



#5 白蘇維儂白酒 × 山羊起司 (Sauvignon Blanc and Goat Cheese)

如果你想嘗清爽的搭配，純淨的白蘇維儂白酒與山羊起司會是你的好選擇，酸度中等偏低的白蘇維儂與奶味厚重的羊起司，兩者的匯集是香濃適中、新鮮酸甜，非常乾淨爽口的搭配。

#6 經典奇揚地 × 佩克里諾羊乳起司 (Chianti Classico and Pecorino Toscano)

陳年紅酒與硬起司的標準搭配，兩者皆產自義大利，此款酒是最具代表性的義大利名酒，在酒窖裡至少需熟成 10 個月，口感成熟古典、酒體飽滿，配上風味鹹濃的佩克里諾羊乳起司，也是一款強強聯合、相得益彰的組合！

#7 里奧哈紅酒 × 曼徹格起司 (Rioja and Manchego)

喝起來有香草、皮革香氣的里奧哈紅酒，有些還會經過橡木桶陳釀，配上《唐吉珂德》作者的故鄉產的曼徹格起司，起司口感濃郁柔滑與鹹味達到平衡，放置更久可能還會有蘑菇與果香的氣息，兩個西班牙之光強強聯手，餘味綿長。

三、起司搭配葡萄酒的秘訣

1. 相同產地

由於風土民情及環境溫度較相似，搭配起來基本上不會有問題，也可能早就是古人們的下午茶了呢！

2. 熟成度與口味配合

例如清爽的氣泡酒配奶味重的新鮮起司、味道獨特的藍紋起司配上香甜紅酒、陳年起司配重紅酒。

3. 強烈口感或氣味的起司

可以搭配強烈個性的酒或甜酒，例如重鹹起司搭配甘甜葡萄酒。

4. 若是真的選不出來又無法判斷

基本上選擇乾白酒、白葡萄酒甜果酒都不大會出錯，若是很想搭配紅酒，最好選擇沒有過橡木桶的淡紅酒最為合適。

四、起司與其他飲品的搭配

#1 起司與日本酒

純米酒，建議搭配味道較濃郁的硬質起司，當中的鮮味會在口中分散甘甜味。

吟釀酒，可嘗試搭配藍紋起司，酒的鮮甜可緩和藍紋獨特的味道，取得平衡。

發泡清酒，濃濃的碳酸氣泡感建議搭配白嫩起司，清清爽爽好順口。

#2 起司與啤酒

基本原則：兩者皆是發酵食品，搭配起來幾乎沒有任何問題，原則與葡萄酒一樣是口味濃厚的啤酒配濃厚起司，淡的啤酒搭配清爽淡點的起司。

#3 起司與威士忌

基本原則：重口味的酒搭配重口味的起司，讓兩種香氣味道在嘴裡慢慢散發出來。

#4 起司與咖啡

咖啡味道較重且香氣四溢，為了不影響咖啡本身的香味，建議搭配風味較溫和的起司。

#5 起司與茶

1. 日本茶：喝起來稍有苦味，配上口感溫和的起司可以讓澀味慢慢引出茶中的甘甜味。

2. 紅茶：起司也可以當成一道甜點，淋上蜂蜜或果醬搭配紅茶，變成下午茶小點。

3. 其他茶類：基本上可以搭配溫和起司，才不會互搶鋒頭。

五、學會了如何搭配後，如何開始享用起司呢？

1. 先將起司放置在室溫中半小時至一小時，讓起司的風味完整的揮發出來。

2. 品起司時，可以觀察起司的「酸、甜、苦、鹹、鮮」，我們常說湯或是菜色很鮮，「鮮味」是指食物在口腔與唾液充分融合之後的帶來些微的甘甜或鹹香的口感，一種有點難以形容的味道會引導舌頭持續分泌唾液，帶有回甘的感覺。

3. 品起司的順序可以從淡至濃、顏色由淺至深，中間可以搭配一些小食或氣泡水洗去上一個起司的味道，口感就不會混淆囉！



起司怎麼製作的？

天然起司在製作上，會先透過酸化和凝乳酵素 2 種作法，將動物生乳凝固後，瀝去部分乳清後進行定型及熟成；而加工起司又被稱為再製起司，製作上會以天然起司作為基本原料，經加熱後加入防腐劑、色素、香料、調味劑等食品添加物，並重新塑形製成再製品。

常見起司種類

切達起司(Cheddar)
帕瑪森起司(Parmesan)
藍紋起司(Blue Cheese)
莫札瑞拉起司(Mozzarella)
布里起司(Brie)
瑞可塔起司(Ricotta)
奶油乳酪(Cream Cheese)
菲達起司(Feta)



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