



Технологии нарезки

Блоки

Блоки являются общим названием для больших (широких) сыров таких как Эмменталь и Грюйер. Идеальная ширина блока 5-7 см. В магазинах с широким ассортиментом сыров блоки должны быть порезаны с помощью струны, так как это единственный способ получить чистый срез поверхности. Рекомендуется слегка обрезать края блоков с помощью овощечистки или сырного рубанка, чтобы не оставались крошки на поверхности дисплея и при нарезке.

Блоки Эмменталь и Грюйер легче резать когда они лежат на ровной поверхности для резки. Для того, чтобы после нарезки сыр оставался чистым, положите кусок чистой упаковочной бумаги на режущую поверхность. Последний кусок круга идеально подходит для чизкейка или фондю. Это означает, что заказчик не получит большой кусок с коркой. Если вы вынуждены продавать края кусков, то в таком случае корка должна быть максимально срезана.

Сегменты

При нарезке головы сыра на сегменты, наконечник ножа располагают ровно в центре сырной головы, после чего осуществляют нарезку.



Технологии нарезки

Нарезка кастетным ножом

Кастетный нож подходит для обрезки краев блоков, порезанных с помощью струны. Нож держится обеими руками, а не одной, как предполагает название. Хват ножа обеими руками обеспечивает большую стабильность при резке для получения ровной поверхности среза сыра. Нажим на нож осуществляется при помощи верхней части тела, т.к. данный вид нарезки требует большой физической силы. Этот нож не используют при нарезке половинок или четвертинок большого сыра, так как в таком случае нужно несколько раз начинать резать один и тот же кусок сыра, из-за того, что данный вид ножа не имеет большой длины режущей поверхности лезвия. Соответственно не получится добиться ровной поверхности среза.



Нарезка двуручным ножом

Двуручный нож используется, в частности, для нарезки небольших головок полутвердых сыров. Этикетка по диагонали надрезается лезвием ножа и сыр разделяется лезвием ножа, надавливая весом тела и равномерно двумя руками.



Технологии нарезки

Нарезка струной



Струна в основном используется при нарезки больших голов Эмменталера и Грюйера. Первоначально делается надрез корки глубиной 1 см. Затем струна одним концом кладется под сыр; другая часть струны как бы «обнимает» его. Нарезка сыра при помощи струны осуществляется нажимом на верхнюю часть головки сыра и тягой по направлению к себе одного конца струны. (это проще показать, чем описать)



Головки сыра средней величины, такие как Раклетт, режут на две одинаковые части двуручным ножом. Половинки кругов после этого могут быть разрезаны на блоки или сегменты.



Технологии нарезки



Круги сыра среднего и маленького размера в основном режут на сегменты для сырной тарелки при помощи кастетного ножа.



Целые, половинки и четвертинки кругов могут быть нарезаны как блоками, так и сегментами при помощи 4 видов ножей для нарезки.



Технологии нарезки



Куски 4-5 см ширины могут быть нарезаны блоками или слайсами в _ см толщины для сырных тарелок или важных мероприятий.



Сыр, который нарезается блоками, делится путем нарезки тонких слайсов параллельно узкой стороне сырного куска. Если слайсы все еще достаточно широкие, они могут быть разделены пополам и поданы вместе с коркой.



2/3 части сегмента делится поперек самого куска, а оставшаяся часть – вдоль. Получившиеся кусочки сыра подаются с коркой.