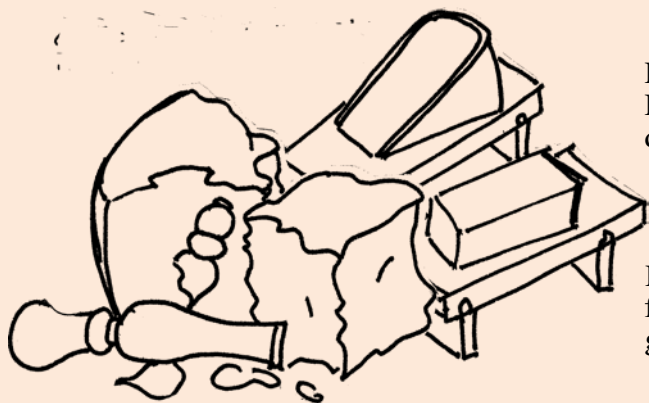


IL SERVIZIO DEI FORMAGGI

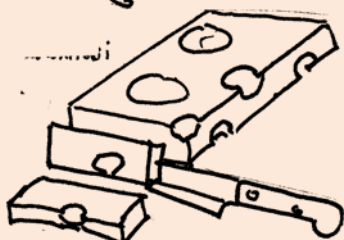
Ogni nazione ha i suoi formaggi e anche l'Italia ne produce in gran quantità; un buon ristorante dovrà sempre averne una buona scelta di locali, ed anche una rappresentanza dei formaggi esteri più famosi.

Per servire correttamente i formaggi sarà necessario apprendere solo alcune regole fondamentali e fare un poco di pratica, in modo da riuscire a sporzionare in maniera conveniente.

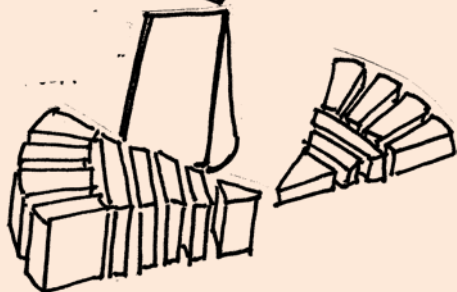


Per il servizio dei formaggi a pasta dura (Grana-Pecorino- Sbrinz) dovranno venire presentati a forma di grossi cunei i quali saranno più facili da tenere durante il taglio.

Per il taglio si dovrà utilizzare l'apposito coltello a forma di cuore. Questi formaggi vanno tagliati a scaglie e volendo si possono mangiare anche con le mani.



Il taglio dei formaggi a forma di parallelepipedo dovrà essere effettuato come nell'immagine qui accanto in fette dallo spessore di 1 cm.



Il taglio di formaggi cuneiformi dovrà essere eseguito partendo dalla punta, e proseguendo come da illustrazione.

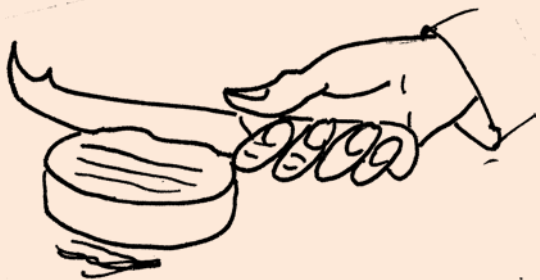


I formaggi di forma sferica (Edam) dovranno da prima venire tagliati in metà, e poi a cunei, senza mai togliere la crosta di paraffina

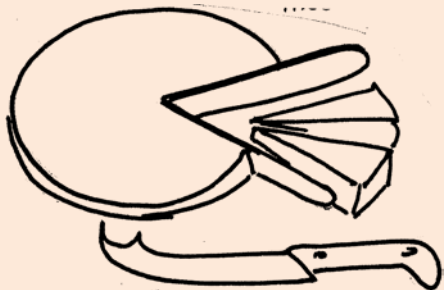


Il taglio di piccole forme rotonde (Camembert) dovrà essere eseguito come da illustrazione: a spicchi.

Il taglio di formaggi di forma ovale (Caprice des Dieux) dovrà essere eseguito come illustrato, a fette dello spessore di 1 cm. circa.



Per i formaggi a crosta lavata, prima di servirli si dovrà togliere la patina che li ricopre raschiandoli con il coltello.



Per il servizio di alcuni formaggi molli e cremosi (Vacherin) per evitare che il formaggio coli sarà sufficiente porre due sottili tavolette dopo aver tagliato la fetta.

IL VASSOIO DEI FORMAGGI

L'offerta di formaggi come per il resto del menu é determinata da un'insieme di diversi fattori, la scelta potrà essere limitata a prodotti locali, potrà includere una discreta varietà di formaggi nazionali o esteri. Si dovrà in ognuno di questi casi disporre sul vassoio formaggi diversi per qualità e per tipo.

I formaggi dovranno essere sempre serviti ad una temperatura variabile fra i 15/19°C.

e per il servizio utilizzeremo almeno due coltelli a due punte. Quando si serviranno i formaggi come dessert, calcoleremo circa 70/80 gr. a persona.

A seconda del tipo di formaggio o della richiesta del cliente con il formaggio si può anche accompagnare:

Sempre

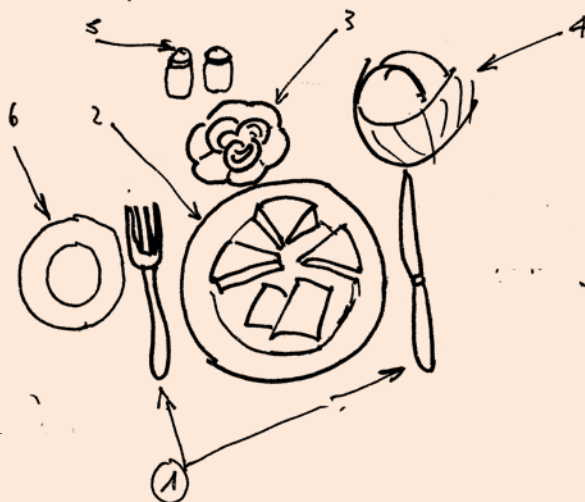
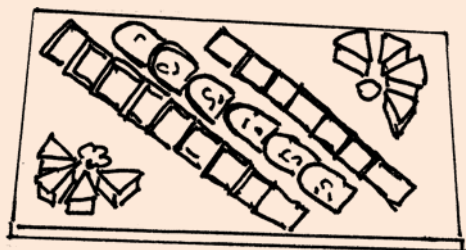
- Pane, krakers, Burro, Sale, pepe

Su richiesta del cliente e a seconda il tipo di formaggio

- Frutta --(Uva-Pere-Fichi)
- Pepaiola
- Semi di cumino-(formaggi a crosta lavata)
- Olio, Senape
- Gambe di sedano
- Panna - zucchero – marmellate – miele
- Patate con buccia

Il servizio di formaggi per banchetti

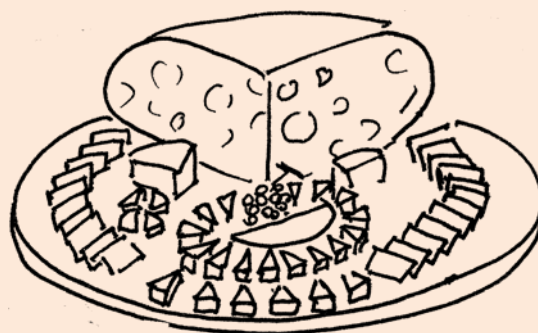
Per i banchetti, il formaggio potrà venire servito su di un vassoio in legno già porzionato e disposto in modo elegante ed ordinato, per il servizio si utilizzeranno solo le clips.



IL BUFFET DEI FORMAGGI

Anche per il buffet dei formaggi esistono due modi di servizio: Nel primo il cliente si serve da solo, in questo caso si allestiranno dei vassoi ben decorati contenenti una decina di formaggi già porzionati. Nel secondo caso quando il cliente verrà servito dal personale disposto dietro il buffet, i vassoi conterranno una maggiore varietà di formaggi che verranno tagliati solo al momento dietro richiesta del cliente.

In entrambi i casi potremo riempire i vuoti che vi sono sul buffet fra un vassoio ed un altro con: Pani interi di burro nostrano, cestini contenenti diverse qualità di pane, cestini con frutta fresca, della verdura cruda (sedano-Carote-Finocchi) delle patate bollite con la buccia ecc.



I formaggi sott'olio

Possono essere di mucca-capra, vengono maturati nell'olio di oliva aromatizzato con erbe e altri ingredienti. Solitamente si servono con:



- ..1 -Olio, aceto
- 2.-Sale, Pepaiola
- 3-Pane

I formaggi freschi

Alcune varietà di formaggi freschi del tipo cremoso, (ricotta-Mascarpone) possono essere accompagnati con della Panna e zucchero.



Varietà di Formaggi	<u>% di Grassi</u>	Sapore	<u>Origine</u>
----------------------------	---------------------------	---------------	-----------------------

PASTA MOLTO DURA

Sbrinz	<i>grasso</i>	<i>aromatico</i>	Svizzera
Parmigiano	<i>3/4 grasso</i>	<i>distinto</i>	Italia

PASTA DURA

Emmenthal	<i>grasso</i>	<i>dolce aromatico</i>	Swiss, Fran. German. Ital.
Gruyère	<i>grasso</i>	<i>Distinto</i>	Svizzera

PASTA SEMIDURA

Appenzeller	<i>grasso</i>	<i>saporito</i>	Svizzera
Tete de Moine	<i>grasso</i>	<i>saporito</i>	Svizzera
Edamer	<i>3/4 grasso</i>	<i>dolce</i>	Olanda
Fontina	<i>grasso</i>	<i>dolce-saporito</i>	Italia
Gouda	<i>grasso</i>	<i>dolce-picc.</i>	Olanda, Germania
Provolone	<i>grasso</i>	<i>dolce picc.</i>	Italia

PASTA SEMI-MOLLE

Vacherin	<i>grasso</i>	<i>cremoso, dolce</i>	Svizzera
St. Paulin	<i>grasso</i>	<i>dolce</i>	Svizzera, Francia
Bel paese	<i>grasso</i>	<i>dolce</i>	Italia
Roquefort	<i>grasso</i>	<i>saporito, picc</i>	Francia
Dana blu	<i>grasso</i>	<i>Sapor. fort. picc.</i>	Danimarca

PASTA MOLLE

Camembert	<i>grasso</i>	<i>dolce, picc.</i>	Frane. Svizz. German.
Brie	<i>grasso</i>	<i>sapor. picc.</i>	Francia, Svizzera
Reblochon	<i>grasso</i>	<i>dolce, sapor.</i>	Frane. Swiss. Germania
Munster	<i>grasso</i>	<i>dolce, sapor.</i>	Frane. Swiss. Germania
Gorgonzola	<i>grasso</i>	<i>sapor. Picc.</i>	Italia

FORMAGGI FRESCHI

Mozzarella	<i>1/4 grasso</i>	<i>dolce, acidulo</i>	Italia
Mascarpone	<i>magro-grasso</i>	<i>dolce, neutro</i>	Italia

FORMAGGI INGLESII

Cheshire - Chester - Stilton - Cheddar