

El arte de cortar el queso

Esto es lo que Vd. necesita para cortar bien el queso:

- Cuchillo normal de cortar queso



- Cuchillo de mango doble para cortar queso



- Alambre para cortar queso con dos mangos



- Lira de cortar quesos y "roquefortaise"



- Cuchillo tipo alambre



Dependiendo de la medidad del mostrador y de la frecuencia con que llegan los clientes, tiene que vigilarse que hayan suficientes herramientas de corte de todo tipo, para que así, el amante del queso no tenga que esperar inutilmente. Es importante cuidar los cuchillos con asiduidad.

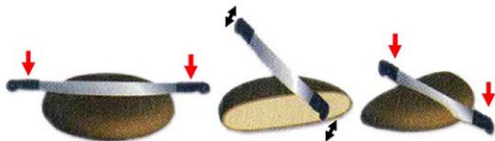
Reglas de oro para el corte:

- Tener un buen sentido de las proporciones
- Correcta posición de trabajo



Esquema de corte

- Queso redondo:

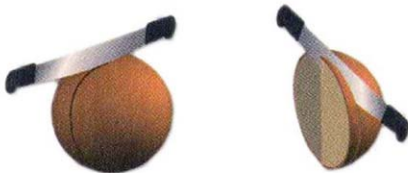


Cortar por la
mitad (en
dos trozos
iguales)

Rasgarlo
ligeramente
empezando por
el medio

Cortar por la
línea media

- Queso de bola:



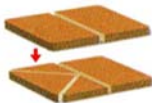
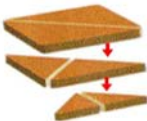
Cortar por la mitad (en dos
trozos iguales)

Cortar en porciones



• **Queso cuadrado:**

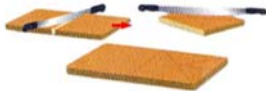
Cortar en diagonal
con el cuchillo



Cortar una
línea recta

• **Barra de queso rectangular:**

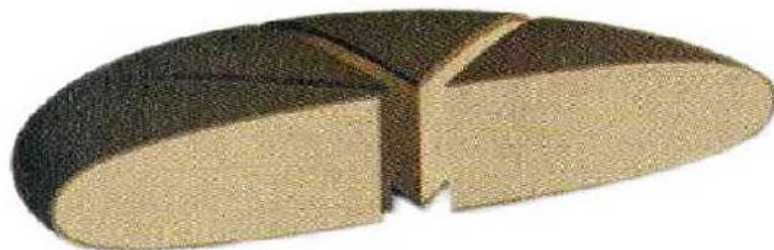
Primero cortar recto y
luego en diagonal





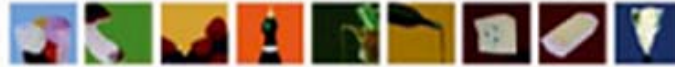
• Masa de queso grande y redonda

Rasgarlo ligeramente
empezando por el medio y
cortarlo luego en 8 trozos



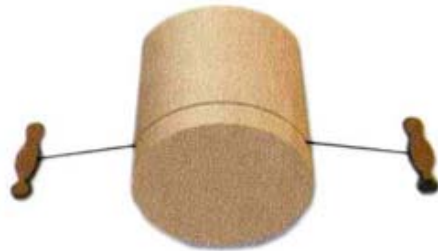
Cortarlo luego con el
cuchillo en las porciones
necesarias según las
necesidades





· Queso de forma cilíndrica

Corte a la „parisienne“



Quitar el final
con el alambre
de queso



En los quesos
semiduros en
rodajas, rasgar
ligeramente
con el cuchillo
la corteza
gorda.



Cortar en
rodajas con el
alambre

Corte a la „Forézienne“



Rasgar
ligeramente la
corteza con el
cuchillo y dividir
el queso por la
mitad, en
horizontal, con el
alambre.



Dividirlo por la
mitad, en vertical,
con el alambre de
queso



Volver a cortar en
vertical cada
mitad



· Queso de forma cilíndrica (tipo Cantal)

Rasgar la corteza con el cuchillo por todo el alrededor, empezando por el centro.



Segunda línea de marcado



Marcar la línea central



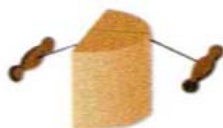
Dividirlo por la mitad, en horizontal, con el alambre de queso



Cortarlo a cuartos, en vertical, con el alambre de queso

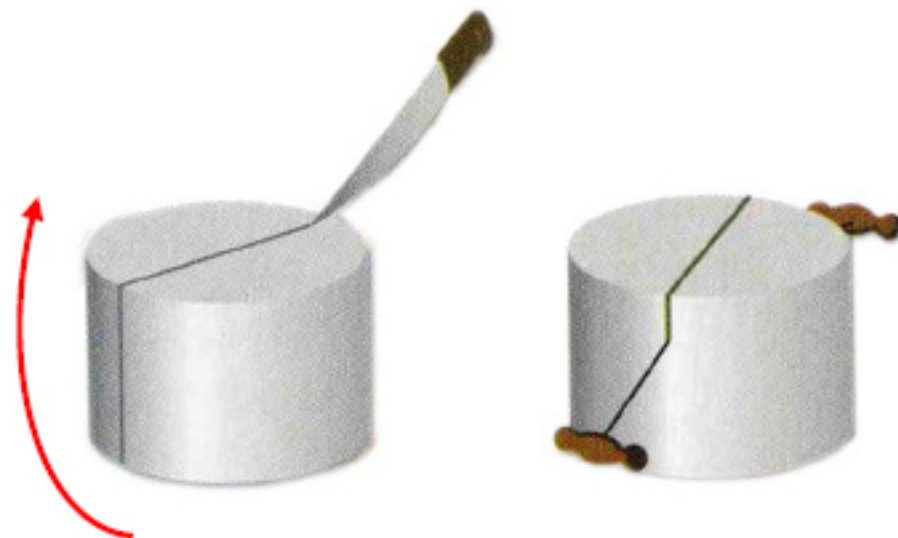


Cortar con el alambre las porciones necesarias



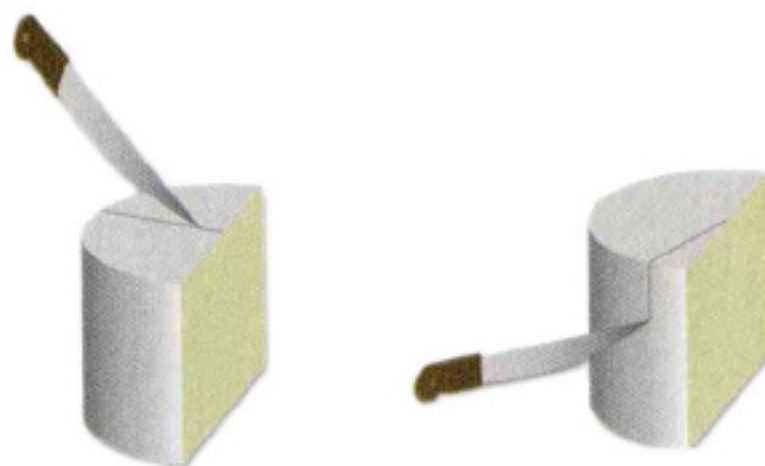
· Queso azul de forma cilíndrica

Cortar el plástico con el cuchillo por todo el alrededor



Dividirlo por la mitad con el alambre de queso

Marcar la línea central



Rasgar el plástico ligermante con el cuchillo

Cortar las porciones deseadas con el alambre

