



Taste of life Series

品味生活系列 ⑨



干酪 品鉴大全

日本文艺社 编著 崔柳译



辽宁科学技术出版社

LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

干酪品鉴大全 *Chesse*

“没有干酪的晚宴就像失去了眼睛的少女。”

——布莱安特·萨瓦瑞思

“每当品尝着鲜美的干酪和香醇的美酒，就会让我再次燃起恋爱的希望。”

——卡萨诺瓦

世界上许许多多的英雄和伟人都对干酪喜爱有加，这足以证明干酪非同寻常的魅力。味道鲜美、香味独特、周身散发着野性魅力的干酪，只有品尝后才能领悟其中的真谛，让您体验到与众不同的感觉。这种美食一定是上天赐给我们的礼物。还等什么，赶快去寻找自己喜欢的干酪，这将是一段非常幸福的过程……



上架建议：品质生活/收藏鉴赏

ISBN 978-7-5381-6009-3



9 787538 160093 >

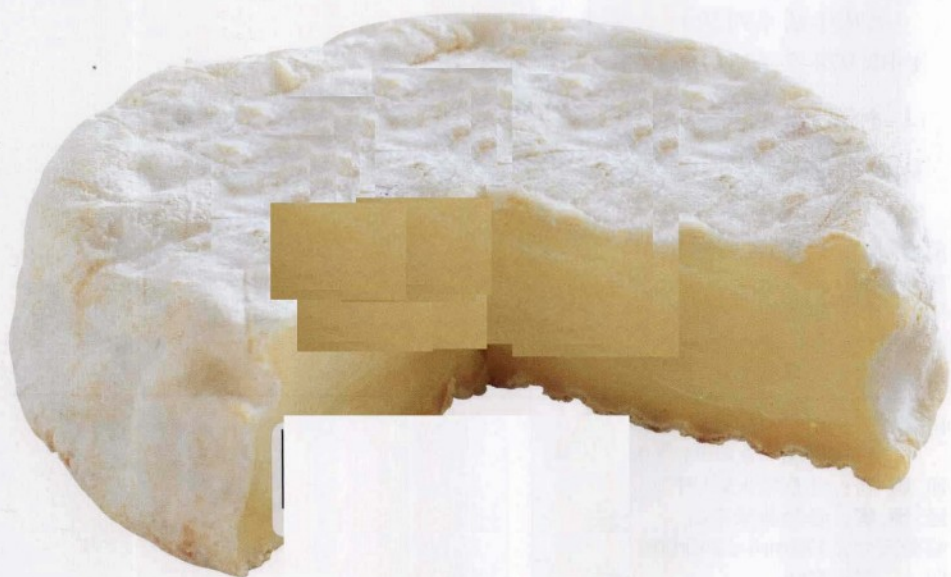
定价：49.80元

本书网址：www.lnkj.cn/uri.sh/6009

品味生活系列⑨

干酪品鉴大全

日本文艺社 编著
崔柳 译



cheese



辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·

PDG

TITLE: [チーズ事典]

BY: [Shigenobu Murayama]

Copyright © NAVI International 2005

Original Japanese language edition published by NIHON BUNGEISHA Co.,Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without the written permission of the publisher.

Chinese translation rights arranged with NIHON BUNGEISHA Co.,Ltd.

Tokyo through Nippon Shuppan Hanbai Inc.

© 2009, 简体中文版权归辽宁科学技术出版社所有。

本书由株式会社日本文艺社授权辽宁科学技术出版社在中国范围内独家出版简体中文版本。著作权合同登记号: 06-2009第104号。

版权所有·翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

干酪品鉴大全 / 日本文艺社编著; 崔柳译. — 沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2009.9

(品味生活系列⑨)

ISBN 978-7-5381-6009-3

I.干… II.①日…②崔… III.干酪—基本知识 IV.TS252.53

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第131689号



策划制作: 北京书锦缘咨询有限公司 (www.booklink.com.cn)

总策划: 陈庆

策划: 蒙明炬

版式设计: 郭宁

封面设计: 艾博堂文化

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路29号 邮编: 110003)

印刷者: 北京地大彩印厂

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 172mm × 245mm

印张: 12.5

插页: 4

字数: 100千字

出版时间: 2009年9月第1版

印刷时间: 2009年9月第1次印刷

责任编辑: 谨严

责任校对: 合力

书号: ISBN 978-7-5381-6009-3

定价: 49.80元

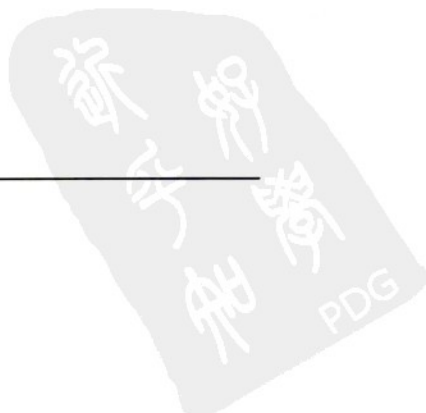
联系电话: 024-23284376

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lnkj@126.com

http://www.lnkj.com.cn

本书网址: www.lnkj.cn/uri.sh/6009



前言

意大利面、比萨饼、提拉米苏、蛋糕……这些外来食品正在以各种各样的形式走进我们的生活。

现在，在国内的商场或超市里都可以见到它们的身影。您是不是也曾因为种类的纷繁复杂而不知如何挑选了呢？

世界上的干酪共有1000多种，有的是柔软的凝乳状，有的像撒了粉末似的蛋糕状，还有的像坚硬的大理石。它们风格不同，口感迥异。

本书将生活中常见的227种天然干酪按照7个类别进行了详细的介绍。此外，还包括了干酪的营养成分、与葡萄酒及面包的搭配、干酪的切割方法以及适合家庭餐桌的简单干酪美食等内容。这样一本全面讲解干酪的书应该最适合用于初学者。希望本书的内容能够让您的饮食生活变得更加丰富多彩。

(日) 村山重信



干酪物语

让人联想到漫天飘雪的纯白色鲜干酪，
让人禁不住垂涎三尺的夹心白霉干酪，
盐分和口感都非常浓厚、周身散发着野性魅力的蓝纹干酪，
具有独特香味、只有品尝后才能领悟其中真谛的山羊和绵羊干酪……

干酪就像天真的孩子一样个性鲜明、顽皮可爱，
不过，它却已经拥有几千年的历史。
如今，我们有幸品尝到各种各样的干酪，随时都可以体验与众不同的感觉。

世界上的干酪共有多少种？有人说是1000种，有人说是3000种，总之，非常丰富。
即使每天品尝1种，要把所有的干酪都品尝一遍也需要相当长的时间，
有干酪的生活真是美味啊！



干酪是上天赠给我们的礼物

古时候，在沙漠中远行的商人，会在水袋（用山羊的胃制成）中放入山羊奶，以备在口渴时饮用。

可是，有一天他们突然发现，里面的羊奶竟不翼而飞……仔细一看才发现，水袋中的羊奶变成了浅黄色的水和白色的凝乳。

大家觉得很不可思议，尝了一口后更惊讶，这些凝乳状的东西竟然非常好吃！

作为原料的鲜奶、羊胃中含有的酶、沙漠的高温、行走时的振动……

即使到了几千年后的今天，干酪的制作原理仍然没有改变。

看来，这种偶然诞生的美食一定是上天赐给我们的礼物……



被无数英雄、伟人所喜爱的干酪

经历了这么久的历史，干酪的魅力丝毫没有改变。

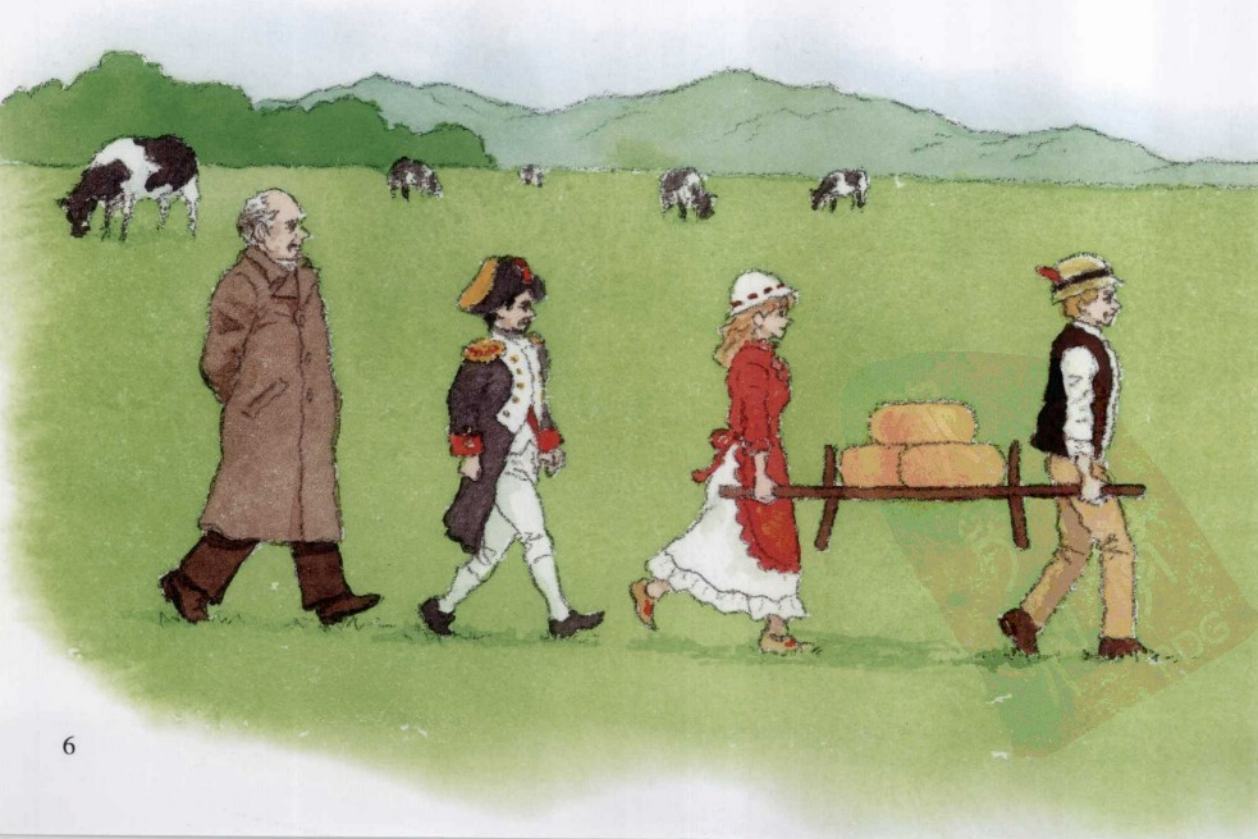
法国的大英雄戴高乐曾感叹地说“想统治拥有400多种干酪的法国真是件困难的事”，英国首相丘吉尔也说过“这个缔造了400多种干酪的伟大民族（法国）不可能被摧毁”。


法国的美食家布莱安特·萨瓦瑞恩（Brillat Savarin）说“没有干酪的晚宴就像失去了眼睛的少女”，意大利的风流才子卡萨诺瓦（Casanova）也说“每当品尝着鲜美的干酪和香醇的美酒，就会让我再次燃起恋爱的希望”。

法皇拿破仑在征战过后的夜晚，总是会一边品尝干酪的美味一边悼念死去的妻子……

而且，过去的罗马帝国为了给被统治的国家增加就业和收入，也会无偿地传播干酪与红酒的制作方法。

总之，世界上许许多多的英雄和伟人都对干酪喜爱有加，这足以证明干酪拥有非同寻常的魅力。





干酪与葡萄酒的完美搭配

干酪只有在葡萄酒的衬托下才会更具魅力。

干酪的历史是从公元前6000年开始的，而葡萄酒的历史则可以追溯到公元前8000年。

这两种食物经历了多少鲜为人知的艰辛和磨难才得以传承到今天……

它们风格迥异、个性鲜明，搭配在一起食用更是美妙绝伦。

有人说，干酪与葡萄酒的结合就像夫妻般默契。

所以，赶快去寻找自己喜欢的干酪，再找到与其匹配的那款葡萄酒，一定是一段非常幸福的过程……



目录

Contents



前言 3

干酪物语 4

第一章 干酪的基础知识

| | |
|----------------|----|
| 什么是干酪? | 14 |
| 干酪的分类 | 16 |
| 天然干酪的分类 | 20 |
| 干酪的成分和营养 | 24 |
| 干酪的加工过程 | 29 |
| 专栏 干酪的庆典 | 32 |



第二章 世界各国的干酪

| | |
|------------|----|
| 法国 | 34 |
| 意大利 | 35 |
| 荷兰 | 36 |
| 德国 | 37 |
| 西班牙 | 37 |
| 丹麦 | 38 |
| 英国 | 39 |
| 瑞士 | 40 |
| 希腊 | 41 |
| 塞浦路斯 | 41 |
| 澳大利亚 | 42 |
| 新西兰 | 42 |
| 美国 | 43 |
| 加拿大 | 43 |
| 日本 | 44 |

第三章 干酪名品鉴赏

名品鉴赏的阅读方法..... 46



鲜干酪..... 47

- 白干酪..... 48
- 圣莫雷特埃切干酪..... 49
- 瑞克塔干酪(意式)..... 49
- 马斯卡邦干酪..... 50
- 布鲁西干酪..... 50
- 手工农家干酪..... 51
- 美国奶油干酪..... 51
- 朗姆奶油干酪..... 52
- DOFO奶油干酪..... 52
- 罗尔干酪..... 53
- DOFO天然奶油干酪..... 53
- 丹斯劳特干酪..... 54
- 费塔方干酪..... 55
- 丹麦费塔干酪..... 55
- 圣马尔斯拉干酪..... 56
- 布莱安特·萨瓦瑞恩干酪..... 56
- 马苏里拉·水牛·坎帕纳干酪..... 57
- 马苏里拉干酪..... 57
- 巴依栗叶干酪..... 58
- 巴依干酪..... 58
- 羊奶干酪..... 59
- 瑞克塔干酪(日式)..... 59
- 佩蒂特干酪..... 59
- 白干酪(弓削牧场)..... 60
- 白干酪(森林农场)..... 60
- 雪印白干酪..... 61
- 雪印马斯卡邦干酪..... 61
- 农家奶油干酪(纯手工)..... 61
- 农家干酪..... 62
- 农家干酪(低糖)..... 62
- 藏王天然干酪..... 62
- 藏王奶油干酪..... 63
- 奶油干酪(佐渡农场)..... 63
- 奶油干酪(新得农场)..... 63
- 藏王马苏里拉干酪..... 64
- 马苏里拉干酪(兴部牧场)..... 64
- 马苏里拉奶球干酪..... 64

白霉干酪..... 65

- 布里·圣安贝努瓦干酪..... 66
- 佩蒂特·布里干酪..... 67
- 杜波伊斯·布里·莫城干酪..... 67
- 卡蒙贝尔·诺曼底干酪..... 68
- 卡蒙贝尔·狮心干酪..... 68
- 卡蒙贝尔·总统干酪..... 69
- 卡蒙贝尔·田园干酪..... 69
- 卡蒙贝尔·骑士干酪..... 70
- 卡蒙贝尔·凯斯隆德干酪..... 70
- 卡蒙贝尔·金文干酪..... 71
- 卡蒙贝尔·马里奥特干酪..... 71
- 卡蒙贝尔·亚历山大干酪..... 72
- 卡蒙贝尔·贞德干酪..... 72
- 卡蒙贝尔·查尔斯七世干酪..... 73
- 杰拉德精选卡蒙贝尔干酪..... 73
- 阿尔卑斯干酪..... 74
- 卡蒙贝尔·皇冠干酪..... 74
- 夏乌尔斯干酪..... 75
- 佩蒂特·布尔梭干酪..... 75
- 幸运干酪..... 76
- 圣安德烈干酪..... 76
- 石板立方体干酪..... 77
- 克仑米尔干酪..... 77
- 沽董干酪..... 78
- 卡普里斯天神干酪..... 78
- 圣欧班干酪..... 79
- 布尔戈斯青椒干酪..... 79
- 莫顿·夏朗德干酪..... 80
- 白色城堡干酪..... 80
- 卡尔布列塔尼干酪..... 81
- 布鲁比斯干酪..... 81
- 卡蒙贝尔·北海道雪印干酪..... 82
- 卡蒙贝尔·北海道雪印干酪(独立包装)..... 82
- 樱花干酪..... 83
- 青竹干酪..... 83
- 卡蒙贝尔·早来町干酪..... 84
- 卡蒙贝尔熏制干酪..... 84

| | |
|-------------------|----|
| ●拉阿皮埃尔干酪 | 85 |
| ●褐色干酪 | 85 |
| ●卡尔天然干酪 | 86 |
| ●天然干酪 | 86 |
| ●老古味天然干酪 | 86 |
| ●足寄干酪 | 87 |
| ●卡蒙贝尔·角谷干酪 | 87 |
| ●卡蒙贝尔·瑞塔拉干酪 | 87 |
| ●卡蒙贝尔干酪(佐渡农场) | 88 |
| ●藏王卡蒙贝尔干酪 | 88 |
| ●卡蒙贝尔干酪(黑松内农场,新鲜) | 88 |
| ●卡蒙贝尔干酪(鸟木牧场) | 89 |
| ●卡蒙贝尔手工干酪 | 89 |
| ●卡蒙贝尔干酪(黑松内农场,成熟) | 89 |
| ●卡蒙贝尔干酪(弓削牧场) | 90 |
| ●卡蒙贝尔干酪(森林农场) | 90 |
| ●卡蒙贝尔·八云町手工天然干酪 | 90 |

蓝纹干酪

91

| | |
|-------------|-----|
| ●洛克福干酪 | 92 |
| ●戈贡佐拉干酪(意式) | 93 |
| ●杜波斯·洛克福干酪 | 93 |
| ●斯蒂尔顿干酪 | 94 |
| ●高斯蓝纹干酪 | 94 |
| ●奥弗涅蓝纹干酪 | 95 |
| ●安波特柱状干酪 | 95 |
| ●圣艾格干酪 | 96 |
| ●圣艾格奶油干酪 | 96 |
| ●巴伐利亚蓝纹干酪 | 97 |
| ●康宝诺拉蓝纹干酪 | 97 |
| ●皇家蓝纹干酪 | 98 |
| ●丹麦蓝纹干酪 | 98 |
| ●布列斯蓝纹干酪 | 99 |
| ●精选蓝纹干酪 | 99 |
| ●招牌蓝纹干酪 | 100 |
| ●蓝块点心干酪 | 100 |



| | |
|-------------|-----|
| ●山羊奶蓝纹干酪 | 101 |
| ●蒙特布亚克蓝霉干酪 | 101 |
| ●橄榄油蓝纹干酪 | 102 |
| ●奶油蓝纹干酪 | 102 |
| ●戈贡佐拉干酪(日式) | 103 |
| ●昇仙峡蓝纹干酪 | 103 |
| ●远内多手工蓝纹干酪 | 104 |
| ●蓝白干酪 | 104 |
| ●早来町蓝纹干酪 | 104 |

洗浸干酪

105

| | |
|--------------|-----|
| ●利瓦罗干酪 | 106 |
| ●曼斯特干酪 | 106 |
| ●邦勒维克干酪 | 107 |
| ●蒙道尔干酪 | 107 |
| ●艾波瓦斯干酪 | 108 |
| ●朗格勒干酪 | 108 |
| ●香贝丹葡萄酒之友干酪 | 109 |
| ●莎布利精炼干酪 | 109 |
| ●塔雷吉欧干酪(意式) | 110 |
| ●霍依干酪 | 110 |
| ●勒布罗匈干酪 | 111 |
| ●皮埃·洛娃干酪 | 111 |
| ●杰拉德精选鲜干酪 | 112 |
| ●乐老窗格干酪 | 112 |
| ●昂布里干酪 | 113 |
| ●昂布里奶油干酪 | 113 |
| ●乐蒙塔格纳德干酪 | 114 |
| ●派克·罗比奥拉方形干酪 | 114 |
| ●金木干酪 | 114 |
| ●总统砖形干酪 | 115 |
| ●尼伊圣乔治干酪 | 115 |
| ●布里洗浸干酪 | 115 |
| ●塔雷吉欧干酪(日式) | 116 |
| ●银河系干酪 | 116 |
| ●爱乐·图巴萨鲜干酪 | 117 |
| ●森林干酪 | 117 |
| ●卡尔瓦洗浸干酪 | 117 |
| ●阿勒帕戈干酪 | 118 |
| ●森林之花干酪 | 118 |
| ●森林之香干酪 | 118 |

- 瓦朗塞干酪..... 120
- 圣苏歇尔干酪..... 120
- 圣莫尔都兰干酪(法式)..... 121
- 圣莫尔都兰海纳干酪..... 121
- 哥洛亭达沙维翁干酪..... 122
- 珀里尼圣皮耶干酪..... 122
- 皮克墩干酪..... 123
- 罗卡马杜尔干酪..... 123
- 山羊干酪..... 124
- 山羊鲜干酪(法式)..... 125
- 拉斐涅山羊干酪..... 126
- 金字塔干酪..... 126
- 巴拉特干酪..... 127
- 罗伯加利库干酪..... 127
- 山羊黑干酪..... 128
- 罗比奥拉·菲亚干酪..... 128
- 山城干酪..... 129
- 利西嘉干酪..... 129
- 圣莫尔都兰干酪(日式)..... 130
- 山羊鲜干酪(日式)..... 130

- 半硬质古达干酪..... 132
- 古达干酪(荷式)..... 133
- 芳提娜干酪..... 133
- 格拉特(哈瓦蒂)干酪..... 134
- 玛利波干酪..... 134
- 萨姆索干酪..... 135
- 雅贝格干酪..... 135
- 草原干酪..... 136
- 鼠尾草德比干酪..... 136
- 托姆萨瓦干酪..... 137
- 挪威切达干酪..... 137
- 精选白干酪与熏制干酪..... 138
- 迷你糖果形干酪..... 138
- 大树成熟古达干酪..... 139
- 古达干酪(日式)..... 139
- 古达干酪(北海道)..... 140
- 中标津古达干酪..... 140



- 莫科洛古达干酪..... 141
- 古达干酪(北海乳业)..... 141
- 古达干酪(佐渡农场)..... 141
- 泽西岛古达干酪..... 142
- 古达干酪(森林农场)..... 142
- 长门牧场古达干酪..... 142
- 古达干酪(雪印乳业)..... 143
- 物见山牧场古达干酪..... 143
- 安比高原古达干酪..... 143
- 方丹干酪..... 144
- 福林克干酪..... 144
- 哈瓦蒂干酪..... 144
- 卢塞恩干酪..... 145
- 果园干酪..... 145
- 蒂莫西干酪..... 145
- 卡西欧卡瓦罗干酪(牧家农场)..... 146
- 卡西欧卡瓦罗干酪(八云工坊)..... 146
- 兴部·卡西欧卡瓦罗干酪..... 146

- 帕米加诺·雷佳诺干酪..... 148
- 帕达诺颗粒干酪..... 149
- 煎刮干酪..... 150
- 米摩雷特干酪..... 151
- 伯爵干酪..... 152
- 格鲁耶尔干酪..... 152
- 洞窟成熟埃曼塔干酪..... 153
- 埃曼塔干酪..... 153
- 佩科里诺·罗马诺干酪..... 154
- 波弗特干酪..... 154
- 修士头干酪..... 155
- 埃达姆干酪(荷式)..... 155
- 红色切达干酪..... 156
- 欧梭伊哈迪干酪..... 156
- 切达干酪(北海道干酪所)..... 157
- 葡萄酒切达干酪..... 157
- 切达干酪(雪印乳业)..... 158
- 物见山神津切达干酪..... 158
- 长门牧场切达干酪..... 158
- 煎刮干酪(新得农场)..... 159
- 煎刮干酪(乌木牧场)..... 159
- 埃达姆干酪(日式)..... 159
- 赛塔露娜伊干酪..... 160
- 巴戈卡斯干酪..... 160
- 菠萝伏洛干酪..... 160

- 干酪煎蛋..... 162
- 干酪意大利面..... 163
- 干酪烩饭..... 164
- 干酪蔬菜寿司..... 165
- 白汁红肉..... 166
- 法式葱头汤..... 167
- 干酪火锅..... 169
- 干酪烧土豆..... 170
- 干酪烧白鱼..... 170
- 油炸干酪三明治..... 171
- 油炸干酪馄饨..... 171
- 卡普列塞沙拉..... 172
- 酥炸卡蒙贝尔干酪..... 172
- 干酪柴鱼片..... 173
- 干酪水果沙拉..... 173
- 干酪与葡萄酒的搭配..... 174
- 干酪与面包的搭配..... 177
- 干酪与水果的搭配..... 178



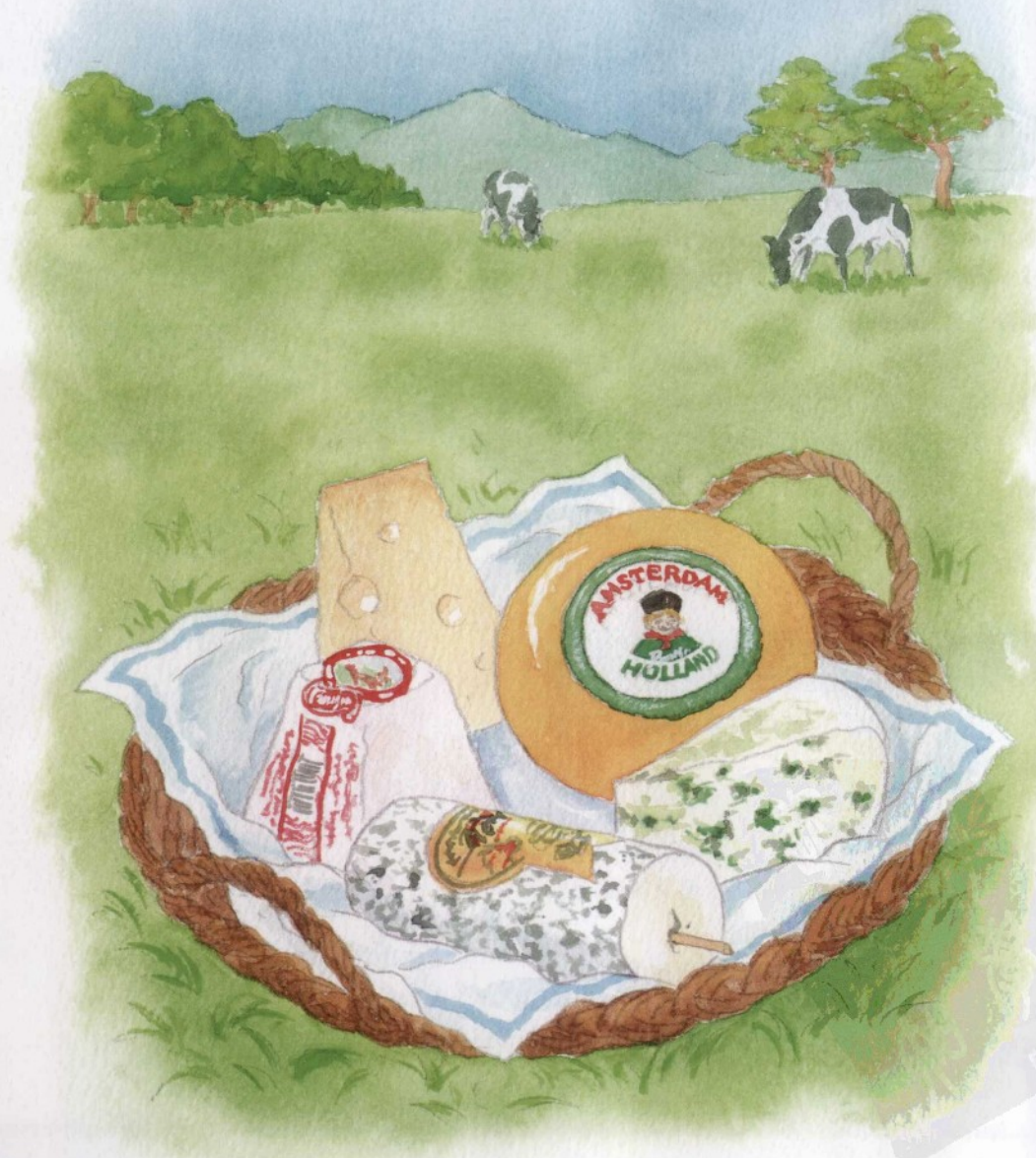
第五章 享用干酪的基础知识

- 享用干酪时的注意事项..... 180
- 干酪的挑选及保存方法..... 183
- 干酪的切割及盛放方法..... 186
- 享用干酪的工具..... 189
- 干酪的历史..... 193

第一章

干酪的基础知识

Basic knowledge of cheese



什么是干酪？

干酪最早产生于意大利和法国，它的历史可以追溯到公元前6000年，是古代欧美饮食生活中必不可少的一种食品。简单地说，干酪可以分为天然干酪和再制干酪两大类。干酪富含钙、维生素、蛋白质等营养元素，而且，意大利面、比萨饼等食品也是以干酪为原料。随着世界各国饮食文化的交流、融合，干酪逐渐地走进越来越多的普通家庭，消费量也在逐年攀升。

世界上的干酪共有多少种？

现在，在一些大商场或超市中我们可以买到马苏里拉（Mozzarella）、埃曼塔（Emmental）等许多种世界知名的干酪产品。除此之外，世界上的干酪产品品种真的非常丰富。

在法国有“一村一干酪”的说法，这并不夸张。整个法国的干酪品种在500种以上，最早生产干酪的意大利也有300多种。此外，再算上荷兰、德国、瑞士、英国等欧洲国家以及美国、加拿大、澳大利亚，世界上的干酪品种超过了1000种。

天然干酪与再制干酪

从广义上来说，干酪可以分为天然干酪和再制干酪两大类。

在鲜奶中加入乳酸菌、酶使其自然成熟的是天然干酪。将天然干酪加热溶解，再使其乳化的凝固的就是再制干酪。再制干酪又叫熔化干酪、加工干酪。

再制干酪的制作方法在20世纪初由瑞士人发明。它能够延长干酪的保存时间、增加产品的稳定性，让干酪在世界范围的普及成为了可能。



天然干酪是绿色食品

利用乳酸菌等活性菌制成的天然干酪是一种纯粹的绿色食品。

与泡菜、酱汤一样，干酪也是通过微生物在鲜奶中发酵得来。不过，由于活性菌的种类不同，天然干酪的最佳食用时间也不一样。

即使是同一块干酪，在不同的成熟时间里也会有口感和香味方面的差异。所以，我们需要用心去寻找和发现最适合自己口味的那一款干酪。

干酪与美食

在法国有“吃面包要有干酪，吃干酪要有面包，不过，无论怎样吃都要有葡萄酒”的说法，确实，干酪与面包、葡萄酒一起食用会更加美味。

另外，干酪与肉、鱼、蔬菜、水果等食物也很容易搭配，它独特的风味会为你的餐桌增

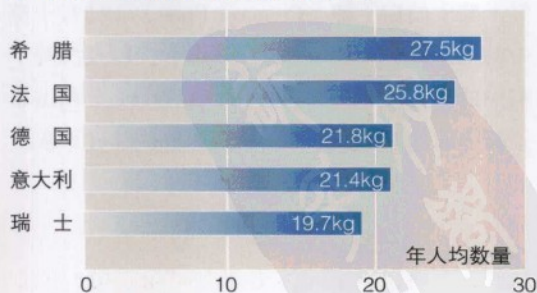
色许多。以干酪为主要原料的比萨也很受人们的欢迎。

你可以在鲜干酪中加入盐、辣椒、醋等调料与鱼类一起食用，也可以用水分较少的硬质干酪熬汤。总之，根据干酪的不同特点去搭配就可做出不同的美食。

世界主要的干酪消费大国

世界上干酪消费量最大的国家是希腊，人均每年能够达到27.5千克。法国是25.8千克，德国是21.8千克，意大利是21.4千克，瑞士是19.7千克的消费量。

● 干酪主要消费大国的消费量



资料来源：德国统计协会
※2002年数据

