
PHÔ MAI & RƯỢU VANG HOA KỲ

Hướng dẫn

THƯỞNG THỨC

Think  Dairy

brought to you by U.S. Dairy Export Council™



Lịch sử

PHÔ MAI & RƯỢU VANG

Hoa Kỳ

Hoa Kỳ là quốc gia của dân nhập cư nên có nhiều truyền thống có nguồn gốc từ dân nhập cư. Một trong những truyền thống đó là tình yêu đối với phô mai. Thật ra khi những người hành hương đầu tiên đến Hoa Kỳ, họ đã mang phô mai theo trên tàu. Khi có nhiều người đến Hoa Kỳ và bắt đầu phân chia đất đai, họ nhận thấy đất đai màu mỡ và đồng cỏ xanh tươi gợi nhớ về quê nhà Châu Âu. Ngay sau đó, họ bắt đầu canh tác đất, trồng ngũ cốc để làm bánh mì, các dư thừa được lưu trữ để sử dụng cho mùa đông lạnh dài. Gia súc chăn thả trên đồng cỏ tươi tốt vào mùa hè, cỏ khô và ngũ cốc dành cho mùa đông. Nguồn sữa, kem và bơ ổn định đã bắt đầu cho truyền thống chăn nuôi bò sữa của chúng tôi và việc sản xuất phô mai cũng sớm theo sau.

Ngoài việc yêu thích phô mai, nhiều người trong tổ tiên của chúng tôi đã đem theo kinh nghiệm làm phô mai. Sử dụng công thức từ các thế kỷ trước kết hợp với phương pháp truyền thống, họ nhanh chóng bắt đầu làm phô mai với lượng sữa dư sẵn có, đầu tiên họ làm cho chính mình, và sau đó làm cho người khác. Từ đó ngành công nghiệp phô mai ra đời, nó bắt đầu truyền thống sản xuất phô mai ở Hoa Kỳ và được tiếp tục cho đến ngày nay. Ngành công nghiệp phô mai của chúng tôi đi tiên phong trong việc nghiên cứu khoa học về sữa và sản xuất phô mai, đạt hiệu quả năng suất sản xuất cao và độ an toàn tuyệt vời. Ngày nay, Hoa Kỳ là quốc gia sản xuất phô mai lớn nhất thế giới, với việc sản xuất hơn 600 loại phô mai khác nhau và hơn 5 triệu tấn mỗi năm. Phô mai của chúng tôi đạt chất lượng hàng đầu và liên tục đứng đầu các giải vinh dự trong các cuộc thi quốc tế. Chúng tôi luôn tự hào phô mai là di sản, sự lành nghề và chất lượng cao do chính chúng tôi sản xuất ra.

Về truyền thống làm rượu vang của chúng tôi, khi Viking Leif Ericson dùng chân ở Newfoundland gần một ngàn năm trước đây, ông đã đặt tên cho lục địa Bắc Mỹ này là Vineland. Nó như là lời tiên tri cho vùng đất này cho đến ngày nay, nơi có những nhà máy rượu vang thương mại khắp trong 47 của 50 bang ở Hoa Kỳ, bao gồm cả Canada và Mexico. Rượu vang đầu tiên được làm tại Hoa Kỳ là từ người Pháp.

Những người di dân Huguenots đến Florida khoảng năm 1560, đã phát triển thành công nghề làm rượu vang từ New York đến California và nhiều bang nằm giữa Hoa Kỳ. Lệnh cấm rượu sau đó gần như phá hủy ngành sản xuất rượu tại Hoa Kỳ, nhưng một số ít các loại nho tốt nhất đã được để lại sử dụng làm rượu cho nhà thờ gọi là "Rượu vang thánh lễ."

Kể từ cuối những năm 1950, sự phục hưng trong nghề làm rượu vang và trồng nho đã lan rộng từ California đến khắp toàn đất nước.

Những cải tiến trong việc kiểm soát côn trùng và dịch bệnh đã cho phép các bang ven biển phía đông bước vào thế giới của rượu vang siêu thượng hạng. New York, nổi tiếng với rượu sản xuất từ vùng Finger Lakes, hiện nay có một ngành công nghiệp rượu đặc sản đang phát triển ở Long Island. Bang Virginia xứng đáng giành được nhiều giải thưởng uy tín. Một trong những loại rượu vang Sparkling ngon nhất Hoa Kỳ được làm từ bang New Mexico. Bang Missouri là nơi có hàng chục nhà máy sản xuất rượu vang. Bang California chiếm 90% sản lượng sản xuất rượu vang của Hoa Kỳ. Trong mỗi ba chai rượu vang được bán tại Hoa Kỳ, sản xuất trong nước hoặc nhập khẩu, có đến hai chai từ California. Tuy nhiên, không có kết thúc việc gia tăng nhanh những vườn nho nhỏ sản xuất các loại rượu vang đặc sản và hấp dẫn trong khu vực. Hoa Kỳ đã thực sự trở thành Vineland.

Phô Mai & Rượu vang

SỰ KẾT HỢP HOÀN HẢO

Phô mai và rượu vang là sự kết hợp thực phẩm được yêu thích từ hàng ngàn năm, và nho là để làm rượu, sữa để làm phô mai, các nguyên liệu cơ bản cho một thực phẩm bảo quản. Phô mai và rượu vang đều đại diện cho cách chuẩn bị và duy trì nguồn cung cấp thực phẩm dư thừa để có thể được dùng trong suốt các mùa trong năm. Cả rượu vang và phô mai cũng trải qua một chu kỳ cuộc sống đặc biệt và giai đoạn trưởng thành. Chúng được gọi là sự kết hợp hoàn hảo bởi vì mỗi loại đều có khả năng làm cho loại kia tốt hơn. Sau khi nếm thử phô mai, bạn muốn thêm rượu vang, và sau khi nhấp ngụm rượu bạn lại muốn ăn phô mai hơn.

Bất kỳ sự kết hợp nào cũng là những thách thức khẩu vị khi kết hợp các hương vị để tạo ra sự hòa quyện hay tương phản. Sự phong phú vô tận của các loại phô mai và rượu vang mang lại một lựa chọn rất lớn cho việc kết hợp các hương vị này. Với việc dùng thêm một số bánh mì và trái cây, rượu vang và phô mai có thể trở thành cả một bữa ăn ngon với hương vị đa dạng và tinh tế từ sự giản dị của nó.

Ngày nay, các nhà hàng ăn uống tại Hoa Kỳ đều phục vụ món phô mai, điển hình như là một món khai vị hoặc món cuối. Trong thực đơn tại các bar cũng có rượu vang, phô mai và bia kết hợp. Xu hướng này cũng được tìm thấy ở nhiều nước khác khi người tiêu dùng phát triển việc dùng cả rượu vang và phô mai. Rượu vang và phô mai được chiêu đãi ở nhà cũng đã trở nên phổ biến ở Hoa Kỳ và trên toàn thế giới. Chúng cũng là một cách tuyệt vời để giải trí bạn bè và gia đình. Với hàng trăm loại phô mai và rượu vang có sẵn tại Hoa Kỳ, sự lựa chọn là vô tận

Hãy dùng hướng dẫn này để thiết lập sự kết hợp hoàn hảo của cặp đôi phô mai và rượu vang Hoa Kỳ!

PHÔ MAI

Tươi - Mềm

Phô mai kem và mascarpone có thể được dùng trực tiếp hoặc kết hợp với các nguyên liệu khác, chẳng hạn như nước chấm ngọt hoặc mặn hay dùng làm chất phết. Do độ ẩm cao, các loại phô mai này có thể truyền tải các hương vị khác. Vị ngọt từ trái cây hoặc rượu dùng kèm phô mai loại này rất hợp. Phô mai loại này cũng kết hợp tốt với vị thơm ngon của các loại thảo mộc tươi hoặc tỏi.

PHÔ MAI

Phô Mai Kem

Kết cấu mềm mịn, vị kem và có hương vị. Có sẵn những loại giảm chất béo.

Mascarpone

Một loại phô mai kem chứa hơn 72% chất béo sữa gấp ba lần so với phô mai kem. Hương vị béo, kết cấu kem.

RƯỢU

Semi-Sweet Sparkling

Sparkling muscat, demi-sec champagne.

Rượu nhẹ

Không chát, rượu vang riesling và gewurztraminer từ Tây Bắc Thái Bình Dương và New York. Rượu Vidal blanc, rượu cayuga white và niagara từ New York.

Rượu vang làm từ nho thu hoạch muộn

Bao gồm: Riesling, Gewurztraminer, muscat, vignoles và rkatsiteli. Rượu vang trái cây từ miền Trung.

DÙNG KÈM

Phục vụ trực tiếp, với trái cây hoặc phô mai tươi mềm, bánh quy bơ, bánh mì gaufrettes, gừng lát, bánh xốp vani hoặc bánh quy khác, hoặc hoa quả tươi như dâu tây, quả mâm xôi đỏ, mâm xôi đen hay việt quất. Phục vụ với rau thơm hoặc phô mai hương vị mặn với các loại rau khai vị hoặc bánh quy giòn.

Phô mai mascarpone & Rượu Sparkling Muscat

Phô mai Mascarpone dùng với Rượu Sparkling Muscat từ California dùng kèm với bánh bơ giòn và quả mâm xôi tươi. Vị ngọt nhẹ và hương thơm rượu này kết hợp hoàn hảo với vị béo của loại phô mai này.

PHÔ MAI

Mềm - Chín

Danh mục loại này bao gồm phô mai brie và phô mai camembert. Khi chọn loại bia dùng kèm các phô mai này, yếu tố chính là xem xét độ tuổi hay độ chín của phô mai. Phô mai brie loại mới nhẹ dùng kèm với bia Malta. Phô mai brie chín hoặc đã đạt tuổi với nhiều loại bia khác nhau.

PHÔ MAI

Brie and Camembert

Khi mới sản xuất, phô mai brie và camembert mềm, vị nhẹ, mùi bơ. Khi ủ chín, phô mai sẽ nhiều vị bơ hơn và có vị đất. Lúc chín kết cấu phô mai mềm, mịn, dạng kem.

RƯỢU

Semi-Sweet Sparkling

Sparkling muscat, demi-sec champagne.

Vang Dry Sparkling

Bao gồm: Extra dry, brut and natural champagne

Vang đỏ nhẹ / Vang đỏ vừa

Bao gồm: Napa gamay, Grenache, pinot noir.

DÙNG KÈM

Trái cây nhiệt đới, dưa và dâu tươi. Một số trái cây cứng khác như đào, xuân đào. Bánh quy giòn nguyên chất hoặc bánh mì vỏ cứng.

Phô mai Brie & Rượu Champagne

Phô mai Brie ủ chín dùng với bánh mì pháp và rượu champagne. Dùng kèm quả xuân đào cắt lát hoặc có thể bỏ vào trong ly champagne.

PHÔ MAI

Bán Mềm

Điểm chung của loại phô mai này là được làm từ sữa nguyên kem và có vị kem và kết cấu mềm mịn; giống như nhiều loại phô mai nguyên gốc Hoa Kỳ khác. Phô mai bán mềm được chia thành hai loại riêng biệt: loại vỏ khô và loại rửa vỏ.

Phô mai bán mềm vỏ khô hoặc chín bề mặt và mềm mịn nhất. Trong số này có monterey jack, muenster, fontina và havarti. Phô mai rửa vỏ sạch hoặc chín bề mặt, vị mạnh, và hương thơm hăng. Đặc biệt, loại phô mai Limburger và phô mai viên gạch có xu hướng dùng kèm bia hợp hơn với rượu.

PHÔ MAI

Phô mai Muenster

Phô mai Muenster có vị êm dịu và hương thơm nhẹ khi mới và trở nên thơm ngon hơn tùy theo độ tuổi.

Phô mai Fontina

Phô mai Fontina có vị nhẹ, mùi đất và thơm bơ, loại này có hương vị từ êm dịu đến đậm mùi tùy theo độ tuổi

RƯỢU

Vang Trắng nhẹ / Vang Trắng trung bình

Bao gồm Gewürztraminer, riesling, müller-thurgau, sylvaner, vidal blanc, rkatsiteli, seyval blanc.

DÙNG KÈM

Nho đỏ hoặc nho xanh, táo chua bao gồm các loại táo granny smith và táo McIntosh. Bánh quy nguyên chất, vị bơ hoặc làm từ lúa mì.

PHÔ MAI

Phô mai Monterey Jack

Phô mai Monterey Jack có hương vị tinh tế, mùi bơ và hơi chua. Có sẵn loại nguyên chất và loại có thêm hương vị, bao gồm cả phô mai

Phô mai Havarti

Phô mai Havarti là loại dẻo dai và vị kem. Có sẵn loại nguyên chất và một loạt các mùi vị thơm ngon bao gồm tỏi và thảo mộc, rau thì là, cây ca-ru, và cải ngựa.

RƯỢU

Vang Trắng trung bình / Vang Trắng mạnh

Bao gồm: gris Pinot / Grigio, pinot blanc, sauvignon blanc, Viognier.

Vang Đỏ nhẹ

Bao gồm : Beaujolais Nouveau, Maréchal Foch, napa Gamay, pinot noir.

DÙNG KÈM

Nho đỏ hoặc nho xanh, táo chua bao gồm các loại táo granny smith và táo McIntosh. Ngoài ra lê, trái cây cứng như xuân đào, mơ hoặc đào. bánh mì nhiều hương vị bao gồm lúa mạch đen, thảo mộc và bánh mì ngũ cốc

Phô mai Havarti & Rượu vang Sauvignon Blanc

Phô mai hương béo, vị kem được phục vụ cùng bánh mì cắt lát và rượu blanc sauvignon, trái cây. Hương vị béo của phô mai havarti tương phản độc đáo với tính axit đậm của rượu vang blanc sauvignon.



PHÔ MAI

Vân Xanh

Phô mai vân xanh có kết cấu từ cứng đến vỡ vụn và kem mềm. Hương vị khác nhau nhưng thường là đậm mùi, tinh tế và đầy đủ hương vị.

PHÔ MAI

Phô mai Vân Xanh

Phô mai vân xanh có kết cấu từ cứng đến vỡ vụn và kem mềm. Hương vị khác nhau nhưng thường là đậm mùi, tinh tế và đầy đủ hương vị.

Phô mai dễ vụn Gorgonzola

Gorgonzola được sản xuất theo hai phong cách khác nhau bao gồm dễ vụn và kem mềm. Phô mai gorgonzola loại dễ vụn hoặc loại được ủ chín tương tự như phô mai vân xanh truyền thống có hương vị và kết cấu dùng kèm với các loại rượu tương tự rất hợp.

RƯỢU

Vang trắng mạnh

Chardonnay.

Vang đỏ mạnh

Bao gồm: Cabernet hoặc Cabernet blends, Syrah / Shiraz, Barbera, Nebbiolo.

Vang làm từ nho thu hoạch muộn

Bao gồm: Sauvignon blanc / Semillon (sauterne style).

Vang Fortified

Gồm các loại: Ruby port, vintage port, late bottled vintage port.

DÙNG KÈM

Lê bao gồm các loại :d'anjou, Bosc, bartlett hoặc đồ asian. Táo ngọt bao gồm táo fuji, táo vàng và táo jonathan. Các loại hạt không phủ muối, như hạt dẻ hoặc hồ đào. Mật ong rang hoặc kẹo cũng kết hợp tốt. Bánh quy, bánh mì bột chua hoặc bất kỳ bánh mì giòn nào.

PHÔ MAI

Phô mai Gorgonzola dạng kem

Loại phô mai gorgonzola truyền thống kiểu Ý hoặc dạng kem. Loại này có kết cấu dạng kem với hương vị đất nhiều hơn đậm mùi. Theo đó, nó kết hợp với nhiều loại rượu khác nhau.

RƯỢU

Vang đỏ trung bình

Pinot noir, syrah/shiraz, rhone-style blends.

Vang làm từ nho thu hoạch muộn

Sauvignon blanc/semillon.

Vang Fortified

White port.

DỪNG KÈM

Lê bao gồm các loại :d'anjou, Bosc, bartlett hoặc đỏ asian. Tỏi nướng. Bánh quy nguyên chất, bánh mì giòn, bánh mì tươi, bánh mì ciabatta.

Phô mai vân xanh & Vang Ruby Port

Phô mai vân xanh đậm mùi, thơm nồng dùng kèm với hạt dẻ và lê Bartlett thái lát. Những hương vị kinh điển kết hợp với một cốc vang vintage port. Vị ngọt của vang tương phản với độ mặn và mùi vị đậm của phô mai vân xanh.



PHÔ MAI

Gouda & Edam

Cả phô mai gouda và edam đều có vị dịu hoặc ủ chín. Cả hai loại này dùng kèm với nhiều loại rượu. Tuy nhiên các loại phô mai xông khói và có gia vị (caraway, thì là, vv..)kết hợp tốt hơn với bia và rượu táo.

PHÔ MAI

Gouda & Edam

Phô mai gouda điển hình được làm từ sữa nguyên kem và có kết cấu dạng kem. Phô mai Edam điển hình được làm từ sữa gầy một phần và kết cấu rắn. Cả hai loại này đều có vị bơ và hạt dẻ.

RƯỢU

Semi- sweet Sparkling

Vang Sparkling muscat.

Vang trắng nhẹ/ Vang trắng trung bình

Bao gồm: Riesling, müller-thurgau, gewürztraminer, sylvaner, rkatsiteli, niagara

DÙNG KÈM

Trái cây cứng bao gồm mơ, mận, anh đào, xuân đào và đào. Dưa ngọt như dưa lưới. Bánh mì lúa mạch đen hoặc bánh mì pumpenickel, bánh quy bột mì nguyên hạt.

Gouda & Vang Merlot

Phô mai Gouda vị béo, thơm bơ chỉ cần dùng kèm quả việt quất khô và kết hợp với vang merlot trái cây nhẹ, với hương vị của quả mâm xôi, cây tuyết tùng và thuốc lá.



PHÔ MAI

Phô mai Gouda và Edam Ủ chín hoặc xông khói

Được biết đến như là khối sữa đông ngọt, vị bơ và vị hạt dẻ hấp dẫn này được tăng cường hương vị theo độ tuổi. Thay vào đó, vị bơ và hạt dẻ tăng thêm vị như caramel hoặc kẹo bơ.

RƯỢU

Vang trắng trung bình / Vang trắng mạnh

Bao gồm: Sauvignon/fumé blanc, riesling, gewürztraminer, pinot blanc

Vang đỏ trung bình / Vang đỏ mạnh

Bao gồm: Pinot noir, shiraz/syrah, merlot, cabernet sauvignon

Vang làm từ nho thu hoạch muộn

Bao gồm: Riesling, gewürztraminer, sauvignon blanc/semillon.

DÙNG KÈM

Tương tự như dùng kèm với phô mai gouda nhẹ, với việc bổ sung các loại trái cây sấy khô như quả anh đào hoặc nam việt quất. Hạt bao gồm hạt điều, quả hồ đào, hạnh nhân và hạt macadamia. Các loại bánh mì nguyên hạt, lúa mạch đen và bánh mì ngũ cốc hoặc bánh quy giòn. Bánh mì cắt lát giòn dùng kèm cũng là kiểu truyền thống.

PHÔ MAI

Pasta Filata

Pasta filata dịch ra tiếng Ý là “khối dẻo hoặc sữa đông”, và đề cập đến quy trình làm phô mai khi khối sữa đông tươi được ngâm trong nước nóng và kéo sợi hoặc kéo dài như kẹo bơ

Phô mai Mozzarella, tại Hoa Kỳ, được làm từ nhiều kiểu, bao gồm các loại phô mai tươi có độ ẩm cao, phô mai có độ ẩm thấp, phô mai được làm từ sữa gầy một phần và phô mai được làm từ sữa nguyên kem.

Phô mai Provolone luôn được làm từ sữa nguyên kem và có sẵn loại hương vị nhẹ hoặc đã ủ chín với nhiều hình dạng và kiểu dáng khác nhau, loại xông khói hay nguyên chất.

PHÔ MAI

Mozzarella tươi

Phô mai mozzarella tươi thường được đóng gói cùng nước và có hương vị sữa tươi sạch và kết cấu kem mềm.

RƯỢU

Vang trắng nhẹ/ Vang trắng trung bình

Bao gồm: Pinot gris/grigio, Semillon

Vang đỏ nhẹ/ Vang đỏ trung bình

Bao gồm: Napa gamay (valdiguié), beaujolais nouveau.

DÙNG KÈM

Các nguyên liệu truyền thống như lá basil, cà chua và dầu olive (salad caprese). Rất ngon khi dùng kèm trái olive, rau củ ngâm và thịt muối.

Phô mai Provolon ủ chín & Vang Zinfandel

Rượu vang có gia vị, với hương vị của tiêu đen và mít nhỏ, làm dậy lên mùi thơm đậm, hơi cay của phô mai provolone được ủ chín.



PHÔ MAI

Phô mai Provolone mềm

Phô mai Provolone được làm tương tự như phô mai mozzarella, nhưng luôn luôn sử dụng nguyên liệu sữa nguyên kem. Ngoài ra, các nhà sản xuất phô mai cấy thêm nhiều loại vi khuẩn hơn cho sản phẩm Provolone, tạo ra một hương vị đầy đủ hơn cho sản phẩm sau cùng.

RƯỢU

Vang trắng trung bình / Vang trắng mạnh

Bao gồm: Sauvignon/fumé blanc, chenin blanc, pinot gris/grigio.

Vang đỏ trung bình

Bao gồm: Pinot noir, grenache/shiraz blends, malbec.

DÙNG KÈM

Quả sung tươi, quả mận tươi và các loại trái cây khô. Đĩa khai vị với nhiều loại gồm olive, rau củ ngâm và thịt muối. Bánh mì focaccia, bánh mì ciabatta, bánh mì pháp và bánh mì bột chua.

PHÔ MAI

Phô mai Provolone ủ chín / đậm mùi

Khi phô mai provolone được ủ chín, nó phát triển hương vị đậm mùi, hơi cay và có kết cấu nhiều hạt.

RƯỢU

Vang đỏ mạnh

Bao gồm: Barbera, sangiovese, nebbiolo, zinfandel, merlot and aged cabernet sauvignon, petite sirah.

DÙNG KÈM

Quả olive, rau củ ngâm và thịt muối. Bánh mì focaccia, bánh mì ciabatta, bánh mì pháp và bánh mì bột chua.

PHÔ MAI

Cheddar & Colby

Cheddar là phô mai phổ biến nhất tại Hoa Kỳ và trên thế giới. Có nhiều loại khác nhau và độ tuổi khác nhau của cheddar làm cho mỗi loại trở nên riêng biệt.

Colby, là phô mai có nguồn gốc Mỹ, được đặt theo tên thị trấn gốc ở bang Wisconsin. Nó tương tự như phô mai cheddar.

PHÔ MAI

Cheddar và Colby loại nhẹ

Phô mai cheddar mùi nhẹ được ủ chín trên 30 ngày. Nó có kết cấu chắc và đàn hồi. Có mùi thơm hơi ngọt, hương vị nhẹ và hậu vị hơi chua.

RƯỢU

Vang trắng nhẹ/ Vang trắng trung bình

Bao gồm: Gewürztraminer, white grenache, pinot gris/ grigio, sauvignon/fumé blanc, rkatsiteli, vidal blanc.

Vang đỏ nhẹ/ Vang đỏ trung bình

Bao gồm: Pinot noir, syrah/shiraz, merlot, zinfandel, maréchal foch.

DÙNG KÈM

Táo bao gồm táo rome, táo gala, táo đỏ hoặc táo vàng. Nho và lê cũng phù hợp. Bánh quy giòn, bánh quy bơ hay bánh mì pháp

Phô mai ủ chín Cheddar & Vang Madeira

Hương vị béo, đậm mùi, có mùi thịt bò của phô mai cheddar năm tuổi hoàn toàn tương phản với vang Madeira. Vang Madeira ngọt cũng mang hương vị của mận chín hoặc mận khô.

PHÔ MAI

Loại Cheddar mùi vừa

Là loại cheddar truyền thống có thời gian ủ trên 90 ngày. Nó có một kết cấu kem hơn cheddar nhẹ và một hương vị nhẹ.

RƯỢU

Vang trắng nhẹ/ Vang trắng trung bình

Bao gồm: Chenin blanc, semillon/sauvignon blanc blends, seyval blanc, vidal blanc, niagara

Vang đỏ trung bình

Bao gồm: Pinot noir, syrah/shiraz, merlot, malbec, zinfandel.

DÙNG KÈM

Táo bao gồm táo fuji, táo jonathan, táo mcintosh. Nho xanh và lê asian cũng rất hợp. Bánh quy nguyên chất, bánh quy bơ hoặc bánh mì bạn thích.

PHÔ MAI

Cheddar ủ chín

Cheddar có thể được ủ trong nhiều tháng hoặc nhiều năm. Theo thời gian ủ, phô mai phát triển hương vị đầy đủ, đậm mùi, có vị thịt bò. Cheddar tuổi từ 2-5 năm là một lựa chọn tốt.

RƯỢU

Vang trắng mạnh

Chardonnay.

Vang đỏ trung bình / Vang đỏ mạnh

Bao gồm: Syrah/shiraz, zinfandel, merlot, cabernet sauvignon.

Vang làm từ nho thu hoạch muộn

Bao gồm: Riesling, gewürztraminer.

Vang Fortified

Bao gồm: Madeira, tawny port.

DÙNG KÈM

Táo chua như táo granny smith, táo mcintosh hoặc táo pippin. Và các loại lê và chà là. Các loại hạt như hồ đào, hạt hạnh nhân, hạt dẻ.

PHÔ MAI

Thụy Sĩ

Phô mai Thụy Sĩ và Phô mai Thụy Sĩ loại bé chứa lỗ hoặc “mắt” như các nhà sản xuất giới thiệu. Khi các loại phô mát được ủ, lượng vi khuẩn nhất định sẽ tạo ra carbon dioxide và mở rộng tạo thành các lỗ.

Phô mai Gruyere và raclette cũng là phô mai kiểu Thụy Sĩ nhưng được rửa sạch vỏ, làm chín bề mặt. Loại này có rất ít mắt và phát triển vị bơ đậm hơn và hương vị của đất theo tuổi.

PHÔ MAI

Phô Mai Thụy Sĩ Loại nhỏ

Phô mai Thụy Sĩ loại nhỏ, phô mai nguyên gốc Mỹ, được làm từ sữa nguyên kem và có vị bơ nhẹ, hương vị hạt dẻ và một kết cấu kem với kích thước các lỗ bằng hạt đậu.

RƯỢU

Vang trắng nhẹ/ Vang trắng trung bình

Bao gồm: Riesling, gewürztraminer, müller-thurgau, pinot blanc, chenin blanc, vidal blanc, seyval blanc.

Vang đỏ nhẹ/ Vang đỏ trung bình

Bao gồm: Beaujolais nouveau, pinot noir, grenache, napa gamay.

DÙNG KÈM

Dâu tây, kiwi, ổi hoặc nho xanh. Hạt điều, hạnh nhân. Bánh quy nguyên chất, bánh quy bột mì hoặc bánh mì nguyên hạt

Phô mai Gruyere & Vang Riesling

Hương vị đất của phô mai Gruyere ủ chín kết hợp tuyệt vời với các loại vang rieslings từ chất đến ngọt. Vang Riesling có mùi hương của hoa kim ngân, gia vị, và một chút vị khoáng sản. Dùng kèm với bánh mì nguyên hạt giòn và nho xanh



PHÔ MAI

Phô Mai Thụy Sĩ ủ chín

Phô mai Thụy Sĩ ủ chín được làm từ sữa gầy một phần và rất cứng. Nó thường được làm theo dạng bánh xe lớn, có kích thước mắt lớn và khi được ủ chín cho một hương vị hạt dẻ và hơi cay.

RƯỢU

Vang trắng trung bình / Vang trắng mạnh

Bao gồm: Riesling, sauvignon blanc, vidal blanc, seyval blanc.

Vang đỏ trung bình / Vang đỏ mạnh

Bao gồm: Pinot noir, syrah/shiraz, merlot, malbec, zinfandel.

DÙNG KÈM

Các loại táo bao gồm táo fuji, táo gala và táo jonathan. Lê và nho. Hạt điều hay hạnh nhân. Bánh mì lúa mạch đen, bánh mì pumpernickel hoặc bánh mì hạt

PHÔ MAI

Gruyere

Phô mai Gruyere là loại chín bề mặt và có vị bơ béo, vị hạt dẻ và hương vị đất. Đây là loại phô mai truyền thống trong các món ăn như súp hành Pháp, bánh trứng lorraine và fondue, cũng như là một loại phô mai tuyệt vời.

RƯỢU

Vang trắng nhẹ/ Vang trắng trung bình

Bao gồm: Riesling, gewürztraminer, sauvignon/ fumé blanc, pinot gris/grigio, vidal blanc, seyval blanc.

Vang đỏ trung bình

Bao gồm: Pinot noir, malbec, grenache, syrah/ shiraz, merlot, zinfandel.

DÙNG KÈM

Dưa chua cay như cornichons hoặc dưa chuột, hành tây ngâm và khoai tây luộc. Táo, lê và nho xanh. Bánh mì giòn hoặc bánh mì nguyên hạt

PHÔ MAI *Cứng*

Phô mai loại này bao gồm parmesan, asiago, dry jack, romano và pepato.

Parmesan được gọi là “vua của các loại phô mát”, và là một trong những loại phô mát lâu đời nhất được biết đến, với tài liệu tham khảo có niên đại gần một ngàn năm. Những phô mát khác cũng được biết đến như là “Grana”, đề cập đến các kết cấu dạng hạt phát triển với theo thời gian ủ chín lâu.

Phô mai Romano và phô mai pepato là đậm mùi hơn và có nhiều enzym trong hương vị của chúng so với phần còn lại của dòng phô mai này, và chúng có xu hướng kèm tốt nhất với các loại bia và rượu táo.

PHÔ MAI

Phô mai Parmesan ủ chín

Được ủ từ 10 tháng đến 2 năm và lâu hơn nữa, phô mai parmesan vị bơ và hạt dẻ và hầu hết là ngọt, hương vị trái cây nhiệt đới phát triển theo thời gian ủ.

RƯỢU

Vang trắng nhẹ/ Vang trắng trung bình

Bao gồm: Riesling, gewürztraminer, pinot blanc, vigneoles, vidal blanc.

Vang làm từ nho thu hoạch muộn

Bao gồm: Gewürztraminer, riesling, sauvignon blanc/semillon, muscat.

Vang Fortified

Bao gồm: Tawny port, madeira.

DÙNG KÈM

Quả sung, mận tươi hay khô, và hầu hết các loại trái cây khô. Hạt óc chó phủ muối hay hạt điều. Bánh mì baguette hay bánh quy nguyên chất.

PHÔ MAI

Aged Asiago

Ở Italia, Asiago thường dùng khi mới làm, gọi là Asiago fresco. Ở Mỹ, loại Asiago phổ biến nhất là đã được ủ chín. Asiago được làm với chất béo sữa cao hơn và mang lại kết cấu mềm hơn và hương vị đậm mùi hơn parmesan.

RƯỢU

Vang trắng nhẹ

Bao gồm: Riesling, gewürztraminer.

Vang được làm từ nho thu hoạch muộn

Bao gồm: Riesling, gewürztraminer, sauvignon blanc/semillon, muscat.

Vang Fortified

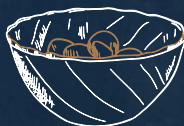
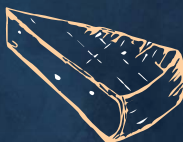
Bao gồm: Madeira, tawny port

DÙNG KÈM

Quả sung, mận tươi hay khô, và hầu hết các loại trái cây khô. Hạt óc chó phủ muối hay hạt điều. Bánh mì baguette hay bánh quy nguyên chất.

Phô mai Parmesan & Vang được làm từ nho thu hoạch muộn Gewürztraminer

Sự kết hợp cổ điển này để cao phô mai parmesan đã ủ chín. Dùng kèm quả sung khô và bơ, muối, hạt óc chó rang. Sau khi thưởng thức hương vị của phô mai, trái cây và các loại hạt, kết thúc với một ngụm nhỏ vang nectar Gewurztraminer



GỢI Ý THƯỜNG THỨC

phô mai & rượu vang

Để thưởng thức đầy đủ phô mai và rượu vang, bạn cần phải sử dụng tất cả các giác quan của mình. Có hướng dẫn về việc nếm phô mai và rượu vang riêng, nhưng khi kết hợp chúng lại với nhau, không có quy tắc chung nào về việc bắt đầu từ đâu, phô mai hoặc rượu vang. Dù bằng cách nào, hãy dành đủ thời gian để nghỉ và thưởng thức hương vị bạn gặp trên đường đi

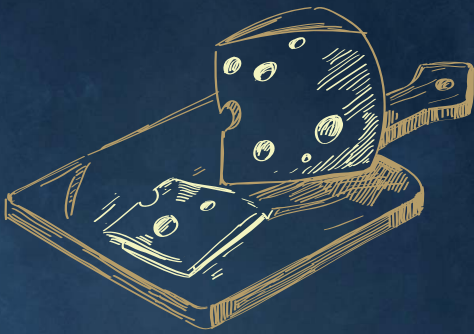
Dưới đây là một số lời khuyên hữu ích để hướng dẫn bạn và khách hàng của bạn thông qua việc thưởng thức phô mai và rượu vang.

Bắt đầu nếm thử với loại rượu vang Sparkling nhẹ và rượu vang trắng, tiếp tục với loại rượu vang đỏ nhẹ, trung bình, và mạnh và kết thúc với những loại rượu vang fortified và vang làm từ nho thu hoạch muộn.

Khi nhìn vào rượu vang, hãy lưu ý màu sắc và độ trong của nó.

- Kiểm tra mùi thơm của rượu bằng động tác xoáy nhẹ nó trong ly của bạn. Điều này sẽ giúp oxy vào rượu và giúp giải phóng mùi thơm hoặc tỏa hương.
- Hãy nhấp một ngụm nhỏ rượu, xoay nó trong miệng của bạn và suy nghĩ về những hương vị bạn phát hiện.





- Nhìn vào phô mai , lưu ý về bên ngoài của nó, màu sắc, kết cấu và hương thơm. Với loại phô mai bán mềm và loại cứng, kiểm tra kết cấu bằng một mẫu nhỏ ép vào giữa các ngón tay. Điều này cũng giúp hương vị phô mai thoát ra và giúp biết được mùi hương loại phô mai sắp thử.
- Cắn một miếng phô mai nhỏ vừa đủ lấp đầy vị giác của bạn, lưu ý các hương vị bạn cảm nhận đang trên đường đi và kết thúc.
- Uống một ngụm rượu nhỏ để trải nghiệm việc kết hợp hương vị phô mai và rượu vang với nhau khi phô mai vẫn còn nằm trên vòm miệng của bạn.
- Làm mới khẩu vị của bạn với trái cây, bánh mì, bánh quy giòn và thức ăn kèm khác giữa các lần nếm thử. Phô mai và rượu là những thực phẩm giàu hương vị và thích hợp giúp cân bằng kinh nghiệm hương vị.



LỰA CHỌN & MUA

PHÔ MAI

Sử dụng hướng dẫn này như một danh sách kiểm tra để giúp chọn phô mai và món ăn kèm của bạn, lưu ý hoặc bỏ bớt theo sở thích của bạn.

- Mua phô mai từ một cửa hàng từ nhân viên bán hàng phô mai và nói với họ những gì bạn đang lên kế hoạch để làm. Yêu cầu họ giúp đỡ việc lựa chọn phô mai, số lượng mua, nếu cần thiết.
- Yêu cầu ăn thử bất kỳ loại phô mai nào không biết.
- Món khai vị = mua 56 gram (2 ounces) phô mai cho mỗi người (tổng số, tất cả phô mai).
- Món chính = mua 112 gram (4 ounces) phô mai mỗi người (tổng số, tất cả phô mai).

Phục vụ PHÔ MAI

- Đối với các nhóm nhỏ, đặt một con dao nhỏ cạnh miếng phô mai để khách có thể cắt những miếng riêng của họ.
- Đối với các nhóm lớn hơn, cắt sẵn một số phô mai thành từng miếng nhỏ. Không cắt nhiều phần hơn cho mỗi người. Sau đó, họ có thể quay trở lại và cắt miếng của riêng mình.
- Đặt bánh mì lát và / hoặc bánh quy giòn trên một đĩa gần phô mai.
- Rửa sạch và cắt trái cây thành từng miếng nhỏ hoặc cắt lát. Cắt nhỏ thành những chùm nhỏ, và để dâu nguyên trái.
- Để trái cây sấy khô, các loại hạt và thức ăn kèm khác trong bát nhỏ hoặc gần loại phô mai thích hợp.

LỰA CHỌN & MUA

RƯỢU

Sử dụng hướng dẫn này như một danh sách mua rượu, đánh dấu các lựa chọn của bạn để khi mua hàng dễ tìm đọc cùng.

- Thăm cửa hàng bán rượu và tiến hành nếm thử. Nếm rượu là cách tốt nhất để biết.
- Tham quan nhà máy rượu vang với tư cách cá nhân để trải nghiệm các loại rượu vang trong môi trường tự nhiên của chúng.
- Mua hàng tại một cửa hàng có bán nhiều rượu vang và có nhân viên bán hàng có kiến thức. Hãy nói với họ những gì bạn đang có kế hoạch mua và yêu cầu họ giúp đỡ lựa chọn bằng cách cho họ biết ngân sách hoặc phạm vi giá của bạn đối với rượu vang riêng biệt.
- Mua ít nhất 59 ml (2 ounces) của mỗi loại rượu vang cho mỗi người, ước tính khoảng 12 lần rót từ chai.

PHỤC VỤ

RƯỢU VANG

- Phục vụ rượu vang sparkling và rượu vang trắng ở nhiệt độ 4-10 ° C (40-50 ° F), rượu vang đỏ và rượu vang fortifield ở nhiệt độ 13-18 ° C (55-65 ° F). Nhiệt độ là quan trọng nhất.
- Sử dụng ly thủy tinh cho việc nếm thử rượu vang. Ly bằng nhựa sẽ có mùi hóa chất có thể làm hỏng kinh nghiệm nếm rượu vang của bạn.
- Sử dụng loại ly Flute cho rượu vang sparkling và ly rượu truyền thống cho các loại rượu khác.
- Hướng dẫn khách của bạn rót rượu từng lần nhỏ (59 ml = 2 ounces hoặc ít hơn)



U.S. Dairy
Export Council.

Ingredients | Products | Global Markets



ThinkUSAdairy.org

© 2016 U.S. Dairy Export Council
WW101V