

كيف تحضّر أفضل طبق من الأجبان

تعتبر المجتمعات 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 مثالى.

• 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: Brillat-Savarin
- الصلبة: ما نشيجو ، ميموليت ، بارمييجيانو ريجيما نو
- 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 واحداً 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 والخبز ، والبسكويت في جميع الأشكال والأحجام المختلفة. من الجيد أن تختلف الطعم والملمس 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 واللفلف الأحمر محمص ، 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 والفسق. 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 ، نتنة الرائحة ، ضعها على صفيحة منفصلة بحيث لا تتغلب على أكثرها حساسية. أربعة أو خمسة اختيارات كافية.
 2. ضع سكينا منفصلاً لكل جبنة ، وخاصة الأنواع اللينة. ينتشر الجبن الطري جيداً 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 الجن:

- جبنه ماعز طازجة أو شيفر: شعبية جداً الآن ، وخاصّة نكهة الكلاسيكية من الماعز هي طعم حليب الماعز الطازج ، ونكهة خفيفة ، وملمس ناعم. جربه برذاذ العسل ، أو ربما بعض مربي التين ، على جهاز تكسير أو شريحة من الرغيف الفرنسي. دائمًا ما يكون ناجحًا.

Tartufo Truffle Gouda: يتكون هذا الجبن من حليب البقر الخام ، ولكن ما يجعله مدهشًا هو أنه قبل الضغط على الجبن وتشكيله ، يتم رش نشرة الكلمة الأسود الإيطالي بسخاء في جميع أنحاء اللبن الرائب. هذا هو الجبن المثالي للعطلات الترفيهية.

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 كساره البسكويت ، ربما مع القليل من أنواع التين المحفوظة.