



Le fromage

 Télécharger

 Lire En Ligne

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Le fromage

Christian Janier

Le fromage Christian Janier

 [Télécharger Le fromage ...pdf](#)

 [Lire en ligne Le fromage ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Le fromage Christian Janier

188 pages

Extrait

La production laitière

ESPÈCES ET RACES LAITIERES

En France, la production laitière est redevable principalement à trois espèces qui sont, par ordre d'importance, la vache, la chèvre et la brebis.

La vache

En France cohabitent des races laitières, des races à viande et des races mixtes :

- Races à viande : Charolaise, Limousine.
- Races mixtes : Salers, Aubrac, Maine-Anjou, Parthenaise.
- Races laitières : les trois races laitières les plus importantes en terme d'effectif sont la Française Frisonne, la Normande et la Montbéliarde qui assurent à elles seules plus de 87 % de la production nationale. Pourtant et historiquement, chaque terroir possédait une race qui lui était adaptée, c'est pourquoi nous avons pris soin de faire figurer cet élément dans chaque fiche produit. En effet, notre intime conviction est que de la race de la bête dépend aussi la qualité du produit final pour une très large part. Parmi les races devenues au fil du temps "secondaires", on peut citer : la Pie Rouge de l'Est, la Brune des Alpes, l'Abondance, la Tarentaise ou Tarine, la Flamande, la Bretonne Pie Noire, la Vosgienne, la Jersiaise, la Salers, l'Aubrac, la Bleu du Nord, etc.

- La chèvre

Les effectifs sont principalement concentrés sur les races Alpine, Saanen et en moindre proportion viennent ensuite les races Poitevine, Corse, Rove, Commune.

- La brebis

C'est la race Lacaune qui domine les effectifs, suivit ensuite par des races très locales : Manech à Tête Rousse, Manech à Tête Noire, Basco-Béarnaise, Corse.

Précision de l'expert : il existe d'autres espèces productrices de lait. On recense par exemple une production marginale de lait de bufflesse, mais cette dernière est plus importante dans d'autres pays comme l'Italie (Mozzarella di buffala). Il faut noter que plusieurs peuplades (vivant sous d'autres latitudes) produisent certaines spécialités laitières, apparentées à des laits fermentés, à partir de lait de yack, de chamelles (Leben) ou de juments (Airak, Koumys ou Koumis). Trop pauvre en caséine Kappa, le lait des équidés, bien qu'il puisse coaguler, donne un gel trop peu structuré pour pouvoir conduire à l'obtention d'un fromage.

Présentation de l'éditeur

Préface de Joël Robuchon

Héritier de trois générations d'affineurs, Christian Janier, sacré Meilleur Ouvrier de France, dévoile tous les secrets du fromage.

Dans cette "Petite encyclopédie pratique", il révèle avec passion et savoir-faire l'histoire du fromage, de la

production laitière aux méthodes de fabrication, jusqu'à sa dégustation.

Un tour de France des diverses variétés sous forme de fiches invite à la découverte de cet élément incontournable de notre terroir. On connaîtra ainsi les us et coutumes, et les subtilités des fromages issus de la gastronomie française.

Au fil des pages, les fins gourmets des amateurs de la Table pourront redécouvrir le plaisir de sa dégustation... sans modération.

Download and Read Online Le fromage Christian Janier #0NLCBPG5KS7

Lire Le fromage par Christian Janier pour ebook en ligneLe fromage par Christian Janier Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Le fromage par Christian Janier à lire en ligne.Online Le fromage par Christian Janier ebook Téléchargement PDFLe fromage par Christian Janier DocLe fromage par Christian Janier MobipocketLe fromage par Christian Janier EPub

0NLCPG5KS70NLCPG5KS70NLCPG5KS7