

# 法國乳酪

## 地理位置

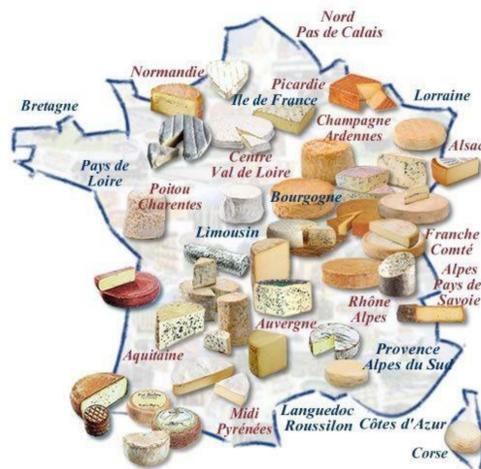
用北、南先作分界，再從大西洋海岸，向阿爾卑斯山區，由西向東一分別介紹：



### Camembert

乳酪外皮包覆白霉，並有紋路和斑點，

內蕊須呈乳黃且柔潤，嚐起來稍鹹



### Brie

這款乳酪出售時通常已半熟，品質細膩，外觀氣味皆均衡，嘗起來有甘甜的舒適口感



### Comté

表面寬平，外皮濕涼，灰黃中帶點赭色，內蕊紮實而柔軟，入口即溶，絲絲甜味，有濃郁堅果味



### Munster

有很明顯的氣味，柔滑的內蕊，質地濃稠就像融化的巧克力

### Ossau Iraty Brebis

由綿羊的全脂生乳製成，熟成期長，質地較硬，食用前宜先切開，讓空氣多接觸



### St Nectaire

特色就是其獨特氣味，初嘗舌尖有沉重的質感，咬嚼很有韌性，融化後散發微微的酸味、

### Roquefort

是一種藍黴乳酪，風味濃郁有勁，味道偏鹹，內蕊濕且易碎，應用溫熱刀子切割。



### Emmental

在草香、花香中，夾雜著葡萄乾和木頭燒烤的綜合香氣，風味有濃郁的水果味，以碳烤味作結尾

