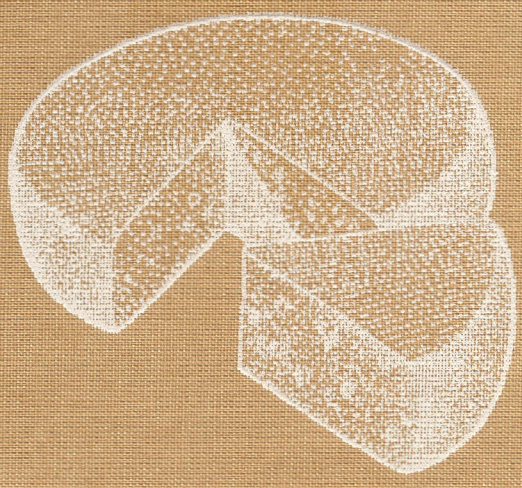


ÍNDICE

1 — 6

¿QUÉ ES EL QUESO?
¿Cómo se inventó el queso? La leche. La elaboración del queso.
Envasar para conservar la calidad. El significado de las siglas M.G / E.S. y Wff en los quesos. La correcta valoración de los quesos. Quesos sanos. Componentes. Tecnicismos.

2 — 24

DICCIONARIO DEL QUESO
Los quesos más importantes del mundo: una panorámica general de los quesos estructurada según «familias»:

Queso de pasta dura 26 • La familia Cheddar 40 • Quesos de pasta cocida y amasada/queso filado 46 • Quesos de corte/quesos de pasta semidura 49 • Quesos de corte semiconsistentes 60 • Quesos de pasta enmohecida 70 • Quesos de pasta blanda 78 • Quesos frescos 90 • Quesos de cabra 96 • Quesos de cuajada 106 • Quesos fundidos 108 • Derivados del queso 110.

3 — 112

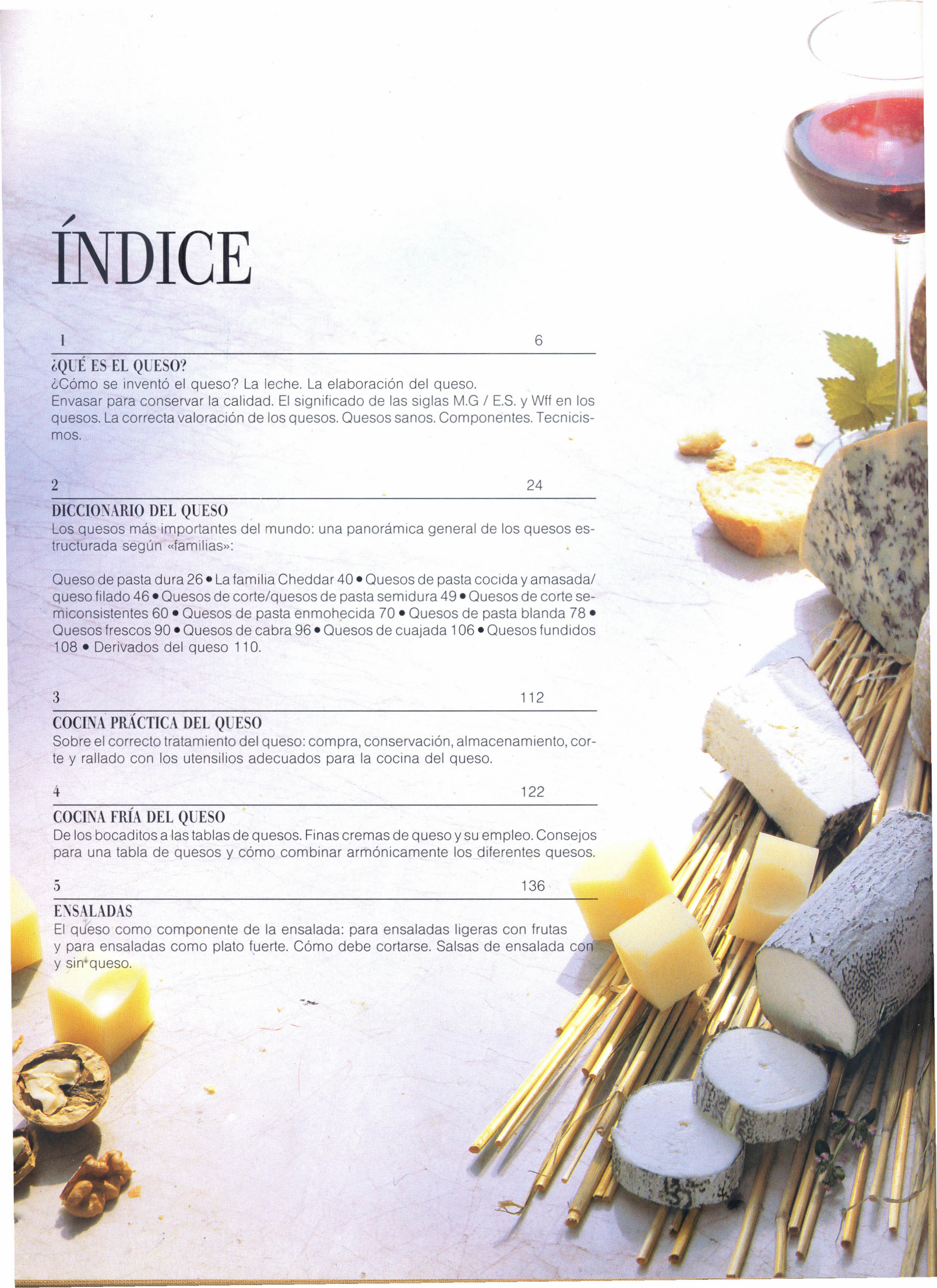
COCINA PRÁCTICA DEL QUESO
Sobre el correcto tratamiento del queso: compra, conservación, almacenamiento, corte y rallado con los utensilios adecuados para la cocina del queso.

4 — 122

COCINA FRÍA DEL QUESO
De los bocaditos a las tablas de quesos. Finas cremas de queso y su empleo. Consejos para una tabla de quesos y cómo combinar armónicamente los diferentes quesos.

5 — 136

ENSALADAS
El queso como componente de la ensalada: para ensaladas ligeras con frutas y para ensaladas como plato fuerte. Cómo debe cortarse. Salsas de ensalada con y sin queso.



6373(083.13)
+ 223

29 AGO 2014

144 6

SOPAS CON QUESO
Sopas de queso: recetas internacionales y la receta básica de las mejores sopas de queso con secuencias fotográficas. Guarniciones con queso para sopas y cómo acompañar sopas con queso.

152 7

HUEVOS, TOSTADAS Y SUFLÉS
Cómo combinar con éxito queso y huevos. Del huevo revuelto con queso al suflé. Tostadas refinadas y los tipos ideales de queso para fundir y gratinar.

166 8

PASTA. POLENTA, RISOTTO
Especialidades de queso de Italia y los países alpinos. Pasta hecha en casa y las salsas adecuadas. El clásico risotto con variantes finas.

182 9

PESCADO, CARNE Y AVES
Platos principales delicados con queso, rellenos, gratinados, empanados y rebozados con queso y huevo. Especialidades internacionales como el Cordon bleu o la Piccata milanese.

192 10

HORTALIZAS Y PATATAS
Combinaciones ideales con queso, como plato principal o como guarnición, gratinados con queso y patatas. Salsas de queso y los más finos platos de verduras con queso.

204 11

FONDUE Y RACLETTE
Las especialidades suizas con queso. Diferentes fondues con una detallada sucesión fotográfica de la recta básica. La moderna raclette en sartenes individuales con ejemplos elegantes.

210 12

HORNEAR CON QUESO
Pastas a la base de queso.
Tarteletas de queso, y tortas saladas, pasteles de hojaldre y pasta *Choux* rellenos de queso, pizzas dulces a la base quark.

238 13

POSTRES
Postres dulces con queso blanco, quark, requesones, ricotta y mascarpone. Combinaciones con frutas. Dulces clásicos: bolitas, pasteles de hojaldre, crepes rellenas.

246 14

QUESO Y VINO
Una breve consideración subjetiva sobre un tema amplio y problemático.

248 15

ÍNDICE DE CONCEPTOS Y RECETAS
Mercología y recetas.

184361