

【チーズのソムリエ ハンドブック】目次

はじめに

第1章 チーズのイロハ

- Q.001 チーズとはなんですか
- Q.002 チーズはなんのミルクで作られていますか
- Q.003 チーズはどのように作るのですか
- Q.004 チーズはどの国でも作っていますか
- Q.005 ナチュラルチーズとプロセスチーズの違いは
- Q.006 ナチュラルチーズとプロセスチーズは扱い方が違いますか
- Q.007 チーズの形や大きさがさまざまなのはなぜですか
- Q.008 表皮の色がさまざまなのはなぜですか
- Q.009 生地の色が違うのはなぜですか
- Q.010 チーズに表と裏はありますか
- Q.011 チーズにあいている穴はなんですか
- Q.012 チーズの表皮は食べてもよいですか
- Q.013 チーズのカビは体に悪くはないですか
- Q.014 賞味期限を過ぎたチーズを食べてはいけませんか
- Q.015 チーズをおいしく食べる温度は
- Q.016 チーズの味とはなんですか
- Q.017 ヤギ乳チーズの多くが酸味が強いのはなぜですか
- Q.018 乳脂肪分に差があるのはなぜですか
- Q.019 濃厚でクリーミーなチーズはどうしてできるのですか
- Q.020 チーズを素手で触ってもよいですか
- Q.021 チーズはどこから切ってもよいですか
- Q.022 チーズは何で包むのがよいですか
- Q.023 室内や手についたチーズの匂いは取れますか
- Q.024 チーズ熟成土とはなんですか
- Q.025 日本ではどんなチーズが作られていますか

第2章 機器・道具のそろえ方

- Q.026 チーズ専用の保管庫や容器はありますか
- Q.027 既存の冷蔵庫で保管してもよいですか
- Q.028 どんな容器に入れるとよいですか

- Q.029 チーズ用のサービスワゴンとは
- Q.030 チーズプラトートの器は何かよいですか
- Q.031 お客さまのチーズ用カトラリーに必要なものは
- Q.032 そろえるとよいチーズナイフはありますか
- Q.033 チーズサービスに便利な小物はありますか

第3章 仕入れ方・選び方

- Q.034 仕入先はどのように選ぶとよいですか
- Q.035 チーズショップの違いや特徴とは
- Q.036 仕入れ先とよい関係を築くには
- Q.037 チーズは何種類をそろえるのがよいですか
- Q.038 適切な仕入れの頻度や量は
- Q.039 チーズの旬とはなんですか
- Q.040 ラベルやパッケージに書かれていることは
- Q.041 ラベルの情報で大事なものはなんですか
- Q.042 A.O.C.やP.D.O.は重要ですか
- Q.043 工場製と農家製のチーズは何か違いますか
- Q.044 殺菌乳と無殺菌乳では何が違うのですか
- Q.045 どんなチーズにも殺菌乳製と無殺菌乳製がありますか
- Q.046 熟成期間が違ふと何が違うのですか
- Q.047 サイズ違いのチーズは製法や味も違いますか
- Q.048 熟成用語の「アフィネ」「セック」とは

第4章 品質チェックとケア

- Q.049 チーズの状態の良し悪しを判断するには
- Q.050 手当てが必要なチーズとはどんなものですか
- Q.051 チーズが「汗をかいている」とは
- Q.052 熟成の良し悪しを判断するポイントは
- Q.053 熟成が必要かどうかはどのように判断しますか
- Q.054 熟成が足りなくても提供してよいですか
- Q.055 熟成の進みすぎたチーズの扱いは
- Q.056 品質に疑問を感じるチーズが納品されたら
- Q.057 提供するチーズは事前の試食が必要ですか
- Q.058 ホールのチーズも試食してよいですか
- Q.059 試食の頻度はどれくらいが適当ですか
- Q.060 チーズを出し入れする時にすべきことは

- Q.061 チーズのチェックはいつするとよいですか
- Q.062 チェックや試食で品質に疑問を感じたら
- Q.063 チーズが乾燥し始めていたら
- Q.064 切り口に水気や脂分が浮いていたら
- Q.065 チーズの生地が流れ始めていた時は

第5章 よりよい保管法

- Q.066 ラベルは残しておくのがよいですか
- Q.067 最初の包装紙や箱を使い続けるのがよいですか
- Q.068 購入したチーズはすぐに封をあけたほうがよいですか
- Q.069 同じ容器に入れないほうがよいチーズは
- Q.070 容器にチーズを詰めるコツはありますか
- Q.071 密閉容器内の蒸れ対策は
- Q.072 冷蔵庫に匂いがこもってしまったら
- Q.073 夏場、冬場の保管で気をつけるべきことは
- Q.074 休日前に注意すべきことは
- Q.075 チーズショップの準備とケアで大切なことは
- Q.076 チーズショップのオープンケースとクローズケースの違いは
- Q.077 チーズショップでの青カビタイプのディスプレイ法は

第6章 プラトーを作る

- Q.078 プラトーは作るほうがよいですか
- Q.079 プラトーはいつ作るのがよいですか
- Q.080 プラトーを美しく作るポイントは
- Q.081 小さくなったチーズをプラトーに盛る工夫は
- Q.082 流れやすいチーズをプラトーに盛るには
- Q.083 昼に作ったチーズプラトーの保管法は
- Q.084 プラトーは店のどこにおくのがよいですか
- Q.085 営業中はプラトーを出したままでよいですか
- Q.086 レーズンや蜂蜜を添えるのはなぜですか
- Q.087 そろえるとよい副食材はなんですか
- Q.088 チーズ専用のパンは必要ですか
- Q.089 チーズごとに副食材を変えるほうがよいですか

第7章 チーズサービスの実際

- Q.090 チーズに関心をもってもらうメニュー表の工夫は

- Q.091 プラトーを見たいと思わせる効果的なトークは
- Q.092 料理を選ぶ時からチーズの話題を出してもよいですか
- Q.093 チーズ選びを「おまかせで」と頼まれたら
- Q.094 チーズをわかりやすく説明するには
- Q.095 チーズ好き、チーズ通のお客さまに喜んでもらうには
- Q.096 ナイフを入れたチーズを優先的にすすめるべきですか
- Q.097 チーズを指し示す手の美しい所作は
- Q.098 チーズは客席で切り分けるほうがよいですか
- Q.099 ナイフとフォークのセットで切ればよいですか
- Q.100 切り分けるたびにケアすべきことは
- Q.101 カットするナイフがチーズで汚れたら
- Q.102 1人前の適量はどれくらいですか
- Q.103 おいしく感じる厚みや大きさとは
- Q.104 表皮は切り離して盛りつけるのがよいですか
- Q.105 チーズを放射状に切るのはなぜですか
- Q.106 特殊な切り方が必要なチーズはありますか
- Q.107 チーズの盛り皿は冷やすほうがよいですか
- Q.108 お値打ち感のある盛りつけ方は
- Q.109 チーズを盛り合わせる時の並べ方、食べ方のルールは
- Q.110 風味の強いチーズの食べ方の順番は
- Q.111 チーズがメインのオードブルやランチを作るための工夫は

第8章 飲みものとの相性

- Q.112 ワインとチーズに相性の良し悪しはありますか
- Q.113 食事のワインが残っていた時のチーズのすすめ方は
- Q.114 チーズの盛り合わせに合うワインの選び方は
- Q.115 ワイン以外のアルコールに合うチーズは
- Q.116 アルコールが飲めないお客さまの飲みものは

第9章 資格とレストラン運営

- Q.117 チーズを扱うには資格が必要ですか
- Q.118 チーズに詳しくなくても提供できますか
- Q.119 チーズを効果的に勉強する方法は
- Q.120 ロスを出さないための工夫は
- Q.121 劣化や過熟したチーズは廃棄するしかありませんか
- Q.122 食中毒対策で気をつけるべきことは

Q.123 1人前のチーズの価格設定は

Q.124 理想的なチーズの原価率は

Q.125 チーズに関わる活動をしている団体はありますか

P.S. 目的別・タイプ別おすすめチーズリスト

付録

チーズ用語解説

P.D.O.(原産地名称保護) A.O.C.(原産地統制呼称) チーズ一覧