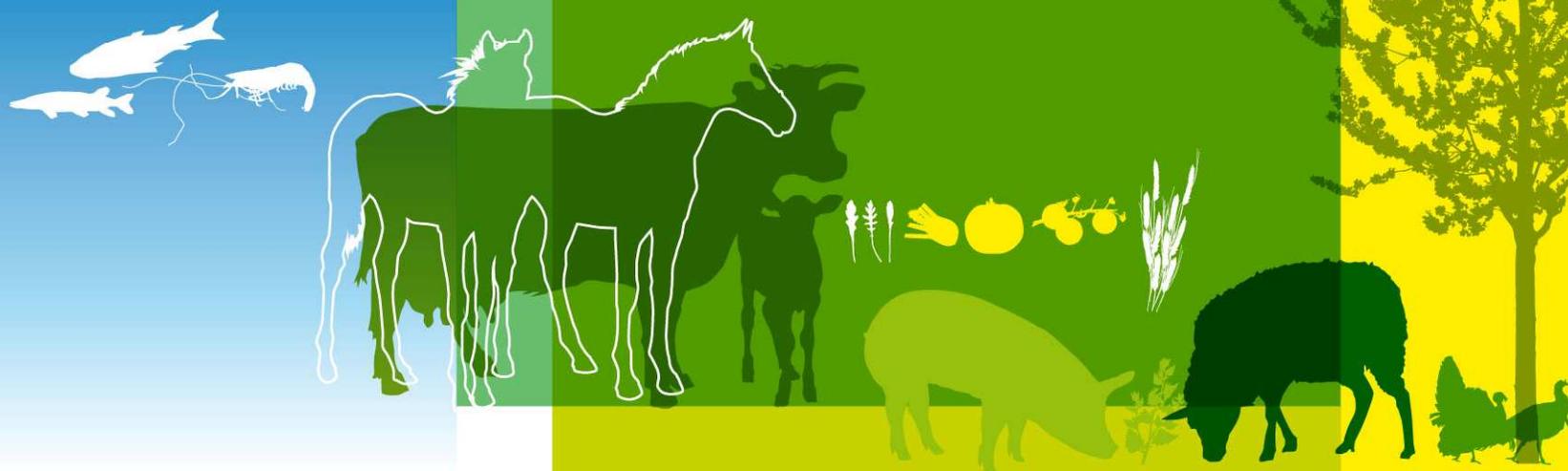


法兰西：拥有千种奶酪的国度

Dr Thomas PAVIE

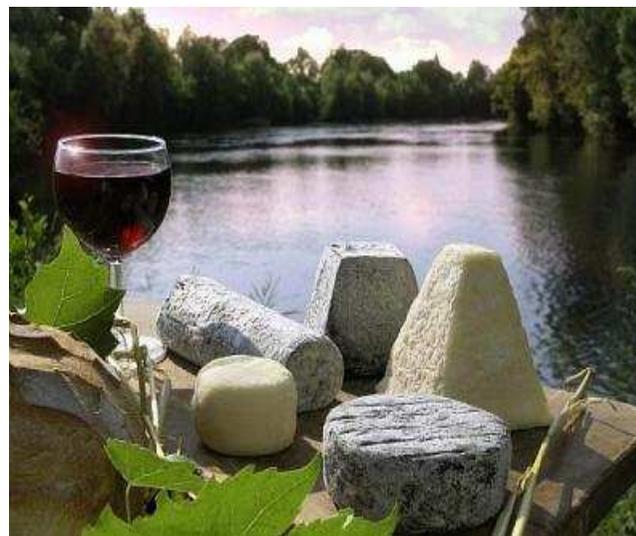
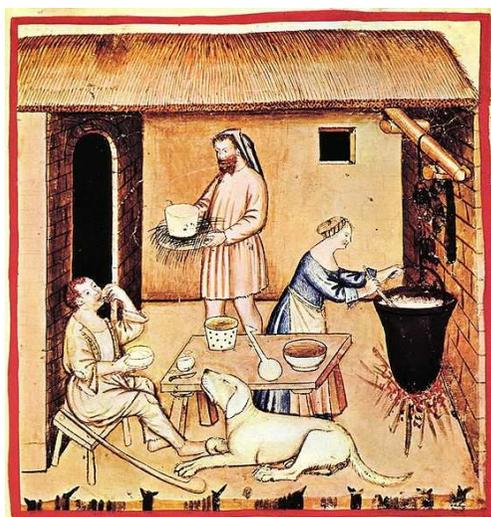
北京

二零一二年六月十五日



法国奶酪：千年传统，品味生活

- 奶酪和养殖业有着同样悠久的历史，其源头可以追溯到公元前10000年的中东地区。
- 奶酪作为法国的象征之一和法国的历史密不可分。奶酪是法国的骄傲，它和面包、葡萄酒同为发酵食品的代表，体现了法式生活情调的精髓。



法国奶酪：天然的味道，取自现代科技

- 奶酪首先是一方特产，其生产制作往往按照严格工艺在特定产区完成。
- 工业革命和巴氏灭菌法对其销售形式带来了革新，却并没有影响其生产原则（发酵）。



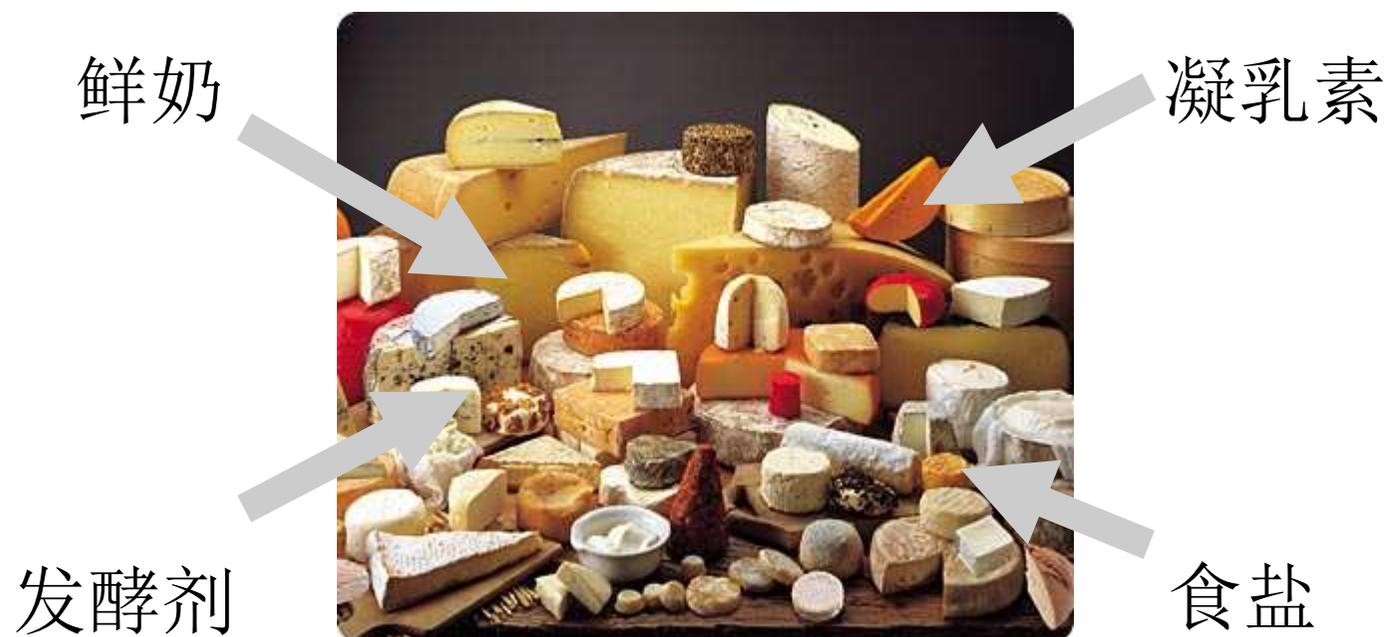
ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

- 今天，多样化的生产方式将传统和现代工艺完美结合。
- 时光流转，对卫生安全品质的追求始终如一：法国国家食品局的卫生执行标准。

法国奶酪生产：一个饱含经济活力的行业

- 法国乳制品加工业（包括奶酪）：8万家鲜奶生产商，240亿升鲜奶，超过1300个加工点（农场、修道院、合作社、中小企业、跨国公司），56000从业人员。
- 37%的鲜奶用于奶酪生产。2011年，超过198万吨的奶酪在法国被生产出来，其中包括9.3万吨的山羊奶酪和5.6万吨的母羊奶酪。
- 2011年，乳制品工业的生产总值为253亿欧元，其中近一半（49%）来自奶酪。
- 作为出口大国，法国每年有660吨的奶酪出口世界150多个国家，创汇逾34亿欧元。

四种天然原料+简单的技术=无穷的美味组合



法国奶酪家族的八大成员

- 不同的奶酪制作工艺体现了其因地制宜的特性。
- 不同的气候因素、地理因素甚至地质因素造就了丰富多彩的八大类法国奶酪品种。

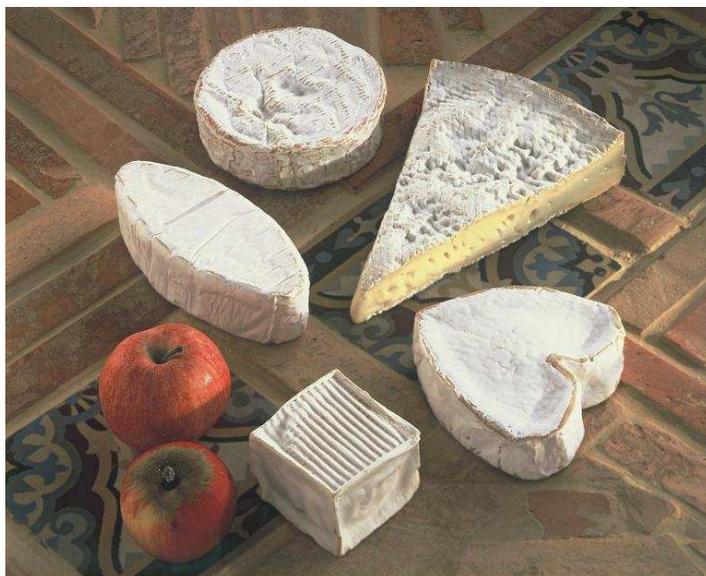
新鲜奶酪（白奶酪）



- 这种奶酪没有成熟，颜色白色，选用牛奶、山羊奶或者绵羊奶制作。
- 新鲜奶酪通常没有经过沥干。此时可以直接在模具中添加凝乳素，制成“沥干型”白奶酪。或者选择压实，并根据需要添加奶油或糖、水果等配料，制成咸味或果味的“光滑型”白奶酪。
- 所有的新鲜奶酪都要立刻冷藏，这种奶酪属于最新鲜的一类乳制品。

花皮软质奶酪

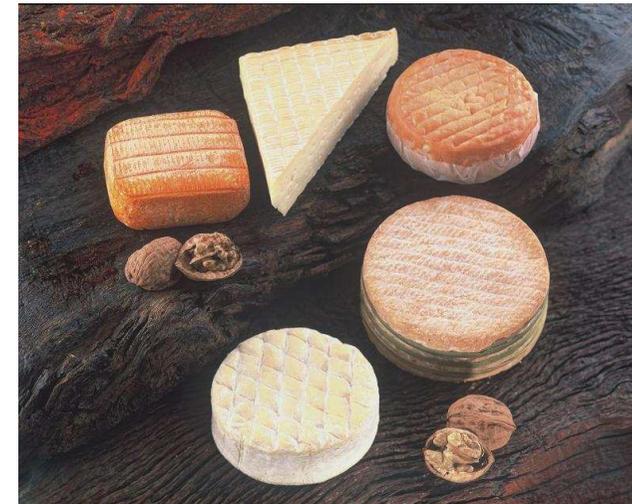
卡门佩尔
Camembert



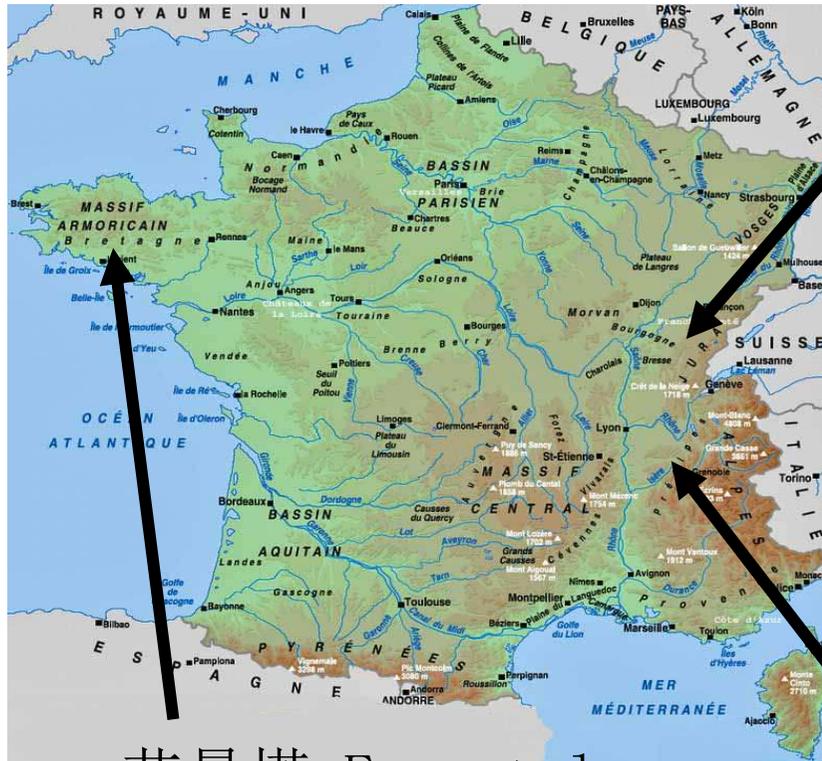
布里
Brie

水洗软质奶酪

主教桥
Pont l'Evêque



压缩成熟奶酪



艾曼塔 Emmental

孔泰 Comté



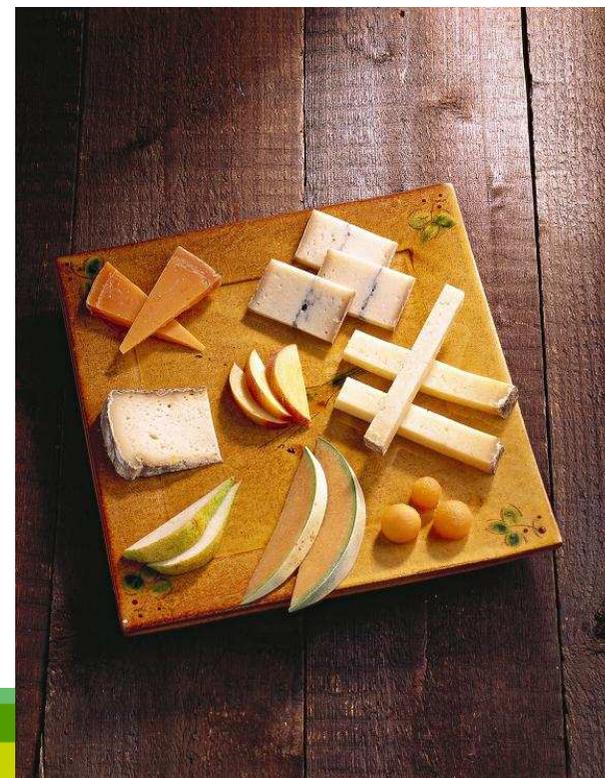
博福尔 Beaufort

压缩未成熟奶酪

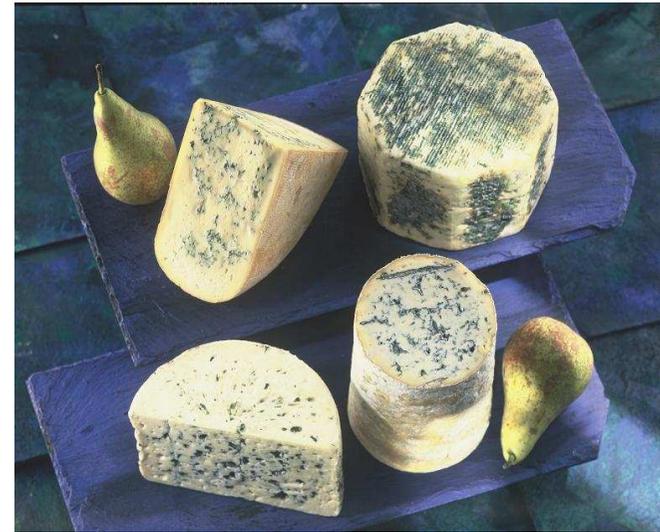


圣伯兰
Saint Paulin

米莫莱特
Mimolette



青纹奶酪



奥弗涅蓝奶酪
Bleu d'Auvergne

洛克福尔
Roquefort

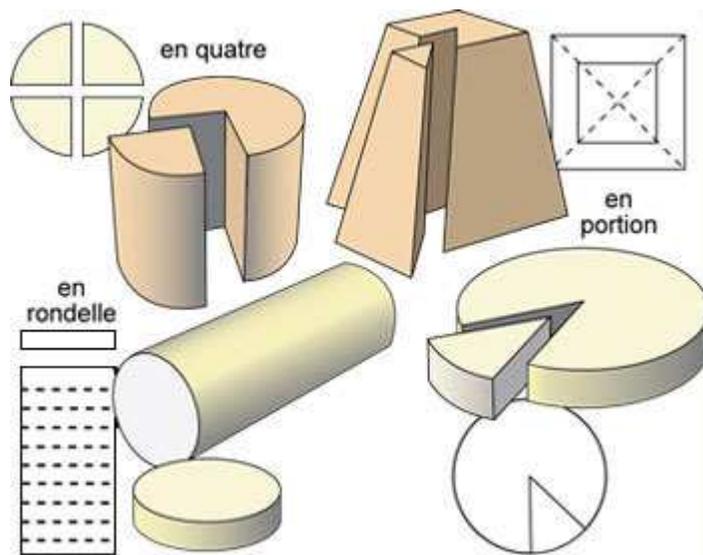


法国奶酪：寻常美味

- 92%的法国人习惯每天食用奶酪。
- 软质奶酪（卡门佩尔、库洛米埃、曼斯特）和压缩成熟奶酪（艾曼塔、孔泰）是最常见、最为大众接受的奶酪。
- 山羊奶酪因其选料特殊、产地集中，更是凭借其独特品质和风味吸引着众多忠实老饕。
- 众多数量的奶酪品种使得每个人都能依个人偏好找到最钟爱的那一款。
- 法国男人通常选择那些具有代表性的传统口味奶酪，法国女人则喜欢味道淡一些的奶酪。至于小孩子（2-14岁），更多时候吃的是融化奶酪。
- 有统计显示，老年人会更多的消费脱脂奶酪。

奶酪对法国人来说“活到老，吃到老”。可以说，这是法国人骨子里与生俱来、难以割舍的奶酪情节。

奶酪：全方位盛筵



- 色、香、味俱全加上醇正的口感，奶酪不愧为一场全方位盛筵！
- 没有奶酪的一餐饭，就好比一位美丽的姑娘少了一只眼睛。
——《美味的哲学》，布里亚 萨瓦兰



还等什么？享受美味