

Открытие мира ЭЛИТНЫХ СЫРОВ



Семинар по элитным сырам

- История рождения сыра
- Технология производства сыров
- Правила работы с сырами
- Дегустация и тренировка навыков презентации



Легенда о сыре

Сыр – это не просто продукт, получаемый свертыванием молока с последующей обработкой и созреванием сгустка.

Сыр – это наслаждение вкусом, гастрономическое удовольствие и поиск новых оттенков привычных блюд.

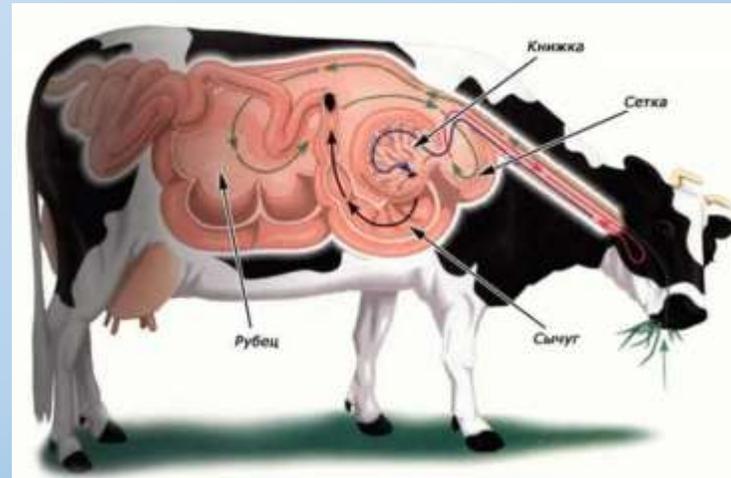
Каждый сыр обладает своим прирожденным характером. Исторически одни сорта рождались и созревали в бочках и рассолах, другие в пещерах и известковых ямах.



Приготовление сыра

При приготовлении сыра используется:

- Молоко (коровье, козье, овечье)
- Закваска
- Сычужный фермент
- Соль



А знаете ли вы?

- Сыр необходимо вынимать из холодильника за час до еды, чтобы дать аромату раскрыться. Исключение составляет молодой сыр, который всегда подается охлажденным.
- В России самая большая головка сыра весом в 721 кг была изготовлена в Алтайском крае и представлена на «Празднике сыра» в Барнауле 14 сентября 2007 года
- Сыр Эдам никогда не портится. Основной особенностью Эдама является то, что он не пропадает, а просто затвердевает



Интересные факты о сыре:

- Глазастый сыр.
- Сыр Бри был любимым сыром Карла Великого.
- Катание сыра.
- Королевский подарок.
- Спасение вином.

Правила работы с элитными сырами

1. Выкладка сыра осуществляется по схеме выкладки из СУП ТТ.
2. Перед выкладкой на витрину:
 - сначала головка сыра режется пополам;
 - дальше на кусочки от 150 до 300 г.
3. Разрезанные кусочки сыра аккуратно завальцовываются пленкой.
4. После каждой разделки поверхность доски и ножи моются.



Правила работы с элитными сырами

5. Сыры в витрине размещаются на бумаге подпергамент, которая меняется каждый день.
6. Под каждым наименованием сыра размещается товарная этикетка с датой и временем вскрытия упаковки.
7. На ежедневной основе утром:
 - снимается пленка с кусочков сыра;
 - сыр проверяется на качество;
 - остается немного открытым для подсыхания;
 - вновь вальцуется.
8. Каждые 2-3 дня необходимо обновлять срезы.
9. В витрине используются черные меловые ценники.
10. При выкладке товара соблюдается ротация по принципу **FIFO**.



Что считается некачественным товаром?

- Продукция с ошибочной маркировкой
- Продукция с истекшим сроком реализации
- Продукция с нарушенной индивидуальной упаковкой
- Нарушение качества продукции:
 - внешний вид
 - вкус и запах
 - консистенция
 - рисунок на сыре



Что считается некачественным товаром?

Сыр Пармезан

- Развакуум
 - Плесень
- **Может присутствовать белый налет – это не является дефектом!**



Что считается некачественным товаром?

Бри традиционный

- Потрескавшаяся корочка
- Жидкая консистенция
- Нетоварный вид



Мягкий Бри Швейцария

- Быстро темнеет
- Сильный аммиачный запах



Горгонзола

- На последних сроках бывает неприятный запах, налет и слизь

Как проверить сыр на качество при покупке?

- Состав
- Внешний вид
- Цвет
- Корка
- Форма
- Дырочки



Как проверить сыр в домашних условиях

- Проверка йодом
- Проверка плавлением

Правила нарезки сыров

Главные условия в нарезке сыров:

- аккуратность,
- неспешность,
- чистота приспособлений.

Для разделки сыров используются разные доски и разные ножи.



Ножи для разделки элитных сыров



1 шт.

Нож для сыра 36 см с двумя ручками, черный PRACTICA Icel
для твердых и полутвердых сыров.



3 шт.

Нож для сыра 15 см Идеал Borner

Большие отверстия (воздушные карманы) сделаны для того, чтобы при нарезании металл лезвия не залипал в сыре и он не сминался.

В магазине в наличии три таких ножа:

- для сыров без плесени
- для мягких сыров с белой плесенью
- для мягких сыров с голубой плесенью

Классификация сыров

Сычужные сыры

Твёрдые



Полутвёрдые



Мягкие и рассольные



Переработанные



Кисломолочные сыры



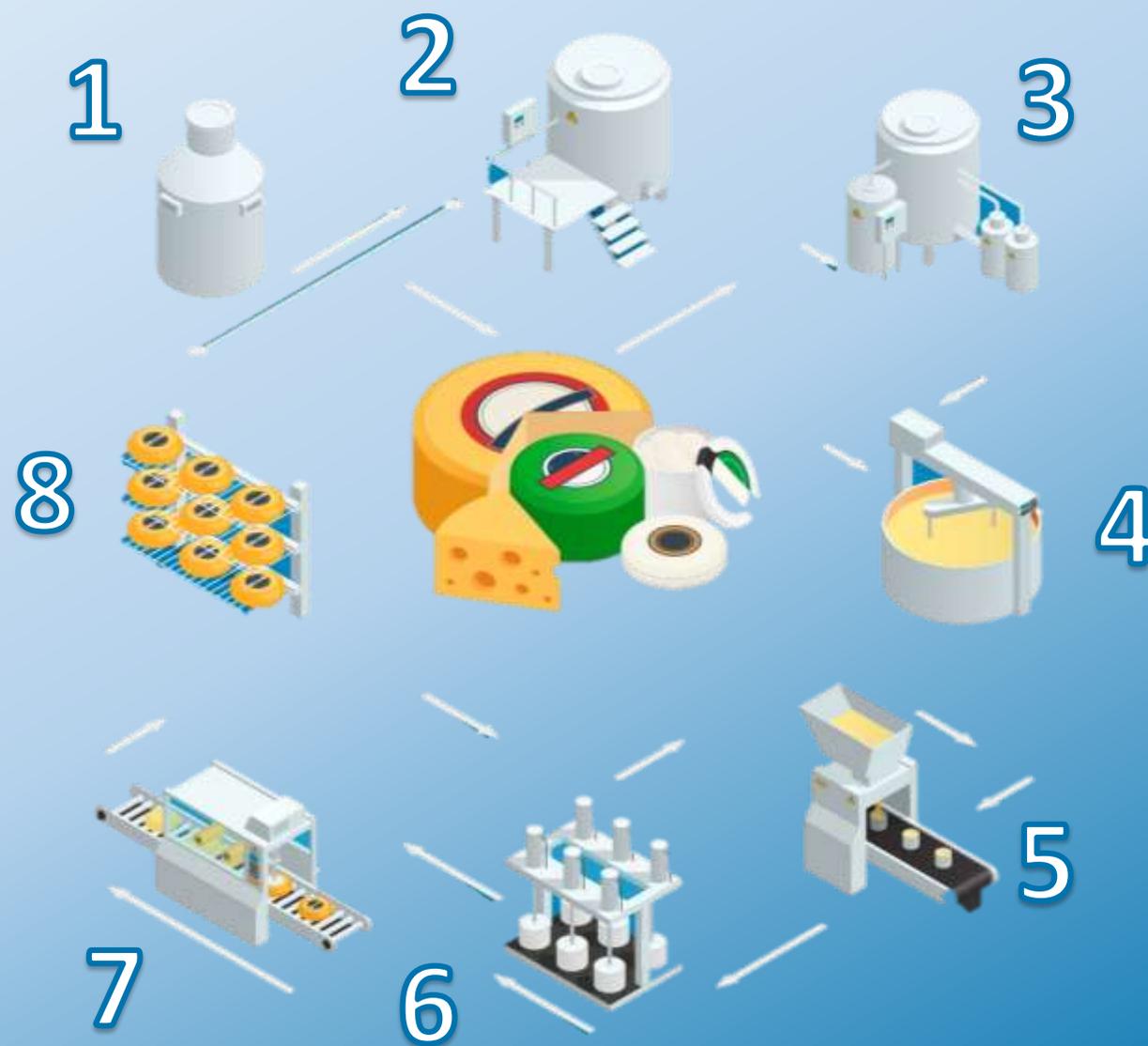
Твёрдые сыры



Технология производства твердых сыров

Твердый сыр производится благодаря сложному биохимическому процессу.

Внутри сыря создается соответствующая микрофлора и ферменты, которые превращают начальный продукт в сырную массу.



A black and white cow with large, upright ears stands in a lush green field. The cow is looking directly at the camera. The background shows rolling hills and a bright blue sky with scattered white clouds.

Главное – это молоко!

1. Подготовка сырья (молока)

- Очистка молокоочистительными фильтрами и охлаждение молока до -8°C
- Созревание молока - продукт оставляют в покое на 12 часов при температуре 10°C , чтобы он мог набрать нужный процент кислотности



2. Нормализация и пастеризация

- Нормализация молока проводится на сепараторах-сливкоотделителях
- Пастеризация при t 74-76°C с выдержкой в 20-25 секунд
- Охлаждение молока до температуры свёртывания (32-34°C)



3. Этап свертывания

- Массу помещают в сыродельную ванну и вносят в нее закваску - сычужный компонент
- Сворачивается продукт в течение 30 минут при температуре 32°C. Получается твердый сгусток
- Получившийся сгусток разрезают и просушивают



4. Формование сырной массы

- Готовое сырное зерно насосом подается в аппарат для формования, и из сырной массы образуется пласт
- Сырный пласт нарезается на куски необходимого размера



5. Прессовка

- Куски укладывают в сырные формы и оставляют для самопрессования в течении 25-30 минут
- Механическое прессование сыра



6. Посолка сыра

- Основным способом для твердых сыров является посолка в циркуляционном растворе (рассоле). Концентрация рассола - 18-20%
- Продолжительность посолки для сыров этой группы иногда составляет несколько суток



7. Созревание

- В процессе созревания накапливаются вкусовые и ароматические вещества, формируется вкус продукта
- Созревание сыра должно происходить в камерах созревания при определенных условиях (температуре, относительной влажности)



8. Упаковка сыра

- После созревания сыры моют и обсушивают
- Маркируют
- Покрывают парафиновым сплавом или упаковывают в полимерные пленки



Особенности твёрдого сыра

- Твёрдые сыры могут иметь насыщенный вкус и аромат от остро-кисловатого до сладко-пряного, от орехово-фруктового до слегка солоноватого
- Твердые сорта сыра всегда узнаваемы по ноткам лесного ореха и жареного масла
- Плотная текстура, зернисто-твердая
- Долгий срок вызревания (иногда до трех лет)
- Продолжительный срок хранения



**Какие твердые сыры
в КуулКлевер Вы знаете?**



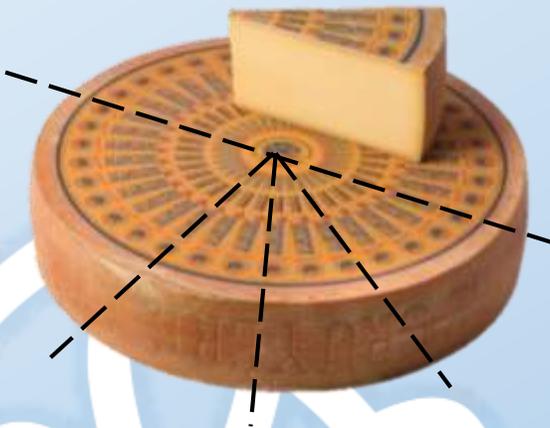
Ассортимент элитных твёрдых сыров

- **Чеддер** 50% Швейцария
- **Пармезан** 40% Швейцария
- **Деревенский горный** 49% Швейцария
- **Эмменталер AOP** 50% Швейцария
- **Мудрая коза** 45% Алтайский край
- **Грюйер** 49% Швейцария
- **Грюнбергер** 50% Швейцария
- **Грюнбергер** 50% колотый Швейцария
- **Алтайский Золотой** 50% Киприно
- **Тет-Де-Муан** 51% Швейцария
- **Гран Морис** 45% 150 г Швейцария

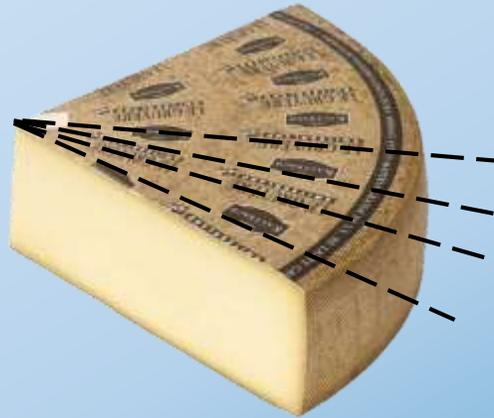


Нарезка твердых сыров перед выкладкой

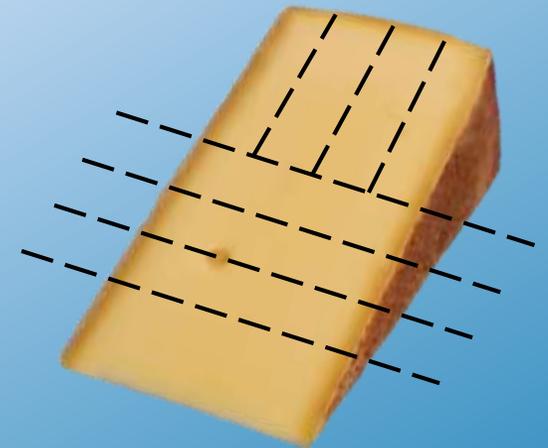
Для нарезки твердых сыров используйте
нож для сыра 36 см с двумя ручками, черный PRACTICA Icel



Сыры круглой формы
– нарежьте на сегменты



Сыры ¼ круглой формы
– нарежьте на тонкие ломтики



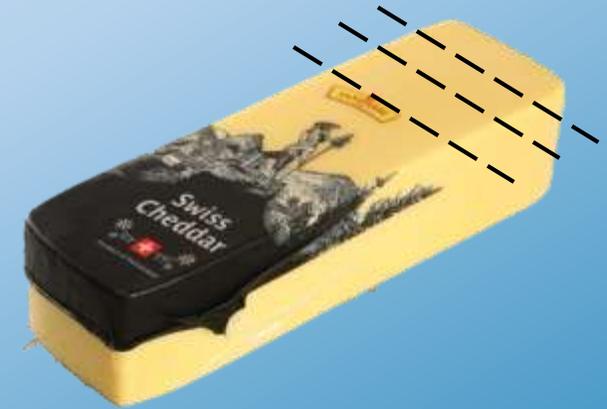
Сыры острой треугольной формы
– нарежьте на небольшие бруски

Нарезка твердых сыров перед выкладкой

Для нарезки твердых сыров используйте
нож для сыра 36 см с двумя ручками, черный PRACTICA Icel



Сыры квадратной формы
– нарежьте на небольшие бруски



Сыры прямоугольной формы
– нарежьте на небольшие ломтики



Дегустация

Название сыра	Внешний вид	Аромат	Вкус	Послевкусие	Личные впечатления



Сыр Эмменталер АОР, Швейцария



Сыр Эмменталер АОР, Швейцария

- **Эмменталер** – один из самых популярных и сложных сыров в изготовлении
- Обладает ровной корочкой, твердая и упругая консистенция наделена ярким сырным ароматом с выраженными пикантными миндальными и цветочными оттенками
- Срок созревания: 18 месяцев
- Будет прекрасно смотреться на сырной доске, подойдет на завтрак, а также используется во многих горячих блюдах



Как предложить этот сыр Гостю?





Сыр «Мудрая коза», Киприно

Сыр «Мудрая коза», Киприно

- Сыр производится из фермерского коровьего и козьего молока
- Сыр с козьим молоком - кладезь витаминов и находка для гурманов. Имеет ореховый вкус
- Рекомендуется для любителей сыра с ярким характерным ароматом и вкусом
- Созревание 90 суток
- Предпочтительно есть свежим с помидорами или оливками, чтобы по достоинству оценить его чуть сладковатый нежный молочный вкус



Как предложить этот сыр Гостю?



Сыр Грюнбергер, Швейцария



Сыр Грюнбергер, Швейцария

- Твёрдый выдержанный швейцарский сыр, изготовленный из альпийского молока по образу и подобию знаменитого Грюйера
- Аромат насыщенный, с орехово-карамельными тонами. Островатый, пикантный вкус сглаживается сладковатой нотой кешью и нежной сливочностью
- Созревает не менее 12 месяцев
- Подходит для приготовления несладкой выпечки и для сырных тарелок
- Оптимально сочетается с плотными винами



Как предложить этот сыр Гостю?



Технология производства полутвердых сыров

- Полутвердые сыры в отличие от твердых не подвергаются обработке жестким прессом
- Время созревания полутвердых сыров составляет до двух месяцев (некоторые виды до полугода)



Особенности полутвердого сыра

- Идеальный баланс влаги и сухости
- Кружевной рисунок из «глазков» разных форм и размеров на разрезе
- Слегка упругая текстура с деликатным сочетанием пикантных и острых вкусов
- Часто характеризуются мягкими нотками фундука и топленого масла



**Какие полутвердые сыры
в КуулКлевер Вы знаете?**



Ассортимент элитных полутвёрдых сыров

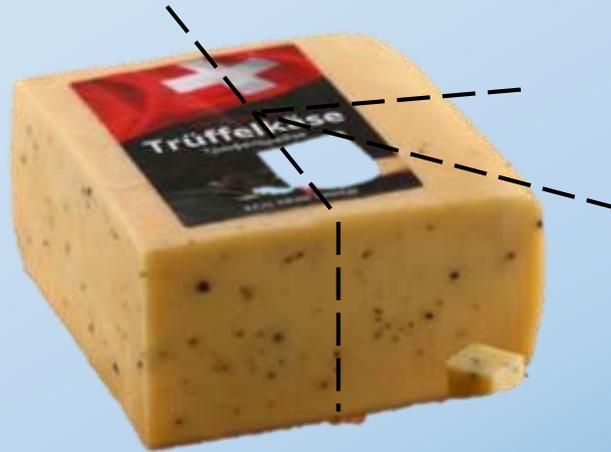
- **Раклет Швейцарский полутвердый 45% вес**
Швейцария
- **Трюфелькейзе полутвердый 45% вес**
Швейцария
- **Раклет полутвердый 45% нарезка 125г**
Швейцария



Нарезка полутвердых сыров перед выкладкой

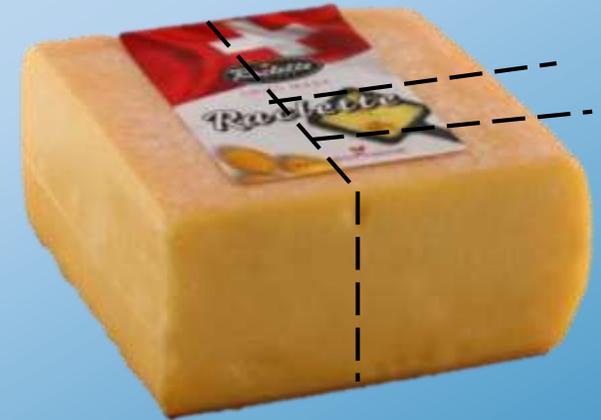


Для нарезки полутвердых сыров используйте **Нож для сыра 15 см Идеал Borner**. Большие отверстия (воздушные карманы) сделаны для того, чтобы при нарезании металл лезвия не залипал в сыре и не сминал его.



Сыры квадратной формы
– нарежьте на треугольники

или



Сыры квадратной формы
– нарежьте на небольшие бруски

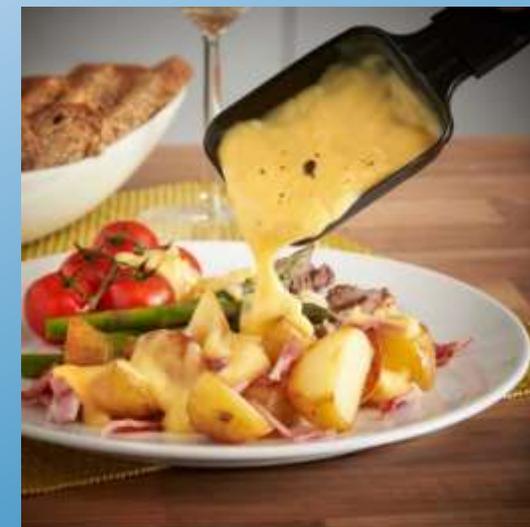




Сыр Раклет полутвердый, Швейцария

Сыр Раклет полутвердый, Швейцария

- Раклет производится на сыроварне «Штрэль», отмечен престижными наградами за высокое качество
- Обладает плотной, упругой мякотью, которая в первоначальном виде надлена сдержанным кисло-сладким вкусом свежих сливок
- Созревает от 2 месяцев до 1 года
- Раклет подают с белым или легким красным вином, Швейцарцы считают, что сыр идеально подходит к пиву или шнапсу



Как предложить этот сыр Гостю?





Сыр Трюфелькейзе, Швейцария



Что это???

Что такое Черный трюфель?

- Трюфель – это гриб, живущий под землей в форме клубня
- Трюфель называют королевским грибом – он один из самых дорогостоящих
- Обладает мощным ароматом: лес после дождя, чеснок, орехи, мокрая земля, листва, древесина
- Вкус трюфеля немного сладкий
- Трюфель гипнотизирует: чем больше нюхаешь, тем больше хочется



Сыр Трюфелькейзе, Швейцария

- Изготавливается из отборного коровьего молока на современном большом заводе «Штрель» в кантоне Тургау
- Мякоть упругая и гладкая, а на срезе красуется обильная россыпь из настоящего чёрного трюфеля
- Аромат пряный, грибной, маслянистый, а вкус объёмный, орехово-сливочный с яркими, пикантными нотами деликатесного гриба
- Идеально дополнит блюдо из пасты и в запечённом виде с овощами в духовом шкафу



Как предложить этот сыр Гостю?



Мягкие сыры



Особенности мягких сыров

Мягкие сычужные сыры отличаются от твёрдых тем, что они имеют повышенную влажность, более мягкую, слегка мажущую консистенцию, а также ограниченный срок дозревания.

Дозревание происходит под воздействием плесени или же слизистообразующих бактерий.



Для нарезки мягких сыров используйте
Нож для сыра 15 см Идеал Borner



Классификация мягких сыров

Сыры с плесенью

С белой плесенью



Камамбер, Бри

С голубой плесенью



Горгонзола, Стилтон

С зелёной плесенью



Бергадер, Дор Блю

С красной плесенью



Ливаро, Эпуасс

Сыры из козьего молока



Сель-Сюр, Шевр, Кроттен

Рассольные сыры быстрого созревания



Моцарелла, Буррата, Фета, Брынза

Мягкие сыры с плесенью

Сыр с плесенью – деликатесный продукт, обладающий характерным ароматом и выраженным, приятным вкусом.

При этом каждый сорт обладает индивидуальными органолептическими свойствами, насыщенным или нежным ароматом. Мякоть, в зависимости от сорта, может быть текучей или зернистой, иметь бархатистую плесневую корочку или только глазки или прожилки разных оттенков зеленого и голубого. Оттенок сырной плесени зависит от штамма плесени, использованной при приготовлении продукта.



Технология производства мягких сыров с плесенью

Сыры с голубой и зелёной плесенью

Перед созреванием сырную массу протыкают иглами и засевают спорами плесени. Каналы, созданные проколами, обеспечивают достаточный приток кислорода для адекватного развития плесени.

Многие сыроварни придерживаются традиций и до сих пор выдерживают сыры в известковых пещерах, где показатели влажности и температуры оптимальны для развития безопасных видов плесени.

Сыры с белой плесенью

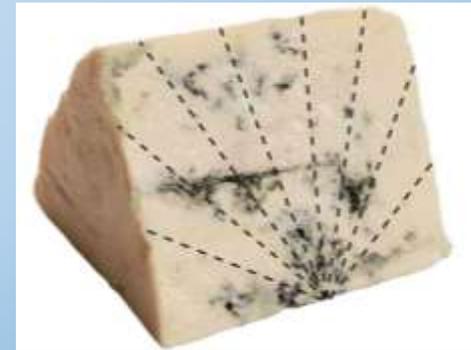
Культуру плесени добавляют на этапе созревания сыра, но споры размещают не внутри творожной массы, а снаружи. Такой подход способствует формированию плотной корочки со светлым пушистым плесневелым налетом.



Нарезка мягких сыров перед выкладкой



Для нарезки мягких сыров используйте **Нож для сыра 15 см Идеал Vorner**
Используйте разные ножи для сыров с разной плесенью!



Мягкие Сыры любой формы
– нарежьте на треугольники

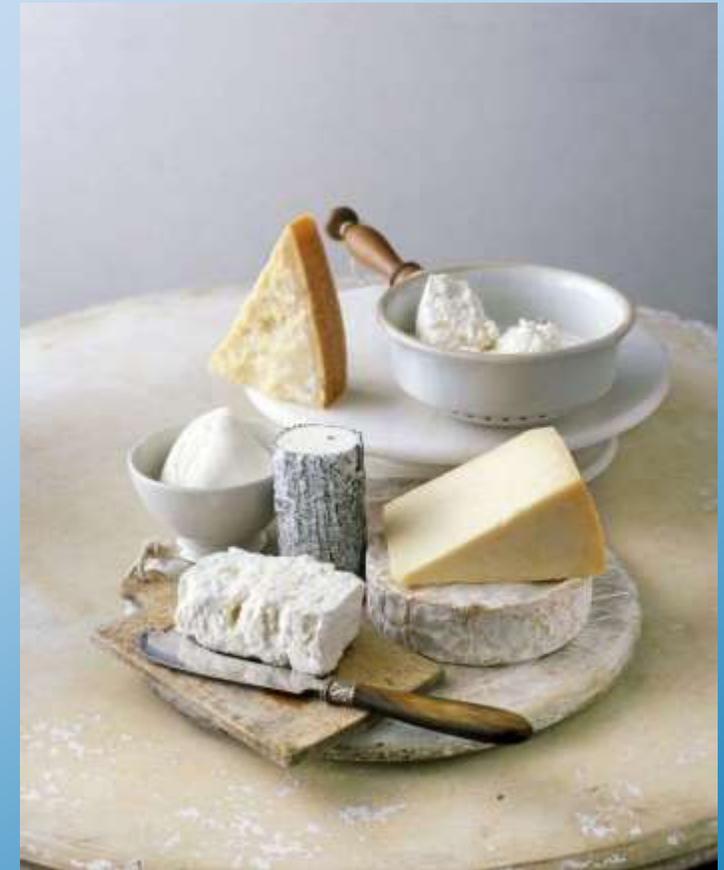


**Какие мягкие сыры
в КуулКлевер Вы знаете?**



Ассортимент элитных мягких сыров с плесенью

- Бри традиционный с белой плесенью 55% вес Городецкая сыроварня
- Грильмамбер 50% 150г Городецкая сыроварня
- Камамбер 50% МЪ ФЕРМА 125г Городецкая сыроварня
- Камамбер (CAMEMBERT) 50% МЪ ФЕРМА 125г Томмолоко
- Стилтонъ с голубой плесенью 55% МЪ ФЕРМА в/у вес Городецкая сыроварня
- Горгонзола с голубой плесенью 50% МЪ ФЕРМА в/у вес Городецкая сыроварня
- Сан Игнасио 50% вес. Аргентина
- Бри мягкий 45% вес Швейцария
- Кроттен в золе с культурами белой плесени из козьего молока 45% МЪ ФЕРМА 100г Нижний Новгород
- Сель-сюр в золе с культурами белой плесени из козьего молока 45% МЪ ФЕРМА 120г Нижний Новгород
- Кам Де Шевр с культурами белой плесени из козьего молока 45% МЪ ФЕРМА 150г Нижний Новгород



Мягкие сыры с белой плесенью



Камамбер



Кротен



Бри



Валансе

Белая плесень на поверхности сыров, вызванная ростом *P.Cammemberti* и *G.Candium*, запускает процессы созревания, в результате которых тело сыра размягчается от краёв к центру и становится пластичным и текучим.

Сыры отличаются мягкой консистенцией, приятным, нежным вкусом.

Дегустация

Название сыра	Внешний вид	Аромат	Вкус	Послевкусие	Личные впечатления



**сыр мягкий КАМАМБЕР (САМЕМВЕРТ)
50% МЪ ФЕРМА 125г Томмолоко**



**сыр мягкий КАМАМБЕР 50%
МЪ ФЕРМА 125г Городецкая сыроварня**



Сыр мягкий Камамбер 50%

- Так как камамбер зреет от корочки к центру, то ближе к центру сыр более тягучий, а по краям имеет более плотную консистенцию.
- Главная особенность камамбера в том, что при комнатной температуре через несколько минут после разрезания серединка сыра начинает плавиться и течь.
- Утончённый сыр с белой плесенью обладает нежным, чуть грибным вкусом!
- Знатоки и ценители сыров говорят, что именно в жаренном виде белая плесень самая вкусная. Жареный камамбер нужно подавать горячим, с вареньем, багетом.

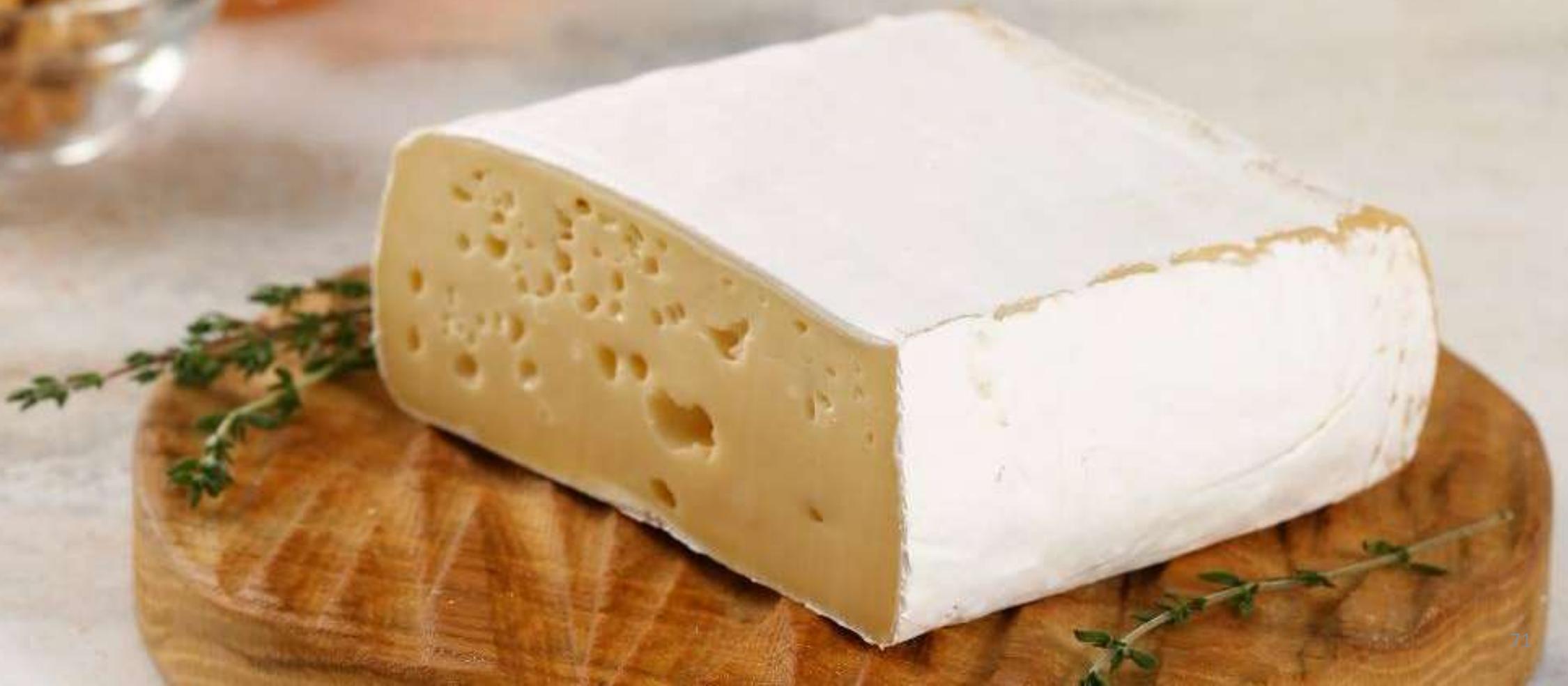


Камамбер отлично сочетается с грушей или инжиром, свежим багетом, пеканом, ежевичным джемом. Вкус сыра раскрывается ещё сильнее с сидром или игристыми винами.

Как предложить этот сыр Гостю?



сыр БРИ мягкий 45% вес Швейцария





сыр БРИ ТРАДИЦИОННЫЙ с белой плесенью 55% вес Городецкая сыроварня

Сыр мягкий Бри

- Это превосходный "базовый" сыр, который сделает благородным любое угощение.
- Вкус молодого Бри очень деликатный, идеален для знакомства с белой плесенью.
- Зрелый Бри становится острее на вкус, но при этом обретает многоуровневость: оттенки фруктов, сливок и орехов, а корочка приобретает чуть аммиачный аромат.
- Бри – сыр универсальный. Он сочетается с багетами, с круассаном, и с крекером. Можно даже намазать его на выпечку.



Вкус Бри подчеркивают груши, клубника и прочие сладкие ягоды, яблоко. Французы любят добавлять кусочек бри в кофе вместо сливок.

Как предложить этот сыр Гостю?



Бри и Камамбер: есть ли разница?

Камамбер



- Коровье молоко + грибок *Penicillium commune*
- Срок созревания сыра от 21 дня
- Жирность от 45%
- Цвет: светлый, сливочный (желтоватый), лоснящийся
- У камамбера вкус острый, сладковатый и нежный, аромат выразительный. Камамбер может отдавать грибами, сеном и даже коровой.
- Продается только целыми головками размером в 12 см

Бри



- Коровье молоко + грибок *Penicillium commune*
- Срок созревания сыра от месяца до двух, выдерживается в подвале с четкими показателями влажности, температуры воздуха и света
- Жирность от 25%
- Цвет: бледный с сероватым оттенком
- Вкус у молодого бри нежный и сливочный, при созревании вкус становится более пикантным. У корочки слегка аммиачный аромат и привкус с ореховыми нотками
- Продается и крупными лепешками размером 60 см и порционно

Сыры с голубой плесенью

Сыры с голубой плесенью отличаются высоким качеством, характерной текстурой и красивым рисунком.

Голубоватые прожилки придают сыру не только неповторимый островатый вкус и аромат, но и интересный внешний вид. Они сразу привлекают внимание!

Один из самых известных голубых сыров – Горгонзола.



Дегустация

Название сыра	Внешний вид	Аромат	Вкус	Послевкусие	Личные впечатления



Сан Игнасио 50% вес. Аргентина



сыр ГОРГОНЗОЛА с голубой плесенью 50%
МЪ ФЕРМА в/у вес Городецкая сыроварня



Сыр мягкий Горгонзола

- Сладковатый сыр с насыщенным сливочным вкусом с характерной орехово-островатой нотой.
- Созревает 10-22 недели при очень высокой влажности.
- Перед поставкой в продажу каждая головка заворачивается в фольгу для остановки роста грибка и сохранения уникального привкуса.
- Горгонзолу обычно используют как десертный сыр и зачастую применяют в кулинарии при приготовлении соусов к пасте, ризотто.



С чем подавать Горгонзолу?

- Груша, дыня, инжир.
- Плотные красные вина – Бароло, Барбареско, Амароне.

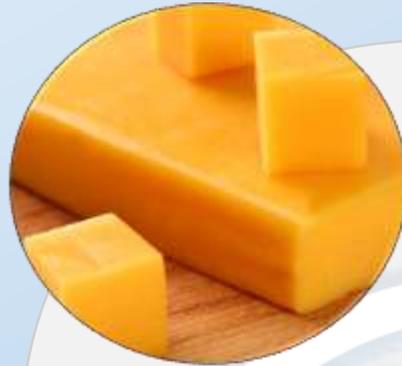
Как предложить этот сыр Гостю?



Идеальная сырная тарелка



Мёд Алтайский Разнотравье



Крендель с солью



Соус Карельский / Скандинавский



Багет Французский



Конфитюр Клубничный



Оливки зеленые Мансанилья



Оставьте своё мнение об обучении

