

FICHE DE DEGUSTATION DE FROMAGE

Description de l'apparence extérieure : (croûte)				
Surface :	Irrégularités:	Forme:	Taille:	Couleur:

Description de la pâte à la coupe : (texture)			
Couleur	Elasticité	Homogénéité	Affinage
Blanc blanc crème ivoire crème jaune pâle jaune paille bleu-vert ocre orangé	Elastique Souple Ferme Sableux Cassant Friable	Homogène Ouvertures Crevasse	Plâtreux Onctueux Coulant

a) **DESCRIPTION DE L'ODEUR** (par le nez sans mettre le produit en bouche) : colonne A

b) **DESCRIPTION DE L'AROME** (en cours de mastication) : colonne B

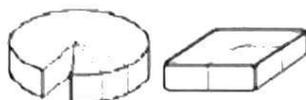
Lactique		Végétal		Fruité / Florale		Torréfié Animal		Epicé /Autres	
A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
Lait frais		Herbe		Noisette		Fumé		Poivre	
Beurre		Ortie		Fruits secs		Amandes grillées		Vanille	
Petit lait		Foin		Agriotes		Oignon grillé		Muscade	
Yogourt		Copeaux		Beurre Miel		Caramel mou		Etable	
		Ail							

<p>Description de la saveur :</p> <p style="text-align: center;">Sucrée Acide Salée Amère</p>	<p>NOM DU FROMAGE :</p>
<p>Descriptions des sensations</p> <p style="text-align: center;">Douceur Piquant Acre Brûlant</p>	<p>LABEL :</p> <p>ORIGINE :</p> <p>LAIT :</p> <p>CROUTE :</p>
<p>Description de la finale en bouche :</p> <p style="text-align: center;">Agréable Très typique Riche en arôme Intense en goût Persistante Plutôt courte</p>	<p>PATE :</p> <p>ACCORD METS ET VINS</p>

L'ART DE DÉCOUPER LES FROMAGES

La découpe

Une règle s'impose : toute part de fromage doit comprendre une partie du talon. Pour ne pas léser les autres personnes, mais aussi parce que le goût d'un fromage n'est jamais uniforme : il en général plus affirmé à proximité de la croûte, sous l'action des moisissures de surface. Découvrir ces nuances fait partie du plaisir de la dégustation. Veillez donc toujours à bien répartir la croûte.



Fromages de petites tailles
(ex: camembert, Pont l'Evêque...)



Petits fromages
(ex: Cabécou, Crottins...)



Fromages à moisissures
(ex: Bleus, Roquefort...)



Fromages à pâte dure
(ex: Comte, Ossau Iraty...)



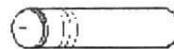
Fromages pyramidaux ou coniques
(ex: Valencay, Pouligny St Pierre...)



Fromages à pâte molle
(ex: Brie ou Coulomiers...)



Fromage dans une boîte en bois
(ex: Vacherin ou Epoisses...)



Fromages cylindriques ou longs
(ex: Ste Maure, Rouleau de Provence...)

Les outils appropriés



Couteaux à fromage reconnaissables à leurs deux piques opposées à la lame.



Râpe à fromage et couteaux à détailler des copeaux et des tranches, utilisés pour les fromages à pâte dure.



La lyre destinée aux fromages à pâte délicate (Roquefort, bûches de chèvre...)



Instrument pour détailler de fines tranches de fromage à pâte dure, notamment le fromage à raclette.