lựa chọn tốt.

BIA

Đen Stout

Bia Stouts không có màu nâu đậm, mà là màu đen. Kiểu bia bao gồm Anh, Ailen, kem, bột yến mạch và đế quốc.

DÙNG KÈM

Táo chua như loại granny smith, McIntosh, hoặc pippin. Lê và chà là. Hồ đào, quả óc chó, quả phỉ. Bánh quy giòn, bánh bơ, bánh mì hạt.

PHÔ MAI

Thụy Sĩ

Phô mai Thụy Sĩ và Phô mai Thụy Sĩ loại bé chứa lỗ hoặc “mắt” như các nhà sản xuất giới thiệu. Khi các loại phô mát được ủ, lượng vi khuẩn nhất định sẽ tạo ra carbon dioxide và mở rộng tạo thành các lỗ.

Phô mai Gruyere và raclette cũng là phô mai kiểu Thụy Sĩ nhưng được rửa sạch vỏ, làm chín bề mặt. Loại này có rất ít mắt và phát triển vị bơ đậm hơn và hương vị của đất theo thời gian.

PHÔ MAI

Thụy Sĩ Loại nhỏ

Phô mai Thụy Sĩ loại nhỏ, là phô mai nguyên gốc Mỹ, được làm từ sữa nguyên kem và có vị bơ nhẹ, hương vị hạt dẻ và một kết cấu kem với kích thước các lỗ bằng hạt đậu.

BIA

Helles

Câu trả lời từ nước Đức cho loại bia Pilsner Bohemia này, một dòng bia nhẹ màu vàng với hương vị men mạch nha béo, không mang lại vị đắng của loại Pilsner.

DÙNG KÈM

Dâu tây, kiwi, ổi, nho xanh. Hạt điều, hạnh nhân. bánh quy giòn nguyên chất, bánh mì, bánh mì.

Phô mai Thụy Sĩ Ủ Chín, Phô mai Thụy Sĩ Loại Nhỏ & Phô mai Gruyere với Bia Lúa Mỳ

Những loại phô mát khác nhau kết hợp với nhau khi dùng kèm với một ly bia lúa mì cay. Việc bổ sung các loại gia vị vào bia, thường là vỏ cam quýt và rau mùi, cung cấp cho nó một hương vị kỳ lạ mà kết hợp tốt với các vị ngon của các loại phô mát.

PHÔ MAI

Aged Swiss

Phô mai Thụy Sĩ ủ chín được làm từ sữa gầy một phần và là rất cứng. Nó thường được làm theo dạng bánh xe lớn, có kích thước mắt lớn và khi được ủ chín cho một hương vị hạt dẻ và hơi cay.

BIA

Hefeweizen

Một loại bia lúa mì kiểu Đức (weizen) bia, màu vàng rơm đến gần như trắng (Weisse), thường là men bia (hefe) còn lại trong chai. Là loại bia nhẹ với hương vị của cam quýt, cây đinh hương và chuối.

DÙNG KÈM

Táo như táo fuji, táo gala và táo jonathan. Lê và nho. Hạt điều, hạnh nhân. Lúa mạch đen, bánh lúa mạch đen thô, bánh mì hạt.

PHÔ MAI

Gruyere

Giống như raclette, Phô mai Gruyere là loại chín bề mặt và có vị bơ phong phú, vị hạt dẻ và hương vị đất. Đây là loại phô mai truyền thống trong các món ăn như súp hành Pháp, bánh trứng lorraine và fondue, cũng là loại phô mát tuyệt vời.

BIA

Pilsner

Được phát triển năm 1842 bởi bậc thầy ủ bia ở Bohemian tại thị trấn Pilsen sử dụng loại men lager Bavarian và men mạch nha của Anh, loại bia này gây bão cho thế giới. Loại bia này đầu tiên có màu vàng, bia Pilsner có hương vị của hoa, bánh mì và hoa bia đậm đà.

DÙNG KÈM

Dưa chua chua cay như cornichons hoặc dưa chuột, hành tây ngâm và khoai tây luộc. Táo, lê, nho xanh. Bánh mì bột chua giòn, bánh mì nguyên hạt

PHÔ MAI **Cứng**

Phô mai loại này bao gồm parmesan, asiago, dry jack, romano và pepato.

Parmesan được gọi là “vua của các loại phô mát”, và là một trong những loại phô mát lâu đời nhất được biết đến, với tài liệu tham khảo có niên đại gần một ngàn năm. Những phô mát khác cũng được biết đến như là “Grana”, đề cập đến các kết cấu dạng hạt phát triển với theo thời gian ủ chín lâu.

PHÔ MAI

Parmesan

Phô mai Parmesan có hương vị bơ và hạt dẻ và hầu như như ngọt, hương vị trái cây nhiệt đới tăng dần theo thời gian ủ chín.

Asiago

Phô mai Asiago được làm với hàm lượng chất béo cao hơn, và mang lại một kết cấu mềm hơn và hương vị sắc nét hơn parmesan.

BIA

Märzenbier/Lễ hội tháng Mười

Dịch “bia tháng,” märzenbiers được sản xuất vào mùa hè và mùa thu, thường được phục vụ tại Lễ hội tháng 10. Là loại bia nhẹ, màu hổ phách, gần như màu bí ngô, chứa đủ hương vị của caramen mạch nha, bánh mì và sự cân bằng hoa bia.

DÙNG KÈM

Quả sung tươi hoặc khô hay mơ, quả óc chó muối, hạt điều. Bánh mì Baguettes, bánh quy giòn nguyên chất.

Asiago & Parmesan với Bia Märzen Lager

Những phô mai này dùng kèm loại bia märzen kiểu lager với hương vị men mạch nha ngon miệng. Dùng với quả mơ tươi hoặc khô và quả óc chó muối và bạn sẽ có một kết thúc tuyệt vời.

PHÔ MAI

Romano

Sản xuất tại Mỹ từ sữa bò với các enzyme bổ sung vào mô phỏng hương vị của sữa cừu. Hương vị đậm và mạnh, hương thơm cay là đặc trưng của phô mai này.

Pepato

Tương tự như sản phẩm truyền thống từ Sicily, đây loại phô mai theo phong cách romano- với hạt tiêu đen nguyên hạt trộn vào.

BIA

Bière de Garde

Dịch theo nghĩa đen, “bia để giữ”, đây là một bia mùa xuân được thiết kế để kéo dài qua mùa hè. Màu sắc các loại bia khác nhau từ màu đồng đến màu vàng nâu và dao động độ cồn từ 6% và 8% rượu, nhưng tất cả chúng đều chia sẻ cùng một hương vị đất, cay, chất lượng thảo mộc từ men bia địa phương và men mạch nha bánh quy với mùi ngọt quả hồi.

DÙNG KÈM

Olive, rau củ ngâm, thịt muối, mù tạt. Bánh mì Focaccia, ciabatta, bánh mì Pháp baguette, bánh mì bột chua

Gợi ý thưởng thức

PHÔ MAI & BIA

Thưởng thức phô mai và bia sử dụng thị giác, khứu giác, vị giác và xúc giác. Để ly bia dưới ánh sáng và kiểm tra màu sắc, độ trong suốt và cacbonat của nó. Quan sát bọt, hoặc “phía trên.” Các hạt nhỏ của bọt mà cạnh ly kính khi nó đổ được gọi là “Belgian lace.” Kiểm tra hương thơm của bia hoặc “hương vị”.

Bạn có biết là hương vị caramel, sô cô la hoặc bánh mì nướng là từ mạch nha? Hương hoa, cây thông hoặc vỏ cam quýt từ hoa bia? Mùi trái cây từ men? Dưới đây là một vài lời khuyên hữu ích để giúp bạn và khách hàng của bạn thưởng thức phô mai và các loại bia.

- Bắt đầu thưởng thức với các loại bia nhẹ, như bia lúa mì, và tiếp tục đến bia nặng hơn, bia sẫm màu hơn, như bia porter và stout.
- Uống một ngụm bia, để nó dừng lại một chút trên vòm miệng của bạn, hít nhẹ nhàng. Điều này sẽ mang những hương vị lên đến cảm biến khứu giác phụ của bạn, đằng sau mũi. Hãy lưu ý các hương vị ban đầu. Là nó khô hay ngọt? Liệu nó vị đặc, vị kem ngon miệng hoặc khô se?
- Một loại bia ngon tạo nên sự sáng khoái, kéo dài dư vị với hương vị sạch của hoa bia, hoặc của cà phê / kẹo bơ cứng.



NHẠT



ĐẬM



- Quan sát phô mai, lưu ý về bên ngoài của nó, màu sắc, kết cấu và hương thơm. Với loại phô mai bán mềm và loại cứng, kiểm tra kết cấu bằng một mẫu nhỏ ép vào giữa các ngón tay. Điều này cũng giúp hương vị phô mai thoát ra và giúp biết được mùi hương loại phô mai sắp thử.
- Cắn một miếng phô mai nhỏ vừa đủ miệng của bạn, lưu ý các hương vị bạn cảm nhận đang trên đường đi và kết thúc.
- Uống một ngụm nhỏ bia để trải nghiệm sự kết hợp phô mai và bia, để nguyên phô mai trong vòm miệng của bạn.
- Làm mới khẩu vị của bạn với trái cây, bánh mì, bánh quy giòn và các món ăn kèm khác. Phô mai và bia là những thực phẩm béo bổ và sự kết hợp đúng sẽ giúp cân bằng hương vị.

Lựa Chọn & Mua

PHÔ MAI

Sử dụng hướng dẫn này như một danh sách kiểm tra để giúp chọn phô mai và món ăn kèm của bạn, lưu ý hoặc bỏ bớt theo sở thích của bạn.

- Mua phô mai từ một cửa hàng từ nhân viên bán hàng phô mai và nói với họ những gì bạn đang lên kế hoạch để làm. Yêu cầu họ giúp đỡ việc lựa chọn phô mai, số lượng mua, nếu cần thiết.
- Yêu cầu ăn thử bất kỳ loại phô mai nào không biết.
- Món khai vị = mua 56 gram (2 ounces) phô mai cho mỗi người (tổng số, tất cả phô mai).
- Món chính = mua 112 gram (4 ounces) phô mai mỗi người (tổng số, tất cả phô mai).

Phục vụ

PHÔ MAI

- Đối với các nhóm nhỏ, đặt một con dao nhỏ cạnh miếng phô mai để khách có thể cắt những miếng riêng của họ.
- Đối với các nhóm lớn hơn, cắt sẵn một số phô mai thành từng miếng nhỏ. Không cắt nhiều phần hơn cho mỗi người. Sau đó, họ có thể quay trở lại và cắt miếng của riêng mình.
- Đặt bánh mì lát và / hoặc bánh quy giòn trên một đĩa gần phô mai.
- Rửa sạch và cắt trái cây thành từng miếng nhỏ hoặc cắt lát. Cắt nhỏ thành những chùm nhỏ, và để dầu nguyên trái.
- Để trái cây sấy khô, các loại hạt và thức ăn kèm khác trong bát nhỏ hoặc gần loại phô mai thích hợp.

Chọn & MUA BIA

Sử dụng hướng dẫn này như một danh sách mua các loại bia ,
lưu ý làm nổi bật các lựa chọn của bạn khi bạn đọc cùng.

- Mua hàng tại cửa hàng với nhiều sự lựa chọn, nhân viên có kiến thức và doanh thu sản phẩm tốt. Tươi mát là rất quan trọng với hầu hết các loại bia.
- Mua hàng ít nhất 59 ml (2 ounces) mỗi loại bia cho mỗi người, với ước tính tổng lượng bia cho mỗi người là khoảng 6 lần rót theo tiêu chuẩn là 355 ml (12 oz) chai.

Phục Vụ BIA

- Cất giữ ở một nơi tối, mát mẻ, do nhiệt và ánh sáng tia tử ngoại là kẻ thù lớn nhất của bia. Nhiệt độ cũng là quan trọng đối với việc thưởng thức bia.
- Nói chung bia lager và bia lúa mì nên được phục vụ lạnh, nhiệt độ khoảng 4-10 ° C (40-50 ° F), trong khi bia ale, porter và stouts được thưởng thức ngon nhất ở nhiệt độ 10-13 ° C (50-55 ° F).
- Sử dụng ly thủy tinh thật khi thử bia. Hương liệu hóa chất lưu lại trên ly nhựa có thể gây trở ngại cho việc thưởng thức bia.
- Rót bia cẩn thận vào ly thủy tinh có chân ; rót bia quá nhanh có thể tạo nên quá nhiều bọt, hoặc "váng", và nếu rót quá chậm sẽ không có bọt . Lớp bọt này là quan trọng mang lại mùi thơm và hương vị ban đầu của bia.



U.S. Dairy
Export Council.

Ingredients | Products | Global Markets



ThinkUSAdairy.org

© 2016 U.S. Dairy Export Council
WW102V