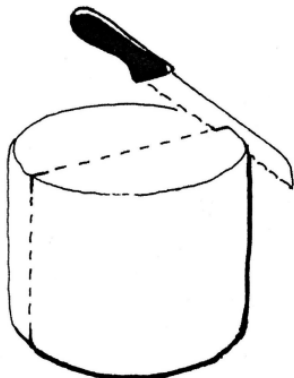


• GUÍA PARA RECORTAR NUESTROS QUESOS GRANDES

(EL MÉTODO DE NEAL'S YARD DAIRY PARA RECORTAR LOS GRANDES QUESOS: CHEDDAR, CHESHIRE, LANCASHIRE ETC...)

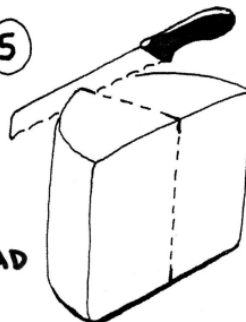
• OBSERVACIÓN GENERAL: LOS QUESOS INGLESES DE PASTA DURA SON A MENUDO MÁS FRIABLES QUE LOS QUESOS DEL CONTINENTE, ES POR ELLO QUE RECOMENDAMOS CORTAR NUESTROS QUESOS CON UN HILO, CON EL FIN DE EVITAR QUE EL QUESO SE ROMPA.

1



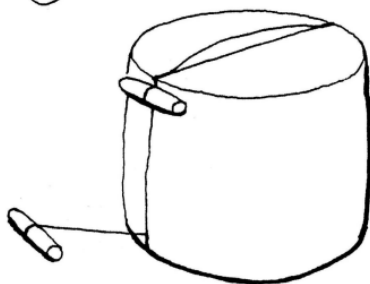
HAGA UNA INCISIÓN EN LA TELA EN TODO LO LARGO DE LA MITAD DEL QUESO CON UN CUCHILLO PARA PAN. CLAVE EL CUCHILLO EN CADA ESQUINA A 2-3CM DE PROFUNDIDAD (VER IMAGEN).

5



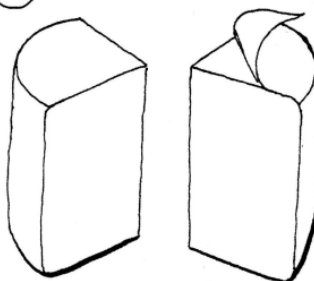
RECORTE LA SEGUNDA MITAD DE LA MISMA MANERA QUE LA RUEDA ENTERA. ESTO DEBERÍA DARLE DOS CUARTOS DE QUESO.

2



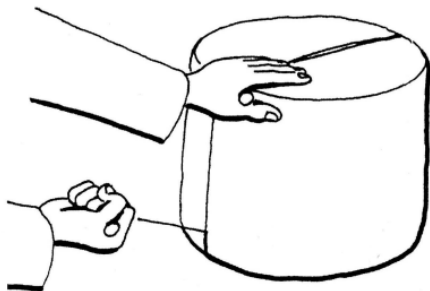
REALICE UN CORTE CON UN GRAN HILO EN LAS 4 ESQUINAS DEL QUESO (VER IMAGEN).

6



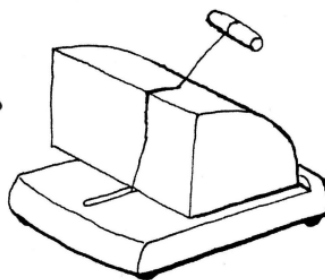
CUBRA LA SUPERFICIE DE UNO DE LOS CUARTOS CON FILM ALIMENTARIO. quite la tela del segundo cuarto que se llamará a partir de ahora «PIEZA O CUARTO DE TRABAJO».

3



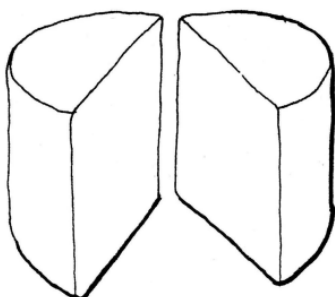
BLOQUEE EL MANGO CON UNA MANO Y EMPIECE A TIRAR MUY CUIDADOSAMENTE DEL OTRO CON EL OBJETIVO DE CORTAR EL QUESO EN DOS.

7



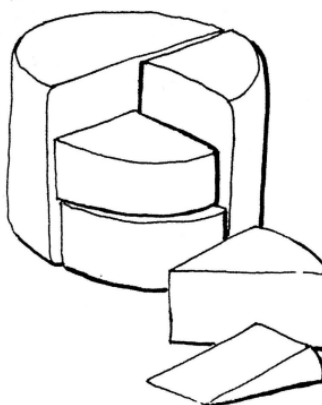
EL CUARTO «DE TRABAJO» PUEDE AHORA CORTARSE EN TRES SECCIONES (O DOS) SEGÚN SU TAMAÑO.

4



CUBRA LA SUPERFICIE DE UNA MITAD DEL QUESO CON UN FILM ALIMENTARIO. SI EL AIRE FUESE DEMASIADO SECO ES POSIBLE QUE USTED TENGA LA NECESIDAD DE EMBALAR TODO EL QUESO.

8



CADA SEGMENTO PUEDE AHORA SER UTILIZADO EN SU DEBIDO MOMENTO PARA ASÍ SER DESTINADO A LA VENTA. RECUERDE QUE LOS QUESOS RECORTADOS SE DESECAN RÁPIDAMENTE Y NECESITAN SER EMBALADOS.