

松露 松露 四川 报名

产品名称	松露 松露 四川 报名
公司名称	四川西蜀食品有限责任公司
价格	380.00/千克
规格参数	品种:松露 产地:四川 新奇创意项目:报名
公司地址	四川省成都市武侯区簇桥乡 三河村五组
联系电话	86-02885026183 18602822168

产品详情

品种	松露	产地	四川
新奇创意项目	报名		

松露是一种多生长在松树、栎树、橡树下,一年生的天然真菌类植物。因其栉松风、沐晨露而长,故日语名曰西洋松露(シヨウロ),又称“地菌”、“块菰”、“块菌”;因其是被猪从地下拱出,国人称“猪拱菌”、“拱菌”,亦称“无根藤果”、“隔山撬”;法国名“perigord truffle”,英国名“truffle”。属真菌门、子囊菌纲、块菌目、块菌属食用真菌。它与肥鹅肝、鱼子酱合称为“法国三大美食珍品”,年消费量为草菰的两倍。

松露子实体块状,小者如核桃,大者如拳头。幼时内部白色,质地均匀,成熟后变成深黑色,具有色泽较浅的大脑状纹理。多生长在栎树下深达30厘米的钙质土壤中,腐生性。常共生在树根上形成菌根(mycorrhiza)。子囊具1~4枚孢子,形大。法国植物学家图尔纳福尔于1701年首次观察到松露的子囊孢子。子囊果球形、椭圆形,棕色或褐色,有的小如豆,也有大如富士苹果,表面具有多角形疣状物,反射出红色的光泽,顶端有凹陷;其肉(产孢子组织)初为白色,后呈棕色或灰色,成熟时变黑色;切面呈褐色,具有大理石样纹,散发出森林般潮湿气味,并带有干果香气,借以引诱小动物前来觅物,将孢子带到他处进行繁殖。他闻起来像天然气,味道像大蒜。是制作高档瑞士巧克力的主要原料。