



Couteau à Gorgonzola

Ce curieux couteau peu connu a une lame de 20 cm. En réalité c'est un couteau qui ne devrait pas manquer dans le tiroir de la cuisine ou dans une coutellerie de gastronomie, étant donné qu'il est indispensable. La caractéristique de cette lame est qu'elle peut trancher sans faire adhérer la pâte au couteau. En fait, si vous coupez un fromage très mou avec une lame haute, il aura tendance, une fois coupé à suivre le couteau et "s'écroulera". Avec ce couteau, le fromage une fois taillé conservera sa forme originale.

Il s'appelle Gorgonzola car il est idéal pour couper gorgonzola, taleggio, stracchino,... en somme, toutes les variétés de fromages mous et crémeux

Pour couper un fromage, il faut encore une fois connaître le fromage et ensuite décider du couteau adapté à cette coupe. Voici l'exemple le plus simple et efficace que nous pouvons faire : Mais les vins se boivent tous avec un verre adapté ? Alors pourquoi tous les fromages doivent être coupés avec le même couteau ?

L'art de la coupe du fromage s'apprend avec les années et seulement avec l'attention et la passion nécessaire pour le monde du fromage. Evidemment, nous donnons des cours pour expliquer la technique et la pratique de la coupe.

Le calme et la patience sont les autres pré-requis importants pour couper correctement le fromage.