有着钻石之称的黑松露（冰冻）

产品名称	有着钻石之称的黑松露（冰冻）
公司名称	贵州聚特工贸有限公司
价格	350.00/千克
规格参数	品种:黑松露 产地:云南
公司地址	贵州省贵阳市云岩区白云大道156号
联系电话	暂无

产品详情

品种　　黑松露　　产地　　云南
生长环境

松露对生长环境非常挑剔，只要阳光、水分或者土壤的酸碱值稍有变化就无法生长，是世界上唯一不能进行整齐有序种植的美味佳肴。一棵树下会长出松露，而旁边看起来一模一样的另一棵树却不能，至今人们也搞不清楚原因何在。与蘑菇等一般菌类不同，松露的孢子不是通过风进行传播，而是通过那些啃食松露的动物来传播。松露主要生长在橡树、榛树、山毛榉和酸橙树下，这是因为松露不能进行光合作用，无法独立存活，必须借助与某些树根之间的共生关系获取养分。

采集

黑松露的成熟期通常在每年的11月到次年的三月，通常最好的季节是在12月到次年的3月之间。采集松露的人叫做“ 松露猎人 ”，每个松露猎人身上都有一本家传的藏宝图，记录着父辈们曾经找到松露的地点、时间和大小。寻找松露的过程十分有趣，各国猎人使用的方法也不尽相同。
在法国
，人们习惯把母猪当作收获黑松露的得力助手。母猪的嗅觉极其灵敏，在6米远的地方就能闻到埋在25厘米至30厘米深的地下的松露。据说这是因为松露的气味与公猪身上发出的雄性荷尔蒙的味道十分相似，所以母猪对其情有独钟。但是母猪有贪吃松露的毛病，如果猎人没有及时拦住，母猪找到松露时会疯狂地将它拱出来吃掉。

营养价值

现代科学研究数据显示黑松露含有丰富的蛋白质、18种氨基酸（包括人体不能合成的8种必需氨基酸）、不饱和脂肪酸、多种维生素、锌、锰、铁、钙、磷、硒等必需微量元素，以及鞘脂类、脑苷脂、神经酰胺、三萜、雄性酮、腺苷、松露酸、甾醇、松露多糖、松露多肽等大量的代谢产物，具有极高的营养保健价值。其中雄性酮有助阳、调理内分泌的显著功效；鞘脂类化合物在防止老年痴呆、动脉粥样硬化以及抗肿瘤细胞毒性方面有明显活性；多糖、多肽、三萜具有增强免疫力、抗衰老、抗疲劳等作用，可

用于保健养身。目前已有研究将其作成浓缩粉，装入胶囊，吸收效果更好。

欧洲人眼中的黑松露

黑松露，在欧洲通常用于顶级食材其身价是与鱼子酱、鹅肝酱等高级美食并列，号称美食“ 三大天王 ”。由于其生长条件苛刻，每年全世界产量非常稀少，故价格相当昂贵，堪比黄金，被称为餐桌上的“ 黑色钻石 ”。

此物只因天上有，人间能闻几人得?

相关新闻

松露菌澳门拍卖助慈善 何鸿燊257万夺宝庆生
“ 国际tuscan白松露菌
慈善拍卖晚宴 ”2007年12月1日晚10时在澳门新葡京酒店举行。而这次世纪白松露菌王真身现身澳门新葡京酒店，吸引了包括胡应湘、霍震霆、霍震寰、刘銮雄等一众香港富豪前往澳门一睹菌王风采。同时，驻港澳各国领事、官绅名流、影星周迅、影帝刘青云郭蔼明夫妇、接受活动捐款的慈善团体代表及世界各地媒体也应邀出席了本次慈善拍卖晚宴。

究竟是什么味道

蘑菇、蒜头、湿泥、蜂蜜、玉米、臭虫、腐烂树叶等的味道都曾被用来形容松露香味，也有人经常说它们散发着麝香、精液和经年未洗的床单味。甚至专业闻香师这样描述：汽油味中间夹杂着一些蒜味和臭鸡蛋的味道，当然有些树林湿地中落叶堆积发酵的气息，混合一丝的酵母和蜂蜜味。究竟什么味道，每个人的结论都不同。

黑松露怎么吃西餐的吃法

人类食用黑松露已有2000多年的历史，其中以法国、意大利、西班牙最为盛行。在欧洲鲜食黑松露时,先用特殊的切片器将新鲜黑松露切成极薄的薄片，然后与黄油、意大利干奶酪一起撒在宽面条或者意大利空心粉上,据说味道很棒。法国传统的食用方法是用黑松露煎蛋,将鲜黑松露切成小丁块放入鸡蛋中搅拌均匀，放置过夜使黑松露的味道充分进入鸡蛋液中，然后常规煎炒即可。作为名菜,
用黑松露做汁配牛排在法国和意大利高级餐厅里非常有名。

奶油松露汤的作法

原料： 黑松露200克、黄油30克、牛奶100克、面粉50克、盐少许、鸡精少许、白胡椒粉少许、鸡汤适量
制作： 1、先将黑松露洗净切成薄片，放入搅拌器里，同时放入牛奶，打成糊状。
2、锅上火，将黄油化开，然后小火，加入面粉炒香。
3、将打好的黑松露牛奶糊倒入锅中，充分与面粉搅拌均匀，加入适量鸡汤、盐、鸡精。
4、小火大概熬半个小时出锅即可。 注意：
1、炒面时火要小，面粉不可糊，也最好没有小的碎疙瘩，试做几次就好掌握了。
2、熬制时要经常用铲子搅动锅底，以免糊锅。
3、最好改用淡奶油来做这道汤，口感会更浓郁。如果只是自己尝尝味道，还是用牛奶最划算。 法王路易十四的御厨路易斯·古易在其《汤谱》中有名言传世：“ 餐桌上是离不开汤的，菜肴再多，没有汤，犹如餐桌上没有女主人。 ”西餐中的汤与中餐的不同，奶油蘑菇汤是一道很典型的意大利风味的汤品。意大利是西餐的发源地，自然有很多值得称道的地方。

食中钻石黑松露黑松露是什么

最早有关黑松露的记载来自公元前350年。当时古希腊哲学家theophrastus声称它是奥林匹亚山上的朱庇特神用雷电击打土壤创造的。古罗马学者pliny认为它无根、无茎、无叶却能生长发育，是自然界的一个谜。直到公元十九世纪，科学家才确定黑松露是一种生长于地下的稀有真菌。黑松露生长在深山老林里中的松、橡等树下的原生土壤中，与树木根部共生形成菌根，成熟期在每年冬季的十一月到次年的二月。松露的价格十分昂贵，在欧洲被比喻为可以吃的黑钻石。

人类对黑松露的利用有着悠久的历史。早在2000多年前，地中海一带的欧洲人就有采食黑松露的记载，那时的人们相信食用黑松露能增添生命活力。到了公元十四世纪，黑松露开始出现在欧洲上流社会的生活中。罗马教皇首先引领了食用黑松露的风潮，随后法国、西班牙等国的王室贵族争相效仿。数百年来，食用黑松露在欧洲尤其是法国、意大利和西班牙贵族中极为盛行，一度成为身份的象征。直到今天，黑松露作为欧洲三大名食之首，仍然经常出现在富豪俱乐部酒宴前奢侈品拍卖的名单里。

东方补虫草 西方吃松露

在东方，一代又一代的口碑传承让冬虫夏草尊享“ 滋补调理之王 ”；在西方，古希腊与古罗马时代的地中海人已知道黑松露具有增添生命活力的神奇作用。中国人享用虫草的滋养有数百年，而欧洲人吃松露已足足吃了两千年。由于历史和文化的原因，今天中国人对黑松露的认识和了解，就像欧洲人对冬虫夏草一样，尚处于萌芽阶段。其实松露和虫草有着惊人的相似之处，都是昂贵奢华的天然滋养品代表，都有极好的功能表现。

现代科学研究发现，松露中含有种类多样的蛋白质、18种氨基酸（包括人体不能合成的8种必需氨基酸）、不饱和脂肪酸、多种维生素、锌、锰、铁、钙、磷、硒等必需微量元素，以及鞘脂类、脑苷脂、神经酰胺、三萜、雄性酮、腺苷、松露酸、甾醇、松露多糖、松露多肽等大量的代谢产物。 据研究报告记载，菌类多糖、多肽、三萜具有增强免疫力、抗衰老、抗疲劳作用等；雄性酮有调理男女内分泌的显著功效；鞘脂类化合物在防止老年痴呆、动脉粥样硬化以及抗肿瘤、抗细胞毒性方面有明显活性等等，这些稀有天然化合物的存在可能构成了松露神奇作用的物质基础。

女士食用松露后通常的表现

★经常食用黑松露能显著增强抵抗力，季节性和流行性感冒现象大幅降低。

★ 经常食用黑松露能滋养经血，显著改善成年女性常见的经血色暗、色黑、经血瘀块及部分经量过少等现象。

★ 经常食用黑松露能有效改善各种经前综合症以及月经紊乱现象，预防过早闭经。对部分更年期综合症有明显的改善和缓解作用。

★ 经常食用黑松露能显著改善中老年妇女不能憋尿、夜尿频多、排尿不净等现象。

★ 经常食用黑松露能使皮肤保持弹性和光泽。

男士食用松露后通常的表现：

★经常食用黑松露能显著增强人体抵抗力，季节性和流行性感冒现象大幅降低。

★经常食用黑松露能够提高睡眠质量，改善精力不足、疲乏无力、腰酸背痛、失眠多梦、体质下降、面色晦暗、心烦胸闷、食欲不佳等状态。

★经常食用黑松露能够显著改善夜尿频多、尿频尿急、排尿不净、尿无力、尿等待、小腹坠胀等现象。
★经常食用黑松露能重塑自身性能力，表现为性感觉提高、耐受力增强、疲劳度降低，对中年人群普遍存在的性功能下降、易出虚汗、事后疲倦等现象具有极好的改善作用。

如何食用原品黑松露

人类2000多年食用松露的历史创造了多种松露的食用方法，在欧洲鲜食黑松露时,先用特殊的切片器将新鲜黑松露切成极薄的薄片，然后与黄油、意大利干奶酪一起撒在宽面条或者意大利空心粉上,据说味道很棒。法国传统的食用方法是用黑松露煎蛋,将鲜黑松露切成小丁块放入鸡蛋中搅拌均匀，放置过夜使黑松露的味道充分进入鸡蛋液中，然后常规煎炒即可。

鲜松露季节很短,一年大约只有三个月左右。脉葆公司采用世界上最先进的真空冻干技术将其制成冻干片一年四季供应市场，这种冻干片复水后和新鲜黑松露感官上几乎完全一样，而且各种营养成分能够完整保留。食用松露干片方法可以归纳为以下几种：

松露煲汤将松露放入温水中发开，取适量常规方法煲煮即可。值得推荐的是乌鸡松露汤，味道不错，而且很养人。

松露冲茶用松露冻干片煮水，然后用松露沸水去冲泡传统的茶叶，其中最为奇妙的当属松露水冲普洱茶，那种黑加黑的味道会带给你前所未有的感受。

松露饮片将松露冻干片作为饮片用于日常养生，一次两至三片，开水煮沸冲泡，每日一次或两次。
松露泡酒 松露自发现伊始就与酒有不解之缘，这一点无论是欧洲还是在中国都是如此。不同的是欧洲人只是非常“ 吝啬 ”的在酒中加入微量的松露汁来增加酒的身价，而中国人则是非常“ 厚道 ”的用大量的松露来泡酒，这一点大概是东西方对松露的认识以及饮食文化不同的具体表现。鲜品和干品均可用于泡酒，干品可采用15-30克/500ml、鲜品采用80%体积酒加20%体积松露的比例，酒最好用粮食酒，度数以原酒50度左右、泡好后大约35-40度为佳，当然如果喜欢高度酒也可以。放入松露泡制15天后，颜色变为酒红色时开始饮用味道和效果较好。每天喝多少因人而定，推荐每天一两为宜。

松露传说

4000年前，美索不达米亚的苏美人在泥板上记录了一种产于沙漠的铁飞兹松露(terfez)，文字描述一个儿童将一枚铁飞兹松露经人转交献给当时的国王。但这种松露的香味很淡，颜色也较浅，可罗马人对它的钟爱远远超过意大利产的白松露，直到今天北非阿拉伯国家还一直在食用它，因为它正好可以吸收菜肴中各种昂贵香料的味道和酱汁，反客为主。听说，巴黎摩洛哥店铺里偶尔还可以看到这种称作champignon terfez的松露干。

恶魔的化身

这种颜色漆黑、满布坚硬鳞甲的球状物，犹如钻石状突起，有着神秘的身世，更产生了很多的谜团和解释。亚里士多德的弟子西奥弗斯塔斯是希腊时期唯一的植物学家，他认为松露是伴随着秋雨和雷电而生的植物；公元前1世纪的希腊医生迪奥斯科利奇则认为松露是一种没有茎和叶的直根；而罗马作者普利纽斯更在他的《自然史》中认为热、雨水和雷电引起土地生病长茧故而长出了奇形怪状的松露；文艺复兴时代，雄鹿的精液在热的作用下让自然的生物受孕长出了松露……罗马帝国衰亡之后，人人都对它避而远之，整个欧洲都将它视作不祥咒符，相信它是恶魔的化身。

本店所有商品均支持支付宝付款，店主推荐买家们使用支付宝付款，这样货款更安全！每件货物发货之前店主都会检测只有经过检测确认是好的商品才会发出，各位顾客请放心

服务诺

凡是出现质量问题所有商品均可无条件退款，由本店承担运费。为了保障您的利益，请你拍下宝贝后认真填写你的收货地址,本店会按照您所提供的地址及时发货。请当面点清包裹内货物的数量；查看商品的外观是否有破损。如有问题请尽快联系我们， 我们会在第一时间采取行动，保证给您一个满意的答复.

邮资明：

。

注：店铺上拍下的邮费会根据实际情况定,