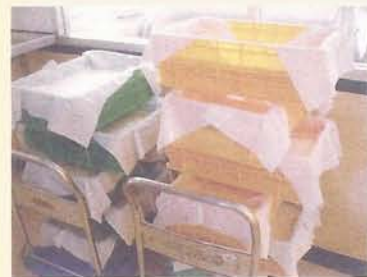


The Classic Italian Cheese

เรื่องพิเศษฉบับนี้เราออกสำรวจถึงเรื่องของ Cheese คนไทย เริ่มหันมาสนใจ Cheese กันมากขึ้น เริ่มตั้งแต่ร้านอาหารอิตาเลียน เข้ามามีบทบาทกับการกิน ไม่ว่าจะป็นจานด่วนร้อน ๆ ของพิซซ่า ที่บริการเกือบจะ 24 ชั่วโมง หรือแม้แต่ร้านอาหารอิตาเลียนที่เปิด ขึ้นมากตามเมืองใหญ่ ๆ ของประเทศไทย..



คุณมาร์คกับคุณเอ็ดดี้ และคุณวีต้า



ปัจจุบันเราสามารถหาซื้อ Cheese ได้ทั่วไปตามซูเปอร์มาร์เกต ซึ่งส่วนใหญ่แล้วเป็น Cheese นำเข้าจากต่างประเทศแทบทั้งสิ้น ใครจะรู้บ้างว่า Cheese ที่ผลิตขึ้นในประเทศไทยนั้นก็เหมือนกัน เราได้มีโอกาสพูดคุยกับคุณวีต้า พลาจกูร แห่งบริษัท เดล คาซาโร (ประเทศไทย) จำกัด ผู้ผลิต Cheese ในประเทศไทย บริษัทนี้เริ่มก่อตั้งขึ้นจากน้ำพักน้ำแรงของสองหนุ่มชาวอิตาลี (คุณมาร์คกับคุณเอ็ดดี้) จากการทำครั้งละไม่มากเพื่อรับประทานเองหรือแจกจ่ายให้เพื่อนสนิท แต่ด้วยรสชาติอร่อยจนคุ้นลิ้นทำให้กิจการขยายดีขึ้นเรื่อย ๆ จนกระทั่งเปิดเป็นโรงงานขนาดย่อม ๆ ในจังหวัดประจวบฯ

คุณวีต้า หรือคุณวีต้า เริ่มเข้ามามีส่วนร่วมช่วยกับบริษัทนี้เมื่อคุณแม่เข้ามาร่วมหุ้นกับคุณมาร์คและคุณเอ็ดดี้ งานเริ่มแรกของคุณวีต้าคือการส่งของตามร้านอาหารอิตาลีที่สั่งสินค้า รวมไปถึงห้างค้าปลีกใหม่ ๆ เพิ่มขึ้นมา ต่อจากนั้นก็กิจการเริ่มขยายจนกระทั่งมาเปิดออฟฟิศที่กรุงเทพฯ พร้อมกับเวลานั้นที่คุณวีต้าเรียนจบและเข้ามาช่วยงานอย่างเต็มตัว

การทำ Cheese แต่ละชนิดนั้นมีขั้นตอนการทำแตกต่างกันออกไป แต่มีวัตถุดิบที่นำมาใช้เหมือนกัน นั่นคือนม นมที่เราใช้ทำ Cheese ต้องเป็นนมที่ได้มาตรฐาน ผ่านการคัดสรรจากสหกรณ์โคนมแห่งประเทศไทย เพื่อให้ได้คุณภาพมากที่สุด Cheese ของบริษัท เดล คาซาโร (ประเทศไทย) จำกัด มีจำหน่าย 20 ชนิดเป็นการนำเข้าจากต่างประเทศ 5 ชนิด ส่วนอีก 15 ชนิดนั้นผลิตขึ้นเองในบ้านเรา โดยส่วนใหญ่แล้วทางบริษัทจะส่ง Cheese ให้กับโรงแรมระดับ 5 ดาวและรีสอร์ท รวม

ไปถึงร้านอาหารอิตาลีทั่วประเทศไทย และด้วยรสชาติที่ถูกปากจึงได้มีแผนงานว่าจะขยายเพิ่มมากขึ้นเพื่อให้คุณแม่บ้านได้ลองชิมรสชาติความอร่อยง่าย ๆ ในครัวบ้านคุณ โดยจะเริ่มจำหน่ายที่วิลล่า ซูเปอร์มาร์เกตประมาณปลายปีนี้..

คราวนี้เรามาดูขั้นตอนการทำ Cheese แบบคร่าว ๆ โดยจะยกตัวอย่าง มอซซาเรลลา ซึ่งถือว่าเป็น Cheese ยอดนิยมของคนไทย การเลือกนมในการทำ Cheese นับว่าเป็นส่วนสำคัญ เพราะถ้ามีไขมันมากเกินไปหรือมีเชื้อแบคทีเรียอยู่ในนม ก็สามารถทำให้ Cheese ที่ได้ไม่มีมาตรฐานและด้วยคุณภาพ หลังจากได้นมสดมาแล้วก็นำไปต้มจนกระทั่งได้อุณหภูมิที่พอเหมาะ จากนั้นผสมกับ เรเนส ที่ช่วยให้ไขมันจับตัวเป็นก้อน โดยปกติเรนเนสมักทำมาจากเครื่องในสัตว์ แต่ของเราทำจากเห็ด ซึ่งต่างกับของที่อื่น เมื่อโปรตีนจับตัวกันเป็นก้อนและจมลงไปอยู่ด้านล่างก็มาถึงขั้นตอนของการตีด้วยจังหวะที่สม่ำเสมอ จนเนื้อแตกเป็นเม็ดสอยทิ้งไว้ให้จมลงอีกครั้ง (ส่วนน้ำที่ลอยอยู่ด้านบนเราเรียกหางนม ใช้ทำรีคอตต้าต่อไป) นำเนื้อที่ได้ขึ้นมาใส่เกลือเพิ่มรสชาติ เอาเข้าเครื่องแยกน้ำ เทใส่แม่พิมพ์และรอจนกระทั่งได้ที แล้วนำมาบรรจุใส่แพคเกจจำหน่าย..

เมื่อทราบถึงขั้นตอนการทำ Cheese แบบคร่าว ๆ ไปแล้ว เรามาทำความรู้จักกับหน้าตา รสชาติ รวมไปถึงการนำ Cheese มาประกอบอาหาร โดย Sakurai ได้เลือก Cheese ที่ขายดีเป็นอันดับต้น ๆ ของบริษัท เดล คาซาโร (ประเทศไทย) จำกัด เริ่มจาก..



Mozzarella for Pizza มอซซาเรลลา สำหรับพิซซ่า สำหรับตัวนี้เราทำขึ้นมาเพื่อพิซซ่าโดยเฉพาะ เป็นตัวขายดีอันดับหนึ่ง ด้วยรสชาติบวกกับความนุ่มกำลังดี จึงเหมาะที่จะทำพิซซ่า

Fresh Mozzarella in Water เฟรช มอซซาเรลลา ในน้ำ เหมาะสำหรับนำไปรับประทานกับสลัดทุกชนิด สามารถนำมาทำพิซซ่าได้เหมือนกัน หรือจะรับประทานสด ๆ มีหลายขนาด ทั้งเป็นลูกขนาดมะเขือเทศ สำหรับทานกับสลัด หรือเป็นแผ่น เอามาม้วนกับเนื้อแล้วนำไปอบ

Ricotta ริคอตต้า ในภาษาอิตาลีหมายถึง การต้มอีกครั้ง ก็คือการนำหางนมที่ได้มาต้มอีกครั้งจะได้เป็นตัวนี้ออกมา รสชาติจะออกจืดแต่มีความหอมในตัว เหมาะสำหรับคนที่กลัวอ้วน รับประทานกับสลัดผลไม้ หรือสลัดผัก

Italico อิตาลีโก แบ่งเป็น 2 ตัว คือ อิตาลีโกคลาสสิก กับอิตาลีโก โลท์ รสชาติต่างกัน คืออิตาลีโกคลาสสิก รสชาติจะเข้มข้นมาก ใช้ระยะเวลาในการหมัก

2 เดือน รับประทานกับไวน์ ส่วนอิตาลีโก โลท์ ใช้ระยะเวลา 2 อาทิตย์ รสชาติบางกว่า สามารถรับประทานสด ๆ ได้เลย

Scamorza สคาโมร์ซา คล้ายกับมอซซาเรลลา แต่จะทิ้งไว้นานกว่า รสชาติเข้มข้นขึ้นมากอีกนิดหน่อย

Mascarpone Classic Cream มาสคาโปเนคลาสสิก ครีม ใช้ทำขนมหวาน เป็นตัวผสมของ ทิรามิซู ขนมหวานอิตาลี รสชาติหวานนำลักษณะเป็นครีม

ได้รู้รายละเอียดของ Cheese กันไปแล้ว รับรองว่าคุณแม่บ้านต้องสนใจอยากชิมรสชาติอร่อย ๆ ของ Cheese กันแล้วแน่ ๆ อดใจรออีกหน่อยเราก็จะได้ชิมกันแล้ว หรือถ้ารอไม่ไหว Sakural แนะนำให้ไปลองชิมที่ บริษัท เดล คาซาโร (ประเทศไทย) จำกัด แต่ต้องซื้อในจำนวนที่เยอะหน่อย เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการจัดงานปาร์ตี้ งานสังสรรค์ นอกจากได้ Cheese กลับบ้าน อาจได้คำแนะนำดี ๆ ในการนำไปปรุงแต่งอาหาร จากคุณวีต้าด้วยค่ะ..

บริษัท เดล คาซาโร (ประเทศไทย) จำกัด
30/10 ซ.หัวหิน 10 หมู่บ้านบ่อฝ้าย อ.หัวหิน
จ.ประจวบคีรีขันธ์ 77110
โทรศัพท์ : 0-3252-2749
กรุงเทพฯ ออฟฟิศ : 0-2863-3003-4

