

柏札莱意式天然芝士 阿尔卑牌普罗旺熏制奶酪235g

产品名称	柏札莱意式天然芝士 阿尔卑牌普罗旺熏制奶酪235g
公司名称	柏札莱（青岛）食品有限公司
价格	180.00/公斤
规格参数	品牌:阿尔卑 产地:青岛 奶酪类型:烟熏奶酪
公司地址	莱西市店埠镇兴店路工业园桃源五路5-1号
联系电话	0532-82461669 17606485668

产品详情

以下菜谱由米兰的Giovanni先生倾情提供。

Scamorza with grilled sirloin in red wine sauce 烟熏奶酪配扒西冷，红酒汁:

INGREDIENTS配料:

scamorza 烟熏奶酪70g，Australian sirloin澳洲西冷 220g，Demi glac é 骨汤, red wine 红酒, cherry tomato 3 pc 圣女果, asparagus 芦笋1 pc，porcini mushroom 牛肝菌1 pc，rosemary 迷迭香20g，butter黄油 50g。

METHOD方法:

1.pan fried the cherry tomatoes with oil，cut the asparagus in 3 part than pan fried together with cherry tomatoes.

将圣女果用橄榄油略煎，芦笋切三段也一起煎

2.Clean well the porcini cut in sliced and pan fried with butter (or olive oil) season with salt and black pepper .

牛肝菌切片，用黄油煎，洒一点盐和黑胡椒

2.Prepare the sauce，add the Demi glac é in the pot than add red wine and reduce .

酱汁:锅中加入骨汤和红酒，加热收汁

3.prepare the Sirloin, season with black pepper，rosemary, salt .

准备牛排，用黑胡椒，盐，迷迭香把牛排腌制一会

4.Cook on the butter pan fried .

用黄油煎好牛排

5.put the scamorza On the steak.and.roast in oven until.soft

将烟熏奶酪切片，放到牛排上，烤箱230度烤至奶酪变软，大约1-2分钟

5. Cut in piece and serve with vegetables and red wine sauce

切片装盘，淋红酒汁

Penne creamy with Scamorza and smoked salmon烟熏三文鱼奶酪意面:

penne pasta两头尖意面 150g , cream淡奶油 200g , scamorza烟熏奶酪 50g , smoked salmon烟熏三文鱼 50g , brandy 白兰地20ml , scallion大葱 20g , butter黄油 20g , Parmesan cheese帕玛森奶酪 40g , black pepper黑胡椒 5 g .

METHOD方法:

1.in the pot add butter and scallion and cooked until brown light color .

锅内放黄油及大葱炒至上色

2.Than add smoked salmon until is totally cooked放入烟熏三文鱼炒熟.

3.Add brandy and reduce (it could be have a flame) than add cream .

倒入白兰地(可能有火苗)，收汁后加入淡奶油

4.Reduce a little than add Parmesan cheese and black pepper .

淡奶油略微收汁加入帕玛森和黑胡椒

5. Cook the pasta than put inside the sauce , mix well and add on top scamorza cheese . Serve warm

意面煮熟，加入酱汁装盘后上面放上切片的烟熏芝士。

柏札莱青岛生产的阿尔卑牌普罗旺烟熏奶酪可以开袋即食，常见于奶酪拼盘中，又常与牛肉、三文鱼、大虾搭配，是西餐必备的原料，最典型的吃法是切成厚片在铁板上两面烤一下，烤的外脆内软，也可以夹在两片面包吐司中间吃，汉堡、三明治等亦可。如果您想增加点情调，搭配红酒也是非常不错的选择。烟熏奶酪的口感有点像中国南方的烟熏腊肉和烟熏香肠。