

كيف تحضّر أفضل طبق من الأجبان

تعتبر الاجتماعات العائلية و بين الأصدقاء ، أفضل وأشهى عندما تتضمن طبق من عدة أنواع من الجبن. اليكم أفضل الأنواع التي يمكن ان تستخدم وكيفية تحضير هذا الطبق بشكل مثالي.

▪ اختيار الجبن

حاول ان تشمل مجموعة متنوعة من النكهات والأنسجة. تنتمي معظم أنواع الجبن إلى واحدة من أربع فئات أساسية: المعتقة ، أو الناعمة ، أو الصلبة ، أو الزرقاء. لمجموعة متنوعة جيدة ، اختر واحدة على الأقل من كل مجموعة. بعض الأمثلة:

- المعتقة: الشيدر المعتق ، كومت ، جبنة غودا الماعز
- لينة: Camembert ، Brillat-Savarin
- الصلبة: مانشيغو ، ميموليت ، بارميجيانو ريجيانو
- الأزرق: جورجونزولا دولتشي ، فالديون ، ستيلتون
- يمكنك أيضا محاولة اختيار الجبن حسب نوع الحليب المستخدم (البقر والماعز والأغنام). هذا سيضمن مجموعة من النكهات المختلفة على اللوحة.
- قدم وجبة جبن مألوفة واحدة على الأقل.



لحفلة يكون فيها الجبن هو الحدث الرئيسي ، خطط لشراء 1 كيلو لـ 8 أشخاص ، 2 كيلو مقابل 16 ، أو 3 كيلو لـ 24. إذا كان الجبن واحدًا من العديد من العناصر التي يتم تقديمها ، خطط لشراء 3 إلى 4 أونصات للشخص الواحد .

المرفقات التي يجب ان تضيفها الى الطاولة:

قدم مجموعة مختارة من الخبز ، بما في ذلك شرائح الرغيف الفرنسي ، والعصائر الخبز ، والبسكويت في جميع الأشكال والأحجام المختلفة. من الجيد أن تختلف الطعم والملح بين الخبز وكذلك الأجبان.

البهارات والخضروات المفروشة سريعة وخالية من الضجيج. جرب المعلبات الحلوة أو العسل والصلصة اللاذعة والخردل الحار. يمكنك أيضا إضافة قلوب الخرشوف والفلفل الأحمر المحمص ، و caponata. إذا كان لديك المزيد من الوقت ، فقم بتحضير البصل بالكراميل ، الذي يكمل معظم أطباق الجبن.

يمكن لعناصر أخرى حلوة ومالحة أن تعمل كذلك. جرب اللحوم المعالجة مثل البروسكيوتو والسلامي أو المكسرات والفاستق. يمكن للفواكه الموسمية والمجففة المتنوعة أن تشمل التين والكرز والتفاح والكمثرى.

▪ نصائح التقديم

1. افضل الجبن قوية الرائحة عن بعضها البعض. إذا كنت ترغب في تقديم جبنة لاذعة ، نتنه الرائحة ، ضعها على صفيحة منفصلة بحيث لا تتغلب على أكثرها حساسية. أربعة أو خمسة اختيارات كافية.
2. ضع سكيننا منفصلا لكل جبنة ، وخاصة الأنواع اللينة. ينتشر الجبن الطري جيدا مع سكين الزبدة. الجبن الصلبة قد تتطلب سكين التقشير.
3. أخرج الجبنة من الثلاجة قبل ساعة من تقديمها.
4. ضع علامة على كل الجبن حتى لا تحتاج إلى قراءة الأسماء طوال المساء. إذا كنت تحب ، قم بتدوين بعض الصفات الشعرية التي تصف مذاقه.



أمثلة من الجبن:

- جبنة ماغز طازجة أو شيفر: شعبية جدا الآن ، وخصائص نكهة الكلاسيكية من الماعز هي طعم حليب الماعز الطازج ، ونكهة خفيفة ، وملمس ناعم. جربه برذاذ العسل ، أو ربما بعض مربى التين ، على جهاز تكسير أو شريحة من الرغيف الفرنسي. دائماً ما يكون ناجحاً.
- Tartufo Truffle Gouda: يتكون هذا الجبن من حليب البقر الخام ، ولكن ما يجعله مدهشاً هو أنه قبل الضغط على الجبن وتشكيله ، يتم رش نشارة الكمأ الأسود الإيطالي بسخاء في جميع أنحاء اللبن الرائب. هذا هو الجبن المثالي للعطلات الترفيحية.
- ريكوتا الحليب الكامل: قد تظن أنك تعرف جبن الريكوتا ، وقد تعتقد أنه ليس من الممتع تناول الطعام بمفرده. حسنا ، يتم تدخين هذا الريكوتا فوق الخشب وهو لاذع لا يصدق على قطعة من الخبز أو كسارة البسكويت ، ربما مع القليل من أنواع التين المحفوظة.