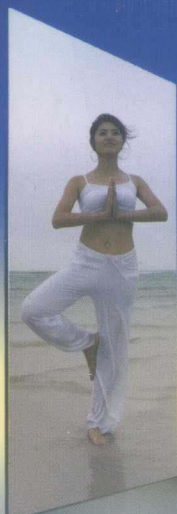
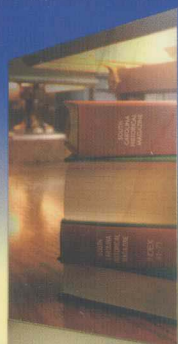


文化百科系列



# 生活知识百科

唐书同 主编

吉林大学出版社

生活知识百科 2

吉林大学出版社

唐书同  
主编



图书在版编目(CIP)数据

生活知识百科/唐书同 主编. —长春:吉林大学出版社,2009.10

ISBN 978 - 7 - 5601 - 4856 - 4

I. 生… II. 唐… III. 家庭医学 - 基本知识 IV. R4

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 167674 号

书 名:生活知识百科

作 者:唐书同 主编

责任编辑、责任校对:朱进

吉林大学出版社出版、发行

开本:787 × 1092 毫米 1/16

印张:60 字数:1170 千字

ISBN 978 - 7 - 5601 - 4856 - 4

封面设计:唐文广

北京一鑫印务有限责任公司 印刷

2009 年 10 月第 1 版

2009 年 10 月第 1 次印刷

定价:298.00 元

版权所有 翻印必究

社址:长春市明德路 421 号 邮编:130021

发行部电话:0431 - 88499826

网址:<http://www.jlup.com.cn>

E-mail:[jlup@mail.jlu.edu.cn](mailto:jlup@mail.jlu.edu.cn)

## 前 言

进入新世纪以来，人们的生活发生了巨大的变化，科学知识比以往任何时期都显著地改变着人们的生活，影响着人们的生活，每一个新家庭，从建立的那一天起，就渗透了最新的科学知识，人们开始注重自己的生活质量，提高自己的生活水准。时代在发展，生活在进步，家庭生活知识需要不断更新，更完善、更及时地向人们介绍生活知识已经成为大众的普遍需要。本书就你所关注的问题及家庭生活知识的方方面面，进行了详细而科学的介绍和指导。

本书是一部专门介绍家庭生活知识的百科式的工具书，内容涉及人们的日常生活——衣、食、住、行等各个方面，对于指导人们的日常生活，帮助人们提高其生活质量，有着其他图书不可替代的重要作用。

# 目 录

<b>第一章 食品的选购</b> .....	1
米面肉食 .....	1
海鲜产品 .....	10
干鲜蔬菜 .....	14
油料作料 .....	20
水果干果 .....	26
酒水饮料 .....	33
<b>第二章 食品的储存与加工</b> .....	43
食品清洗 .....	43
保鲜储存 .....	46
制作加工 .....	53
<b>第三章 日常烹调技巧</b> .....	57
烹调方法 .....	57
米饭面食 .....	59
炒菜煲汤 .....	62
炖肉煮蛋 .....	69
调味作料 .....	75
<b>第四章 日常饮食中的宜与忌</b> .....	82
吃东西的窍门 .....	82
追求营养 .....	90
最佳吃法 .....	94
食物相克 .....	99
饮食习惯 .....	116

<b>第五章 家庭居所的常识</b> .....	122
选房购房 .....	122
材料选择 .....	129
室内清洁 .....	132
家庭消毒 .....	138
<b>第六章 日常家居用品常识</b> .....	149
鉴别选购 .....	149
使用常识 .....	154
维护宜忌 .....	160
用具清洗 .....	165
<b>第七章 家用电器的常识</b> .....	170
冰 箱 .....	170
电视机 .....	174
手 机 .....	176
电 脑 .....	179
洗衣机 .....	182
空 调 .....	184
<b>第八章 日常生活中的穿戴</b> .....	186
衣物选购 .....	186
穿衣常识 .....	193
穿戴宜忌 .....	195
衣物清洗 .....	200
收藏保养 .....	209
<b>第九章 关于美容与减肥</b> .....	216
美丽肌肤 .....	216
化妆宜忌 .....	222
减肥保健 .....	229

# 第一章 食品的选购

## 米面肉食

### 一、选购面粉的 8 个常识

#### 1. 识水分

凡符合国家水分标准的面粉,流散性好,不易变质。当用手抓面粉时,面粉从手缝中流出,松手后不成团。

水分过大,面粉易结块变质,丧失食用价值。含水率正常的面粉,手捏有清爽感,伸手插入阻力小,轻拍面粉即飞扬。受潮含水多的面粉,捏而有形,不易散,手插阻力较大,且内部有发热感,容易发霉结块。

#### 2. 观颜色

凡是符合国家标准的面粉,在通常情况下呈乳白色或微黄色。若面粉呈雪白色,惨白或发青,则说明该产品含有化学成分的添加剂,而且用量可能超出使用标准。

面粉颜色越白,加工精度越高,但其维生素含量也越低。如果保管时间长了或受潮了,面粉颜色就会加深,这说明品质亦降低。

#### 3. 面筋质

水调后,面筋质含量越高,一般品质就越好。但面筋质量过高,其他成分就相应减少,品质就不一定好。

#### 4. 新鲜度

新鲜的面粉有正常的气味,颜色较淡且清。如有腐败味、霉味,颜色发暗、发黑或结块的现象,说明面粉储存时间





过长,已经变质。

#### 5. 辨精度

符合国家标准的面粉,手感细而不腻,颗粒均匀,既不过细破坏小麦的内部组织结构,保持其固有的营养成分,又不过粗而含大量的黑点。

#### 6. 闻气味

面粉要有自然浓郁的麦香味,若面粉淡而无味或有化学药品的味道,则说明其中含有超标准的添加剂或化学合成添加剂,或采用陈化粮加工而成。若面粉有异味,则可能已变质或添加了变质面粉。

#### 7. 看价格

同一档次的面粉,一般在价格上差距不是很大,规模大的工厂面粉价格较低。但一些小型加工厂采用陈化粮,高水分,低精度,添加化学成分添加剂等手段来降低成本,低价进入市场。所以,价格也是判断面粉质量的一个重要因素。

#### 8. 品味道

营养和口感好的面粉做出的食品,有浓郁的麦香味,有嚼头,香甜而不黏牙,更不牙碜,色泽纯正。蒸、煮、烤、炸各有特点,营养丰富。

## 二、大米质量的简易鉴别法

在一堆米中先笼统地观察,优质米颜色白而有光泽,米粒整齐,颗粒大小均匀,碎米及其他颜色的米极少,当把手插入米中,有干爽之感。

然后再捧起一把米观察,米中是否含有未熟米(即不饱满、无光泽的米)、损伤米(虫蛀米、病斑米和碎米)、生霉米粒(米表面生霉,但没完全霉变,还可食用的米粒)。

同时还应注意米中杂质,优质米糠粉少,无带壳稗粒、稻谷粒、砂石、煤渣、砖瓦块等杂质。

## 三、识别新陈大米的方法

### 1. 看

一是新大米色泽呈透明玉色状,未熟粒米可见青色(俗称青腰);二是新米“米眼睛”(胚芽部)的颜色呈乳白色或淡黄色,陈米则颜色较深或呈咖啡色。

### 2. 闻

新米有股浓浓的清香味,陈谷新轧的米少清香味,而存放一年以上的陈米只有米糠味,没有清香味。

### 3. 品

新米含水量较高,吃口较松,齿间留香;陈米则含水量较低,吃口较硬。



另外,到超市、大卖场、便利店买袋装米时,要留神包装上是否标有企业标准、生产日期和产地等信息。

#### 四、选购光禽的6个常识

光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类,光禽质量好坏,是否新鲜,主要根据以下几个方面来判别。

##### 1. 喙

新鲜的光禽喙有光泽、干燥、无黏液,而变质的光禽喙无光泽、潮湿、有黏液。

##### 2. 口腔

新鲜的光禽口腔黏膜呈淡玫瑰色。有光泽、洁净、无异味,而变质的光禽口腔黏膜呈灰色,带有斑点,有腐败气味。

##### 3. 眼睛

新鲜的光禽眼睛明亮,充满整个眼窝,变质的光禽眼睛污浊,眼球下陷。

##### 4. 皮肤

新鲜的光禽皮肤上毛孔隆起,表面干燥而紧缩,呈乳白色或淡黄色,稍带微红,无异味,而变质的光禽皮肤上的毛孔平坦,皮肤松弛,表面湿润发黏,色变暗,常呈污染色或淡紫铜色,有腐败气味。

##### 5. 脂肪

新鲜的光禽脂肪呈淡黄色或黄色,有光泽,无异味,变质的光禽脂肪变灰,有时发绿,潮湿发黏,有腐败气味。

##### 6. 肌肉

新鲜的光禽肌肉结实,有弹性,有光泽,颈、腿部肌肉呈玫瑰红色。变质的光禽肌肉松弛,湿润发黏,色变暗红、发灰,有明显腐败气味。

#### 五、鉴选活鸡与病鸡的常识

购买活鸡的时候,可以从以下几点来看。

1. 拿住活鸡的翅膀提起,如果鸡挣扎有力,双腿收起,鸣叫声长而响亮,并有一定重量,说明鸡的生命能力强。如果提起鸡,脚伸而不收,肉薄身轻,叫声嘶哑短促,说明体弱或有病。

2. 在平静的状态下,好鸡呼吸不张嘴,眼睛干净而灵活有神。如果不时地张嘴,眼红或眼球混浊不清,眼睑浮肿,则是只病鸡。

3. 健康的鸡鼻孔干净而无鼻水,冠脸朱红色,头羽紧贴,脚爪鳞片有光泽,肛门黏膜呈肉色,鸡喙没积水,口腔没有白膜或红点。病鸡则是鼻孔有水,冠变

色,肛门里有红点,嘴里有病变。

## 六、鉴别注水鸡鸭 5 法

### 1. 拍肌肉

注水的鸡鸭肉特别有弹性,一拍就会听到“啵啵啵”的声音。

### 2. 看翅膀

翻起鸡鸭的翅膀仔细地看,若发现上面有红针点,周围呈乌黑色,就证明已注了水。

### 3. 掐皮层

在鸡鸭的皮层下用手指一掐,明显地感到打滑,一定是注过水的。

### 4. 抠胸腔

有的人将水用注射器注入鸡鸭胸腔的油膜和网状内膜里,只要用手指在上面稍微一抠,注过水的鸡鸭肉网膜一破,水便会流淌出来。

### 5. 用手摸

没有注过水的鸡鸭,摸起来比较平滑。皮下注过水的鸡鸭高低不平,摸起来像长有肿块。



## 七、鲜蛋选购的窍门

### 1. 观察法

鲜蛋外壳光洁,颜色鲜明,壳上有一层霜状粉末。若壳发暗无光泽,或用手掂之轻飘,则为陈蛋。

### 2. 晃听法

把蛋放在耳边摇动。鲜蛋着实,空头蛋有空洞声,贴皮蛋、臭蛋有敲瓦碴子声。

### 3. 光照法

将一只手握成筒形,对准鸡蛋的一端,向着灯光或太阳光照射,可见蛋内蛋黄呈桔黄色,无任何斑点,蛋黄也不移动,这是新鲜鸡蛋。

陈蛋颜色发暗,不透明,孵过

的蛋则有血丝或血环,臭蛋发暗或有污斑。

#### 4. 盐水测试法

先在一盆水中加上 1 匙盐,使其溶化搅匀,把蛋放入盐水中。若是新鲜蛋会沉入水底,不新鲜的浮在水面,放置时间较长的则半浮半沉。

#### 5. 清水测试法

将蛋浸放在冷水中,如果横卧在水里,表示十分新鲜。如果倾斜,表示至少已放置 3 天,如直立水中,表示已是陈蛋。

## 八、鲜肉质量优劣的鉴定

### 1. 看

新鲜的肉有光泽,呈淡红色,稍湿润,肉汁透明。

### 2. 摸

新鲜肉的肉质紧密,富有弹性,手按后能较快复原。

### 3. 闻

新鲜肉有一种特殊的鲜味,没有酸气或霉臭气。

### 4. 敲

敲开骨头,骨腔内充满骨髓。

### 5. 煮

新鲜肉煮出的肉汤,汤色透明,芳香鲜美。

如肉有异味、发黏、发霉、发紫等现象,说明已变质,不能食用。

## 九、猪牛羊内脏的质量鉴别

1. 新鲜的肝呈褐色或紫色,用手触摸,坚实有弹性;不新鲜的肝颜色暗淡,无光泽,有软皱萎缩现象,并有异味。

2. 新鲜的腰子呈浅红色,表面有一层薄膜,光泽柔润,有弹性。不新鲜的腰子呈浅青色。水泡过的腰子,体积涨大,呈白色,质地松软,有异味。

3. 新鲜的心,用手挤压一下,有鲜红的血液流出,组织坚实,有弹性。不新鲜的心与此相反,并有黏液和异味。

4. 新鲜的肠,色泽白,黏液多。不新鲜的肠,色泽有青有白,黏液少,腐臭味较重,容易碰破。

5. 新鲜的肚,有弹性和光泽,白色中略带些浅黄色,黏液多,质地坚而厚实。不新鲜的肚,白中带青,无弹性和光泽,黏液少,肉质松软。

如将肚翻开,内部有硬的小疙瘩,系病症,不宜食用。

## 十、7种劣质猪肉的鉴别法

### 1. 母猪肉

一般胴体较大,肌肉纤维粗,经过生产的母猪皮肤较厚,皮下脂肪少,瘦肉多。

### 2. 变质肉

脂肪失去光泽,偏灰黄色甚至变绿色,肌肉暗红,刀切面湿润,弹性基本消失,散发出腐败气味,冬季气温低,嗅不到气味,经过加热烧烤或煮沸,变质肉的腐败气味就会散发出来。

### 3. 注水肉

由于这种肉有多余水分,致使肌肉色泽变淡或呈淡灰红色,显得肿胀,从切面上看湿漉漉的,注水肉的冻猪肉卷,透过塑料薄膜,可以看到里面有灰白色半透明的冰和红色的血冰。

### 4. 有害腺体

甲状腺里含有激素,烧煮也不会被破坏,人误食后可出现中毒性症状,如恶心、呕吐、腹泻、头晕头痛。

### 5. 猪囊虫肉

俗称“豆肉”,幼虫呈囊泡状,肉眼观察由小米粒到豌豆大小不等。囊虫主要寄生在瘦肉里,也见于心脏,严重的大脑里也有虫体。

### 6. 瘟猪肉

在周身皮肤上,可见有大小不一的出血点,肌肉有出血小点。不法肉贩常将瘟猪肉用清水浸泡一夜,第二天上市销售,这种肉外表显得特别白,出血点被泡掉,但将肉切开从断面上看,脂肪、肌肉中的出血点依然明显可见。

### 7. 猪丹毒病肉

疹块型,在颈部、背部、胸腹部甚至四肢皮肤上,可见有呈现方形、菱形、圆形及不规则形,突出皮肤表面的红色疹块。俗称“打火印”。

散血型,可见病猪全身皮肤都是紫红色。

## 十一、牛肉的选购与鉴别

新鲜的黄牛肉呈棕色或暗红色,剖面有光泽,结缔组织为白色,脂肪为黄色,肌肉间无脂肪杂质。新鲜的水牛肉呈深棕红色,纤维粗糙而松弛,脂肪较干燥。新鲜的牦牛肉质较嫩,微有酸味。

## 十二、羊肉选购与鉴别

新鲜的绵羊肉,肉质较坚实,颜色红润,纤维组织较细,略有些脂肪夹杂其

间,膻味较少。

新鲜的山羊肉,肉色比绵羊的肉质厚略白,皮下脂肪和肌肉间脂肪少,膻味较重。贮存羊肉一般以现购现烹为宜,暂时吃不了的,可放少许盐腌渍2天,即可保存10天左右。

### 十三、根据烹饪需要选购羊肉

根据烹饪需要选择羊肉才能做出美味佳肴,如不加选择烹制,则效果大打折扣。

1. 炒羊肉时,宜选择外脊、里脊、外脊里侧、磨档、三岔、肉腱子等部位肉。
2. 烧羊肉时,宜选购脖颈、肋条、三岔、肉腱子、羊尾。
3. 焖羊肉时,宜选择脖颈、腱子肉。
4. 涮羊肉时,宜选择磨档、三岔等部位肉,这部分的羊肉肥瘦适中,鲜嫩无比。
5. 扒羊肉时。宜选择腰窝肉。
6. 熘羊肉时,宜选购胸口、外脊等部位肉。
7. 氽羊肉时,宜选择外脊肉为好。

### 十四、猪肝的鉴别常识

#### 1. 粉肝、面肝

质均软且嫩,手指稍用力,可插入切开处,做熟后味鲜、柔嫩。不同的是,前者色如鸡肝,后者色赭红。

#### 2. 麻肝

反面有明显的白色络网,手摸切开处不如粉肝、面肝嫩软,做熟后质韧,嚼不烂。

#### 3. 石肝

色暗红,质比上列三种都要硬一些,手指稍着力亦不易插入,食时要多嚼才嚼得烂。

#### 4. 病死猪肝

色紫红,切开后有血外溢,少数生有浓水泡。倘不是整个的,卖者挖除后,虽无痕迹,但做熟后无鲜味,因打汤、小炒加热时间短,难杀死细菌,食后有碍身体健康。

#### 5. 灌水猪肝

色赭红显白,比未灌水的猪肝,饱满,手指压迫处会下沉,片刻复原,切开处有水外溢,做熟后味道差,未经高温亦带有细菌,不利于健康。

## 十五、辨火腿的质量优劣

火腿又名火肘、熏蹄、兰熏、风蹄，用猪腿经腌制、洗晒、发酵等工序加工而制成，是一种名贵的食品。其中著名的有金华火腿、宣威火腿、如皋火腿等。

品质好的火腿，从外观看，呈黄褐色或红棕色；切面的瘦肉是深玫瑰色或桃红色，脂肪色白或微红，有光泽；组织致密而结实，切面平整；鼻闻具有火腿特有的香腊味。

品质稍次的火腿，切开后瘦肉切面呈暗红色。脂肪呈淡黄色，光泽较差，组织稍软，切面尚平整，稍有异味。

变质的火腿，切面瘦肉呈酱色，且有各色斑点，脂肪变黄或黄褐色，无光泽，组织松软甚至黏糊，有腐败气味或严重酸味。

## 十六、劣质香肠巧识别

### 1. 母猪肉香肠

母猪肉灌制的香肠看上去瘦肉比例高，但瘦肉部分颜色较仔猪肉深，呈深紫黑褐色。掰开观察，瘦肉纤维粗，并可见绞不碎的白色纤维状筋膜，较难嚼碎。

### 2. 掺淀粉香肠

掺淀粉的香肠最明显的特点是外观硬挺、平滑，貌似瘦肉，如仔细观察，这种香肠表面缺乏正常香肠干燥收缩后所出现的凹陷；掰开香肠，即可见断面的肉馅松散，黏结程度低，可见淀粉颗粒和不规则的小粉块。

### 3. 用变质香肠再制的香肠

把变质香肠粉碎后掺入新鲜肉灌制，其外观特殊，香肠的两端呈黄色。中段可见分布不规则的紫黑色的瘦肉硬结；掰开香肠，在肉馅中亦可触摸到这种泡不开的硬结，同时异味感觉十分严重，这种香肠吃了会对人身体有害。

### 4. 混入合成色素的香肠

正常香肠有一定比例的肥肉，为白色，瘦肉为玫瑰色或深红色，红白分明。掺有合成色素的香肠呈不正常的胭脂红色，十分鲜艳。肥肉上也染上浅红色。如剥去肠衣，把肉馅放在水中，水立即会变红。

### 5. 杂肉香肠

所谓杂肉，是指猪身上的头肉、血脖肉、前臂尖肉、软五花肉和分割下来丢弃的杂碎肉，甚至掺入其他死动物肉。

用这些肉成本较低，制成的香肠腥杂味很重，色泽也差，故用过量的辅料来掩盖。

## 十七、腌腊制品优劣巧鉴别

### 1. 叉烧肉

优质叉烧肉应富有光泽,肌肉结实紧绷,纹理细腻,色泽新鲜,呈酱红色,肉香纯正为上品。

### 2. 腊肉

质量好的腊肉色泽鲜明,肌肉呈鲜红色或暗红色,脂肪透明或呈乳白色;肉身干爽、结实,富有弹性,指压后无明显凹痕。

变质的腊肉色泽灰暗无光。脂肪明显呈黄色,表面有霉点、霉斑。揩抹后仍有霉迹,肉身松软、无弹性,且带黏液。

### 3. 烧烤肉

好的烧烤肉表面光滑,富有光泽,肌肉切面发光,呈微红色。脂肪呈浅乳白色。肉质紧密、结实,压之无血水,脂肪滑而脆。具有独到的烧烤风味,无异臭味。

### 4. 酱卤肉

优质的酱卤肉色泽新鲜,略带酱红色,具有光泽,肉质切面整齐平滑,结构紧密结实,有弹性,有油光。具有酱卤熏的风味,无异臭味。

### 5. 咸肉

质量好的咸肉肉皮干硬,色苍白、无霉斑及黏液浸出,脂肪色白或带微红、质硬、肌肉切面平整,有光泽、结构紧密而结实,呈鲜红或玫瑰红色,且均匀无斑、无虫蛀。

变质的咸肉肉皮黏滑、质地松软、色泽不匀,脂肪呈灰白色或黄色,质似豆腐状,肌肉切面暗红色或带灰色绿色。

优质咸肉具有咸肉固有的气味,变质咸肉有轻度酸败味,骨周围组织稍有酸味,更为严重的有哈喇味及腐败臭味。





## 十八、腊鸭腌肝的挑选

选购腊鸭,首先看它的皮色及肥瘦如何,如鸭皮较松且起皱纹,不用说便是老鸭,相反,油光肉细就是嫩鸭。

鉴定鸭的咸淡,可闻鸭身有无香味,看鸭身皮色深淡,要是色淡且香味浓,那多是淡口适味的好腊鸭;如色暗而黄,没多大香味,多为较咸之腊鸭。

腊鸭腌肝选购时,先嗅其味,如味特香无异感,便是好货。但干湿也很重要,以软硬适中者为上品。

## 海鲜产品

### 一、鉴别有毒水产品

在市场上购买水发食品时应特别谨慎,鉴别是否为甲醛水发食品,可采用以下3种简单方法:

#### 1. 眼看

即看水发产品颜色是否正常。如果食品非常白,超过其应有的白色,而且体积肥大,应避免购买和食用。

#### 2. 鼻嗅

泡发食品留有一些刺激性的异味,所以通过闻的方法可初步鉴别。

#### 3. 手摸

用甲醛泡发的食品会失去食品原有的特征,手一捏食品很容易碎。如果水发食品在加热后迅速萎缩,那很可能就是甲醛泡发食品,应避免食用。

### 二、辨江鱼湖鱼的方法

两者主要从鱼鳞的颜色加以区别:江河鱼的鳞片呈灰白色,薄而亮光,食之味道鲜美;湖水鱼的鳞片较厚,呈黑灰色,食之有土腥味。

### 三、鲜鱼选购4常识

#### 1. 看

看鱼鳃。鳃盖紧闭,鳃片鲜红带血,鳃丝清晰,无黏液者为鲜鱼。

看鱼眼。眼珠饱满凸出,黑白分明。角膜透明有光泽的是鲜鱼;眼球下塌或平坦,眼球混浊,角膜不透明,甚至瞎眼,说明鱼不新鲜。

看肛门。肛门发白,内缩的新鲜;肛门发红,外突了不新鲜。如果发紫、外突,就是变质鱼。

看鱼嘴。鱼嘴紧闭,口内清洁无污物,为鲜鱼;鱼嘴内黏糊、有黏液的不新鲜。

看鱼体。新鲜鱼呈金黄色,有光泽,腹不膨胀,鱼鳞紧贴鱼体,鳞片完整而不易脱落;不新鲜的鱼呈淡黄色或白色,光泽较差,鳞片松动且不完整、易脱落。

#### 2. 嗅

鳃部细菌多,容易变质,是识别鱼新鲜与否的重要部位,如无异味或稍有腥味者为鲜鱼;有酸味或腥臭味者为不新鲜。

#### 3. 摸

肉质紧密,有弹性,按后不能留指印,腹部紧实也不留指痕的为新鲜鱼;肉质松软,无弹性,按后留有指痕,严重的肉骨分离,腹部留有指痕或有破口的是不新鲜鱼。

#### 4. 托

大鱼托住鱼体中部,小鱼托鱼头。凡鱼体能成水平或竖直挺立的是新鲜鱼;鱼体两端下垂,不能竖直的则不新鲜。

### 四、怎样辨别被污染的鱼

#### 1. 看鱼形

污染较重的鱼,其鱼形不整齐,头大尾小,脊椎弯曲或尾脊弯曲僵硬或头特大而身瘦、尾长又尖。这种鱼含有铬、铅等有毒有害重金属。

#### 2. 观全身

鱼鳞部分脱落,鱼皮发黄,尾部灰青,有的肌肉呈绿色,有的鱼肚膨胀。这是铬污染或鱼塘大量使用碳酸铵化肥所致。

#### 3. 辨鱼鳃

有的鱼表面看起来新鲜,但如果鱼鳃不光滑、形状较粗糙。呈红色或灰色,则大都是被污染的鱼。

#### 4. 瞧鱼眼

有的鱼看上去体形及鱼鳃虽正常,但其眼睛混浊失去正常光泽,有的眼球甚至明显向外突起,这也是被污染的鱼。

#### 5. 闻鱼味

被不同毒物污染的鱼有不同的气味:煤油味是被酚类污染;大蒜味是被三硝基甲苯污染;杏仁苦味是被硝基苯污染;氨水味、农药味是被氨盐类、农药污染。