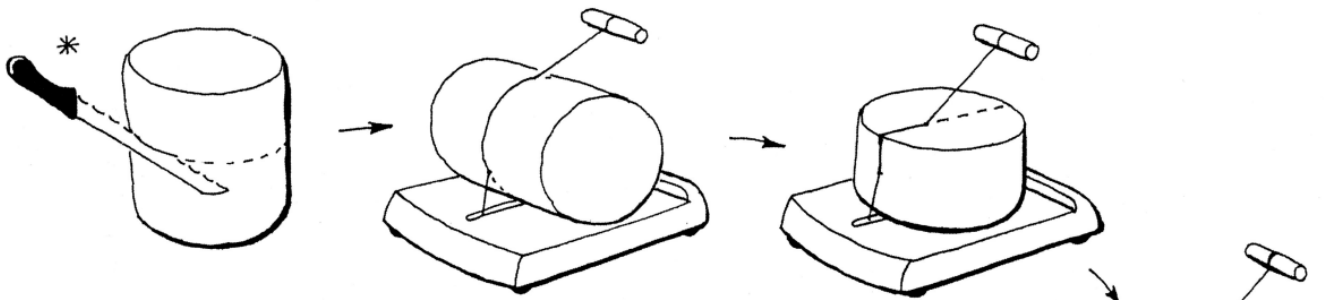
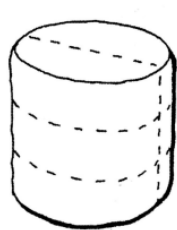
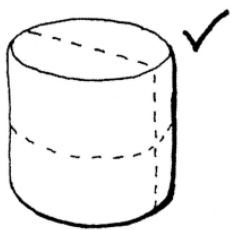
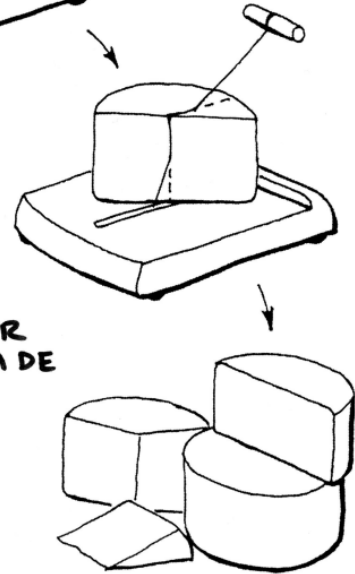


• **GUÍA PARA RECORTAR NUESTROS QUESOS MEDIOS**  
 (EL MÉTODO DE NEAL'S YARD DAIRY PARA RECORTAR NUESTROS QUESOS DE TALLA MEDIA (COMO STILTON, LANCASHIRE Y CHESHIRE ETC...))

- **OBSERVACIÓN GENERAL:** LOS QUESOS INGLESES DE PASTA DURA SON A MENUDO MÁS FRIABLES QUE LOS QUESOS DEL CONTINENTE, ES POR ELLO QUE RECOMENDAMOS CORTAR NUESTROS QUESOS CON UN HILO, CON EL FIN DE EVITAR QUE EL QUESO SE ROMPA.



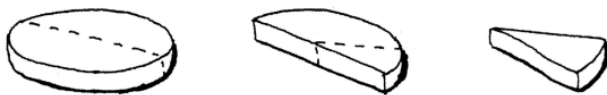
HAGA UNA LIGERA INCISIÓN EN EL MEDIO O RETIRE TODA LA TELA (LIENZO) DESDE EL PRINCIPIO.  
 UN CORTADOR DE QUESO NORMAL PUEDE SER UTILIZADO PARA REALIZAR EL CORTE PERO REALIZAR UNA INCISIÓN LIGERA CON LA PUNTA DE UN CUCHILLO EN LA CORTEZA LE AYUDARÁ A HACER UN CORTE NETO. \*



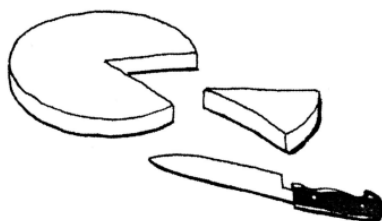
TIENE QUE EVITAR CORTAR LOS QUESOS DE TALLA MEDIA DE ESTA MANERA (Y MUY ESPECIALMENTE STILTONS) PORQUE LES DA A CIERTOS CLIENTES MÁS CORTEZA QUE A OTROS.

• **OTROS TRUCOS**

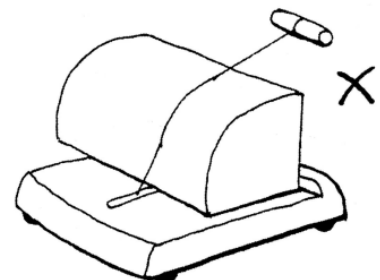
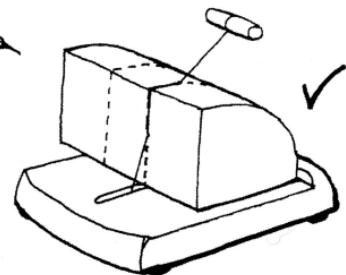
TENIENDO EN CUENTA EL FACTOR "DESECANTE", LOS PEQUEÑOS QUESOS PLANOS PUEDEN RECORTARSE DE LA SIGUIENTE MANERA CON UN HILO A QUESO.



PERO CON LOS QUESOS MÁS GRANDES, ES MÁS INTERESANTE REALIZAR EL CORTE CON UN CUCHILLO.



¡POR ESTA MISMA RAZÓN, RECORTAR LA SECCIÓN DEL MEDIO DEL CUARTO DE GRANDES QUESOS, DE TALLA UN POCO MÁS FINA ES TAMBIÉN MÁS JUSTO PARA LOS CLIENTES!



CORTAR EL QUESO DE ESTA MANERA ES UN ERROR YA QUE ESTA TÉCNICA TRAE CORTEZA SOBRE LA PASTA, ES MÁS DURA SOBRE EL HILO Y PUEDE DAÑAR LA PUNTA DEL QUESO.