

这些年，用“芝士”做的美食越来越受欢迎，这种“舶来品”和中国的原生食物组合起来，迸发出更加迷人的滋味。

无论是烤红薯、烤冷面、火鸡面，还是做蛋糕、做饼干、做奶茶，只要加些芝士进去，都让食物增添了一种醇厚的奶香味，而且吃起来柔软还能拉丝，几乎没有女生能拒绝。



其实上述提到的这几种西式食物很好分清，只是各地叫法不同，名字有些多就显得很复杂，先把它们的名字归好类，就很方便大家理解了：

Cream=奶油（淡奶油/稀奶油）=忌廉（港译）

Butter=黄油（国际用词）=牛油（港译）=奶油（台译）

Cheese=芝士（音译）=起司、起士（台译）=乳酪、奶酪、干酪（国际用词）

奶油、黄油和芝士这三种都是以牛奶为原材料的乳制品

，虽说现今也有植物奶油、植物黄油，但这三种最初都是用牛奶进一步分离或浓缩、发酵而诞生的产物。了解了这一点，再做进一步认识就会更好区分了。



稀奶油和淡奶油都是指的这种动物奶油，只不过每个地区叫法不同以及品牌翻译不同，像港澳地区就习惯称奶油为“忌廉”。



2、奶油的分类及用途

打发用奶油：

在做烘焙时，经常用到的盒装淡奶油、稀奶油就是用来打发的奶油。通过电动打蛋器将液态的淡奶油进行高速搅拌，破坏掉奶油中的脂肪球膜，让里面的脂肪都流出重新排列组合，并包裹住打入的空气进行新的融合结晶，由液态转化成泡沫状的固态奶油，再来装饰蛋糕、点心等甜品。



半对半奶油：

这种奶油是由一半的稀奶油和一半牛奶混合得到的，国内一般很少见到半对半奶油，在国外比较常见，口感醇香丝滑常用来兑咖啡喝，也有的会用来做菜做汤。其实，半对半奶油就和如今咖啡店所卖的厚乳咖啡中的“厚乳”很相似。



2、黄油的分类及用途

无盐黄油：

指的是没有再添加盐等任何佐料的纯天然黄油，无盐黄油很好的保留了黄油的原味，适合在烘焙、烹饪时用，比如烤饼干、做面包、蛋糕，或者煎牛排、大虾等时候选择无盐黄油，这样会更容易把控所做食品的含盐量。



起酥黄油：

也被称为“无水黄油”、“片装黄油”，这种黄油的含水量非常低，熔点高，脂肪含量基本能高达99.8%以上，也是完全不含盐分的，主要用来做牛角包、蛋挞、千层酥、蛋黄酥这类需要起酥层的甜点。



三、芝士、奶酪

1、芝士、奶酪是什么？

芝士就是Cheese音译过来的，台湾地区多音译为起司、起士，常说的乳酪、奶酪、干酪也都是指的芝士。芝士虽和奶油、黄油一样都是一种牛奶制品，但芝士的制作过程更为复杂，它是需要通过凝乳和发酵才得来的。

鲜奶中要先后添加发酵剂和凝乳酶，让奶中的蛋白质开始凝集产生凝块，之后把凝块全部收集起来，再按照奶酪的种类，进行发酵或是熟化等制作工艺，从而得到一块美味的芝士。



2、芝士、奶酪的分类及用途

全球的芝士品类大约有八千多种，估计没人能真的讲全所有的芝士，所以就给大家简单介绍八种常见的经常能吃到的芝士。



马斯卡彭：

是一种产自意大利的白色软质新鲜奶酪，比奶油奶酪的口感更厚重一些，打发后仍保持着细腻的状态，像大家爱吃的提拉米苏主要原料就是它。



大家经常能吃到马苏里拉，因为披萨就是用它制作的，切开后拉出的丝都是马苏里拉的“功劳”，另外像做焗饭、千层面等美味也会用马苏里拉。



帕玛森干酪：

是产自意大利的硬质奶酪，每个意大利家庭的必备奶酪，口感醇厚，吃起来微甜，适合配葡萄酒、水果食用，也可以做成酱料，磨丝后撒在意面、沙拉上，如果想在家中做焗饭、焗意面也可以买些帕玛森干酪来制作。