

Terminología de sabor

Muchos factores afectan el sabor del queso. El tipo de leche usada, la alimentación del animal, y las técnicas del fabricante de queso todas combinadas crean las versiones individuales únicas de las variedades de queso. En otras palabras, hay muchos quesos Cheddar, aunque son similares en muchas maneras, cada versión ofrece al consumidor un sabor único y un perfil de textura. Además, tenga en cuenta que las características de los quesos cambian de acuerdo a la temperatura en que se sirven, la edad y otras condiciones.

Los siguientes son una lista general de términos a menudo usados para describir los quesos. Estos términos fueron preparados para ofrecer un vocabulario base para ayudarle a describir y hablar sobre los quesos con sus clientes. Pero no hay sustituto de la experiencia, por lo tanto, según la política de su tienda, pruebe los quesos que vende usted mismo. Pruebe algunas de las degustaciones recomendadas para que sepa cuáles son los sabores descritos. Luego, aplique este vocabulario a otras variedades de queso. Por último, no hay manera "correcta" o "incorrecta" para describir el queso. Diviértase, pruebe los quesos nuevos y comparta su experiencia con sus clientes.

Término	Definición/descripción	Muestras para probar	Notas sobre el sabor
Mantecoso	<ul style="list-style-type: none"> Sabor similar a la mantequilla Queso con un mayor contenido de grasa 	<ul style="list-style-type: none"> Brie Camembert Gouda 	<ul style="list-style-type: none"> Cold Pack Pasta para untar con sabor
Cremoso	<ul style="list-style-type: none"> Sabor fuerte Textura suave y en la boca 	<ul style="list-style-type: none"> Brie Camembert 	<ul style="list-style-type: none"> Azules cremosos Chèvre
Terroso/rústico	<ul style="list-style-type: none"> Evocador de las sectas o la tierra Silvestre Terreno forestal 	<ul style="list-style-type: none"> Queso de cabra o chèvre Oveja Manchego 	
Frutal	<ul style="list-style-type: none"> Fragante, dulce Notas de piña 	<ul style="list-style-type: none"> Muenster Suizo bebé Cheddars añejos 	<ul style="list-style-type: none"> Queso de leche cruda Parmesano con añejo
Suave	<ul style="list-style-type: none"> Ligero, sencillo 	<ul style="list-style-type: none"> Americano Colby Cheddar suave Queso blanco 	<ul style="list-style-type: none"> Queso fresco Mozzarella Mozzarella fresca
A nuez	<ul style="list-style-type: none"> Tipo nuez, más característico de los quesos tipo suizo 	<ul style="list-style-type: none"> Suizo Gruyère Appenzeller 	
Agudo/picante	<ul style="list-style-type: none"> Sabor pungente, pero no demasiado 	<ul style="list-style-type: none"> Cheddar añejo por 2 años o más Parmesano Romano 	<ul style="list-style-type: none"> Asiago Azul Gorgonzola
Ahumado	<ul style="list-style-type: none"> Tratado con humo líquido adicional o ahumado con astillas de madera 	<ul style="list-style-type: none"> Gouda ahumado Cheddar ahumado Provolone ahumado 	
Picante/a la pimienta	<ul style="list-style-type: none"> Sabor picante 	<ul style="list-style-type: none"> Pepper jack Pasta para untar con sabor 	
Fuerte/Pungente	<ul style="list-style-type: none"> Agudo, sabor o aroma firme, generalmente más fuerte que agudo o picante 	<ul style="list-style-type: none"> Tipo ladrillo añejo Limburger Muchos quesos azules 	
Penetrante	<ul style="list-style-type: none"> Agudo, distintivo Puede ser asociado con alta acidez 	<ul style="list-style-type: none"> Queso azul Chèvre 	
Salado	<ul style="list-style-type: none"> Sabor a sal 	<ul style="list-style-type: none"> Appenzeller Feta Mozzarella 	<ul style="list-style-type: none"> Pecorino Romano
Dulce	<ul style="list-style-type: none"> Sabor a azúcar o miel 	<ul style="list-style-type: none"> Mascarpone Jarlsberg 	