Cómo cortar queso como un profesional

03 ene 2024

El arte de cortar quesos no es ninguna tontería, ya que existen técnicas, herramientas y consejos para cada tipo de queso. Es hora de aprender a cortar queso como un auténtico profesional.

Qué cuchillo utilizar para cortar queso

Para cortar el queso con maestría no sirve cualquier cuchillo. Existen diversas herramientas para conseguir no solo el corte perfecto para una tabla de quesos [/shared/.content/blog-frescos/mas-variedad/caparticulo-00026.xml], sino también para maximizar su sabor y características únicas.

- **Cuchillo con dos mangos.** Este cuchillo tiene una hoja larga y dos mangos para apoyar las manos a la hora de realizar el corte de un queso más duro como el curado, por ejemplo.
- **Cuchillo de hoja calada.** Fácilmente reconocible por los agujeros de la hoja del cuchillo. Este cuchillo es idóneo para los quesos blandos, porque cuentan con la menor superficie de hoja, evitando así que el queso se pegue.
- **Cuchillo de punta bifurcada.** Este cuchillo es bastante versátil, pero perfecto para quesos semiblandos. Además, con las puntas del cuchillo se puede montar la tabla o dar a degustar.
- **Cuchillo de lágrima.** El típico cuchillo pequeño en forma de gota, medio corazón o lágrima está diseñado exclusivamente para hacer los cortes irregulares de los quesos más duros.
- **Cuchillo plano ancho.** Su forma es como una campana o un cincel y es perfecto para los quesos curados o duros.

Corte dependiendo de la forma del queso

El corte del queso es importante para dar una buena presentación y degustación. No es una tarea fácil cortar el queso, porque no sirve hacerlo de cualquier manera. Hay que realizar el corte según la forma del queso para obtener las mejores porciones y resaltar todos sus sabores.

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados

- **Quesos tipo Camembert.** Estos quesos redondos, pequeños y planos, tipo camembert, se cortan como una tarta, del centro hacia fuera, creando porciones triangulares.
- **Quesos tipo Brie.** Los quesos tipo Brie son quesos redondos, grandes y suelen tener una textura cremosa, por lo que primero se cortan en cuña, en lonchas largas y después se dividen en dos.
- **Quesos de rulo tipo queso de cabra.** Los quesos de rulo o forma cilíndrica son muy fáciles de cortar, tan solo hay que hacer rodajas de un extremo al otro del queso.
- **Quesos blandos.** El queso blando, tipo queso fresco o mató [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00003.xml], se corta en lonchas pequeñas, contando un grosor de unos 5 mm para que no se rompan.
- **Quesos tipo Roquefort.** Para cortar los quesos azules en cuña, se apoya el lateral más ancho en la tabla y se va cortando la cuña en partes más pequeñas.
- **Quesos curados.** La forma más sencilla de cortar los quesos curados, además de en cuña, es de forma triangular, cortando desde la corteza hacia la cuña.
- **Quesos semicurados.** Al igual que el curado, la forma más convencional para cortarlo es en cuña, pero si buscamos cortes más pequeños para disfrutarlos sería en forma de barrita.
- **Quesos tipo bola o Gouda.** Este queso se debe cortar por la mitad, a partir de ahí se pueden hacer porciones o cubitos.
- **Quesos añejos.** Los quesos viejos o añejos se recomienda cortarlos en pequeñas porciones: virutas irregulares o lascas hechas con una espátula quesera.
- **Quesos tipo parmesano.** La dureza del queso parmesano hace que sea muy difícil de cortar, por lo tanto, puede cortarse con la ayuda de un cuchillo en forma de punzón en trozos irregulares.

Cómo conservar el queso cortado

Si tienes la grandísima suerte de que te sobre algún trocito de tu tabla de quesos, existen algunos métodos para conservarlo sin problema.

Lo primero es envolver los trozos de queso cortado bien apretados con papel film, evitando que entre el aire o, en su versión más eficiente, el papel de carnicería.

Una vez envuelto, la mejor opción es guardarlo en la nevera, en el cajón específico para el queso o para la verdura, ya que la temperatura no es tan baja. En caso de que tengas quesos blandos, deberías ponerlos en la parte más alta de la nevera con una temperatura más fría.

¡Empieza con estos nuevos consejos y haz que tus tablas de queso sean inolvidables!

LOS 9 QUESOS CATALANES MÁS TÍPICOS Y APETECIBLES [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00003.xml]

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados

¿Cuáles son los quesos típicos de Cataluña que merece la pena probar?

© 2021 Caprabo, S.A. Todos los derechos reservados