

## 【チーズのソムリエになる】目次

チーズプロフェッショナル6つの心得

フランスチーズマップ

本書で使用している用語の定義

### 第1章 チーズサービスの仕事

チーズのプロフェッショナルとしての仕事

レストランのチーズサービスの1日の流れ

### 第2章 季節のチーズプラトーを作る

魅力あるチーズプラトーの作り方

チーズのバラエティ感を出すテクニック

お客さまに合わせたチーズ選び

#### 春のチーズプラトー

シーンに合わせたチーズ選びとプレゼンテーション

春のチーズプラトーに使ったチーズ

もう1つの春のチーズプラトー

#### 夏のチーズプラトー

シーンに合わせたチーズ選びとプレゼンテーション

夏のチーズプラトーに使ったチーズ

もう1つの夏のチーズプラトー

#### 秋冬のチーズプラトー

シーンに合わせたチーズ選びとプレゼンテーション

秋冬のチーズプラトーに使ったチーズ

### こんなチーズにも注目 フランス+世界のチーズ

### 第3章 チーズの見分け方とケア

よいチーズの見極め方とケアのポイント

フレッシュタイプ

ソフトタイプ

ウォッシュタイプ  
白カビタイプ  
青カビタイプ  
セミハードタイプ  
ハードタイプ  
シェーヴルタイプ

#### 第4章 サービステクニックとトーク術

チーズカットとセールストーク  
チーズナイフのそろえ方、使い方  
切り方の法則とテクニック  
チーズサービスに役立つサブグッズ  
お客さまの心をつかむセールストーク

#### チーズの基礎知識

チーズのできる仕組み  
風土が作るチーズの形・大きさ・味  
ラベルで読み取るチーズの素性  
チーズのおいしさ、味覚の8要素  
殺菌乳チーズと無殺菌乳チーズ  
チーズ用語解説

コラム ロス防止対策とコスト管理  
コラム ステップアップ保管法の工夫  
コラム 味のカギを握るチーズ熟成土  
コラム 仕入れ先との上手な付き合い方

#### チーズ名索引 & 基礎データ

NPO 法人チーズプロフェッショナル協会の活動

#### あとがきにかえて

チーズとの出会い、そしてプロフェッショナルを目指して

付録 NPO 法人チーズプロフェッショナル協会主催  
チーズプロフェッショナル資格認定試験  
第一次試験問題&解答例(抜粋)