



教您选对顶级马来西亚猫山王

一嗅极致浓香 | 一抿奶油丝滑 | 一尝苦甜交织 | 一试灵魂上瘾

破解常见迷思：
果核大小与风味的真相



扁核



大核

◆ 根据马来西亚专业研究，D197猫山王属高比例扁核品种，大核亦属正常发育，因此不能单以果核大小判定是否为猫山王。

◆ 影响果核大小原因有：



天气因素



嫁接状况



环境差异



树龄与营养

◆ 不同果核特色：

※ 扁核：果肉比例较高！

※ 大核：部分老树果实风味较浓郁、层次更明显



果核大小 ≠ 品质标准



正宗马来西亚D197
猫山王三大特征



判定一 | 外观特征



底部可见星形纹路

圆锥形粗刺

果柄周围有明显圆环



判定二 | 果肉特征



● 姜黄色至金黄色果肉

● 质地绵密细滑

● 奶油感强、纤维较少



判定三 | 风味特征



● 苦甜交织、回甘明显

● 浓郁果香与发酵香气

● 入口绵密滑顺

同时具备「色泽、口感、香气」三大特征，
为正宗马来西亚 D197 猫山王的重要辨识方向。



马来西亚顶级猫山王冷冻果肉解冻指南

绵密如奶油 | 香气浓郁 | 苦甜回甘



1 解冻方法

❄️ 冰箱冷藏室解冻（建议）

1. 将果肉放入干净容器
2. 底部铺吸水纸避免水气影响
3. 5°C冷藏解冻约2小时,可呈现冰淇淋般口感
4. 室温放置约10分钟口感更柔滑



☀️ 室温解冻（约25°C）

1. 放入干净容器并铺纸吸水
2. 约40分钟:冰淇淋口感
3. 约60分钟:奶油滑顺口感
4. 时间会因环境与果肉大小略有不同



2 室温退冰口感变化参考

❄️ 冰冻条件

冷冻温度约 -18°C 至 -20°C

🧊 保存状态

持续冷冻保存约2周

🌡️ 室温

室温约 25 - 26°C

👉 解冻时间会因冷冻温度、保存时间、果肉大小及室温而有所不同。

0分钟

刚取出

(维持鲜果刚采摘的色泽)



果肉较硬,建议稍微回温后再食用

20分钟

雪糕口感

(吸收水气表面有结霜感)



甜度与香气较清爽,适合初次接触榴梿者

40分钟

冰淇淋细致感

(表面结霜感开始消退)



外层柔滑、中心仍带微冰感

50分钟

慕斯绵密感

(表面结霜感大部分消退)



口感绵密细滑,风味开始释放

60分钟

奶油滑顺感

(表面结霜感完全消退)



口感最柔滑,最能品尝猫山王香气与苦甜

3 食用提醒 | 榴梿营养丰富,建议适量食用。

🚫 酒精（绝对禁止） 🚫

榴梿含有特殊含硫化化合物,避免与大量酒精同时食用,以免增加身体负担与不适感。

