

8大起司種類、知識與起源

2-2

◎ 英國白切達 (English White Cheddar)

切達起司源自 12 世紀時英國西南部的切達 (Cheddar) 村，是目前全世界產量最多的一種乳酪，深受英美國人喜愛，外觀顏色呈金黃色，帶有輕微的鹹味。在製作上運用了較為特殊的堆釀法 (Cheddaring) 製成。所謂的堆釀，就是將凝乳切成條狀後，用起司本身的重力不斷反覆堆疊，以進一步去除乳清。經過堆釀後的凝乳會再進一步碾磨，撒鹽後入模，最後再經過重壓、長時間的熟成才算完成，熟成的時間越長，味道也會越濃郁。經過多重堆釀的乳酪，在成品上會有易於分層的特殊質地，是切達乳酪的一個特色。



◎ 瑞士艾曼達起司 (Emmental)

艾曼達起司是瑞士舉世聞名的乾酪，可是瑞士人的驕傲呢！有著平滑淡黃色外殼，質地結實偏硬，顏色則是迷人的深黃色，同時帶有櫻桃、胡桃大小的乳酪眼。艾曼達起司經過半年到一年的熟成後，乳酪熟成師會用特別的小榔頭敲擊檢查並判斷每一塊乳酪的等級與品質，品質等級最好的乳酪會標上阿爾卑斯山喇叭手的紅色圖案，而後再印上 Switzerland 與 Emmental 的字樣就是認證過的瑞士起司啦！

傳統的艾曼達起司是由未經巴氏殺菌的牛奶手工製造的，而我們經常看到與可愛小老鼠一起出現的美味起司便是艾曼達起司，上面的孔洞可不是小老鼠咬的，而主要是乾草造成的，瑞士聯邦農業研究中心 (Agroscope) 曾發表了一個理論，他們表示因為在擠牛奶的過程中可能會混入微小的乾草顆粒，使得起司凝乳的結構變弱，而現代機械化且乾淨的擠牛乳方式使得這款起司孔洞變少。

#3 硬質起司 (Hard cheese)

這種起司通常是在製作過程中，凝乳經過高溫烹煮、緊壓，排除了更多水份，等乳酪熟成後，乳酪團會形成更硬實的質地。

◎ 義大利帕米吉阿諾起司 (Parmigiano-Reggiano)

帕瑪森起司的正式名稱是帕米吉阿諾，帕米吉阿諾是義大利特硬質起司格拉納 (grana) 家族中的一員，這種乳酪又稱作帕瑪森起司，最早的起源地在法國帕瑪和雷吉歐兩省之間的恩薩河谷，是法國著名料理常用的傳統起司。起司團會呈現稻草黃色，組織有較多顆粒且易碎，隨著起司的成熟時間越長，質地也會逐漸變硬。其風味十分豐富明顯，聞起來有強烈的葡萄乾、水果乾和葡萄酒的味道。而優質的起司風味濃郁，不僅有水果風味且鹹味足，在起司中還有酪蛋白晶體，吃起來會有嘎吱嘎吱的聲音，後味濃郁，常會加入菜餚中提味。

◎ 法國康堤起司 (Comte)

此款起司的製作大約起緣於八百年前中古世紀，是法國非常受歡迎的一款古老起司，山地的冬季長而嚴寒，居民時常面臨冬糧不足的問題，而當地酪農業相當發達，牛乳產量不僅大，品質又好，聰明的居民們便想到把平時過剩的牛乳製成乾酪儲放過冬。康堤起絲外觀呈暗稻草色，也是洗式起司的一種。入口後依照熟成的程度，散發花朵、鮮果、青草或皮革風味，口感綿密具有栗子般鬆軟軟的質感與淡淡的甜味，細聞起來有細緻的稻草和胡桃香，隨著時間的長短，香味會產生微妙的變化。



◎ 法國米莫雷特起司 (Mimolette)

外表坑坑洞洞的米莫雷特起司，可謂是世界上最好認的起司之一，起源自荷蘭，而產地大約集中在法國北部，製作過程加入了天然的胭脂樹紅呈鮮橘色，而坑坑疤疤的外表則是起司外表坑坑洞洞的米莫雷特起司，可謂是世界上最好認的起司之一，起源自荷蘭，而產地大約集中在法國北部，製作過程加入了天然的胭脂樹紅呈鮮橘色，而坑坑疤疤的外表則是起司的傑作，這些像小挖土機的小師傅會幫助起司的熟成。熟成時間短的表皮光滑柔順，熟成時間超過一年後，表皮會形成無數特色獨具的凹洞並開始變硬，為米莫雷特起司增添沉穩醇厚的獨特韻味。

#4 白黴起司 (White-mold cheese)

◎ 法國布里起司 (Brie)

以牛奶或者羊奶發酵製成，起源於法國北部的布里地區，質地非常柔軟，聞起來有淡淡的蘑菇香氣，切開後即可看到漂亮的乳黃色起司，放入嘴裡隨著唾液在嘴裡和起司融化，會有濃而不膩的香氣，是大眾容易接受的口味，深獲英國與法國王室的喜愛，其中最著名的就是路易 16 世，據說他連人生的最後一餐也要求要享用布里起司呢！



#5 藍紋起司 (Blue-vein cheese)

起司竟然會有藍色紋路！是因為藍紋起司在製造過程會在乳源或是凝乳中，加入藍黴菌種，藍黴菌會在乳酪團裡滋長出灰藍色或是暗藍色的紋路。現代在生產製造藍紋乳酪時，會用金屬的長針穿刺到乳酪團中，讓空氣進入流通同時促使黴菌生長，最有名的藍紋乳酪產地是義大利的拱佐洛拉 (Gorgonzola)、法國的洛克福 (Roquefort) 以及英國的史帝爾頓 (Stilton)，並稱是世界的三大藍紋乳酪。藍紋起司味道相對刺激、濃厚，在嚐試之前可以做個小心理準備，說不定是你會愛上的味道呢！



#6 羊起司 (Goat & Sheep cheese)

羊起司顧名思義是用山羊奶或是綿羊奶所製作的起司。像是西班牙的曼契戈 (Manchego)、法國的歐索依拉堤 (Ossau-Iraty) 就是綿羊奶起司，而法國傳統的巴農 (Bannon) 是山羊奶起司。

◎ 義大利綿羊起司 (Pecorino Romano)

這款起司也是屬於硬質起司的一種，Pecorino 是綿羊乳酪的意思，而 Romano 則是乳源。也有人稱這款起司為羊乳界的帕瑪森起司。這款起司是以綿羊奶為乳源，被認為是義大利最古老的乳酪，在製作過程會使用鹽來塗抹擦拭乳酪表面，所以風味較鹹濃也會有些許的辛辣味，有時還能磨碎了當作鹽入菜呢！

◎ 義大利羊奶松露起司 (Pecorino Tartufo)

這一款其實則在綿羊奶中加入松露製成，聞起來香氣十足，創造了絕無僅有的高奢感！松露的香氣和起司味道融合在一起，風味微酸不帶羊腥味，帶有礦物松露的香氣與濃郁鹹甜的滋味，獨特的優雅質感，讓人吃起來有高級感。

◎ 西班牙曼徹格起司 (Queso Manchego)

也是硬質起司的一種，來自拉曼查平原 (La Mancha)，是小說人物唐吉珂德的故鄉！受西班牙國家法定產區制 DOP (Denominazione d' Origine Controllata) 保護，是西班牙最著名的羊奶起司，Manchego 綿羊的乳汁蘊藏著乾燥高原上特有的野生香草與橡實精華，別具特殊口感及芳香，聞起來有帶乳酸味，放入口中後有酸、青草和動物風味。

傳統使用北非蘆葦草模具壓製所留下的印痕，讓曼徹格起司外皮有著特殊的花紋，同時也代表著這款起司符合 DOP 品質的標誌。12 個月熟成的曼徹格起司有濃郁的巴西豆及焦糖味道，並有獨特的烤羊肉香氣，後味是帶有胡椒辛辣感的鹹香，略帶油脂的口感更為其增添風味。



#7 洗式起司 (Washed-rind cheese)

洗式乳酪在製作或熟成過程，外皮會定期或不定期用鹽、鹽水、啤酒、蘋果汁、白蘭地、葡萄酒、酒渣、橄欖油、乳酪泥擦拭乳酪的外皮，這種乳酪的外皮會形成橘色、褐色、灰色、或是其他顏色的外皮，這完全依乳酪不同而有不同。這種乳酪像是法國的芒斯特 (Muenster)、康堤 (Comte)、瑞士瑞克雷 (Raclette)。

#8 風味起司 (Flavoured cheese)

風味起司顧名思義是在起司在製作過程當中，加入其他種食材或是經過燻製，例如添加辣椒、茴香、松露、香料、藍莓、蔓越莓等，或是以胡桃木、各種喬木燻烤，或是用葡萄葉、蔬菜葉或是樹葉包裹起司，讓起司增添風味，在製作過程不會破壞乳酪團的質地，像是高達辣椒乳酪、艾登香料乳酪、松露高達乳酪 (Gouda aux Truffles)、德諾瓦松露乳酪 (Fromager d' Affinois aux Truffles)、羊奶松露起司 (Pecorino Romano with truffle)，是許多起司愛好者嚐試多種口味起司的好門路！

五、令人群起瘋狂的起司 — 英國滾起司比賽

人們為了起司可能瘋狂到甚麼程度呢？每年的五月下旬，在英國的西南方一格洛斯特 (Gloucester) 都會舉辦以既刺激又危險著名的滾起司比賽 (Cheese Rolling at Cooper's Hill)。其歷史還能追溯到兩百多年前，據說當時是為了慶祝作物的豐收而漸漸演變為此形式的比賽，滾起司大賽甚至被譽為世界上十大荒唐比賽之一，其著名的原因不是古柏斯山的景色有多麼秀麗動人，最為人關注的是那些可以為了起司拼命的參賽者們。



聖路易服務中心

翻譯公證服務

- ★各種文件表格合約製作、填寫及翻譯
- ★法院、移民、醫院、商業口頭翻譯

國際學生

- ★協助中學生、大學生申請入學
- ★協助安排寄宿家庭及當地交通

短期參訪

- ★各種類型團體接待
- ★遊學、考察、短期進修
- ★安排食宿、交通、參觀

其它服務項目

- ★個人收入及公司報稅、成立公司
- ★工作傷害及車禍意外律師諮詢
- ★房地產買賣、租賃、管理、餐館買賣
- ★專業顧問諮詢可上網
www.bfconsulting.us
- ★國際學生可上網
www.tyhusa.com