

一部全面实用、即查即用的生活工具书
不可不知的生活智慧和实用知识

经典实用

用生活中的智慧 化解生活中的难题

王浩 霍丽娟 编著



家有妙招大全集



方法更实用 · 操作更简便 · 应用更广泛

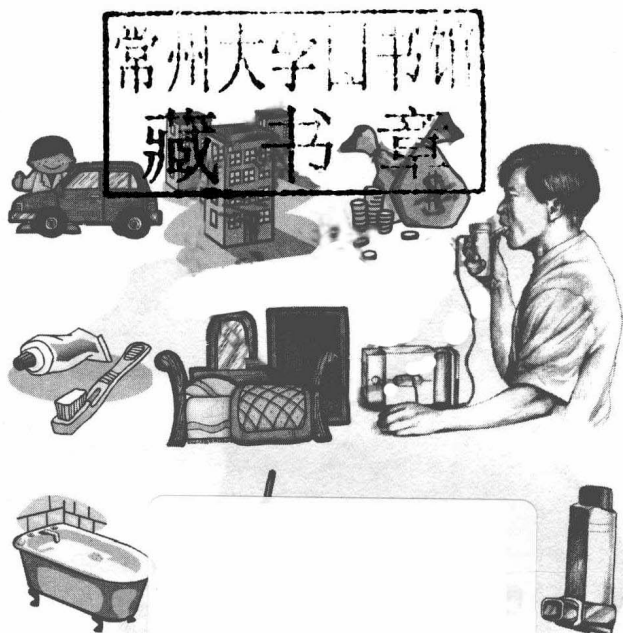
妙招可以让我们少走弯路,将繁杂的事务简单化,令我们省时、省力、省心又省钱。王浩、霍丽娟编著的《家有妙招大全集》汇集了数千条巧招、妙招,针对我们在衣、食、住、用、行、医中经常遇到的难题,以及一些突发情况如食物中毒、烧烫伤等,全方位提供解决的捷径,所用材料随手可得,操作简便易行,效果显著,并尽可能提供多种解决方法,帮助你巧妙持家,是每个人都必备、必用、必读的实用工具书,是生活的好帮手。

中国华侨出版社

大全集

(第四卷)

王 浩 霍丽娟 编著



中國華僑出版社

一、选购衣物

1. 识别裘皮有什么技巧?

优质裘皮毛杆笔挺,皮料柔软,毛茸平齐,色泽光亮,无光板掉毛等现象。识别时,可在裘皮服装上拔一小撮裘皮上的毛,用火点燃,若是人造毛会立即熔化,并发出烧塑料制品的气味;天然毛皮则化为灰黑色的灰烬,有烧头发似的焦糊味。另外,漂色的狗皮毛尖应无焦断,染色的裘皮应无异味,狸子皮的花点应清晰光亮,湖羊皮毛则要短,其花纹要坚实。

2. 怎样识别仿皮?

仿皮表面光泽,没有鬃眼,用力挤压,皮面没有明显褶皱。

3. 怎样识别猪皮?

猪皮表面粗糙,鬃眼很大,用力挤压皮面,有明显的褶皱。

4. 怎样识别羊皮?

羊皮质地细腻、柔软,表面有光泽,但光泽感不强,用力挤压皮面,有明显的褶皱。

5. 怎样识别马皮?

马皮表面粗细程度及鬃眼大小与羊皮差不多,但马皮的表面光泽不均匀,用力挤压,没有褶皱产生。

6. 怎样识别牛皮?

牛皮表面光泽明亮,没有鬃眼,用力挤压皮面,有细小褶皱出现。

7. 识别真假牛皮有什么妙招?

可抹上一些唾液在牛皮的光面,再对着比较粗糙的面用嘴用力吹,若是真牛皮,则皮带的光面会出现小气泡;若是人造革,就不会有小气泡,这是由于真牛皮上有透气的毛孔。

8. 识别皮衣真伪有哪些技巧?

(1) 仔细观察毛孔分布及其形状,天然皮革毛孔多,较深,不易见底。毛孔浅而显垂直的,可能是合成革或修饰面革。

(2) 从断面上看,天然皮革的横断纤维层面基本一致,但其表面一层呈塑料薄膜状。

(3) 用水滴在皮面上,不吸水为人造皮革,易吸水的则为天然皮革。

9. 如何识别光面皮与反面皮?

光面皮的表面,质地粗细均匀,无皱纹和伤痕,色泽鲜亮;用手指按压皮面,会出现细小均匀的皱纹,放开后可立即消失;手感柔软润滑,且富有弹性。反面皮的表面,绒毛均匀、颜色一致,无明显褶皱和伤痕,手感细软,没有油斑污点。

10. 怎样鉴别山羊皮革?

山羊皮革表面的纹路是在半圆形弧上排列着2~4个针毛孔,周围有大量的细纹毛孔。

11. 怎样鉴别绵羊皮革?

毛孔比较细小,且呈扁圆形,一般由几个毛孔一组排成长列,分布得非常均匀。

12. 怎样鉴别羊革?

羊革革粒面毛孔扁圆,且比较清楚,一般都是几根组成一组,排列成鱼鳞状。

13. 怎样鉴别牛革?

水牛革和黄牛革均被称为牛革,但也有一定的差别:黄牛革表

面上的毛孔呈圆形，比较直地伸进革内，毛孔均匀而紧密，排列很不规则，就像满天的星斗；水牛革表面毛孔比黄牛革的要粗大些，毛孔数比黄牛革要稀少些，其革也比较松弛，没有黄牛革紧致。

14. 怎样鉴别马革？

马革的表面毛孔呈椭圆形，比黄牛革的毛孔要大些，排列也比较有规律。

15. 怎样鉴别猪革？

猪革表面的毛孔圆、粗大，比较倾斜地往革内伸。一般毛孔的排列以3根为一组，在革的表面，有很多的小三角形图案。

16. 识别人造革和合成革有什么技巧？

它们都是以纺织品或者无纺布来做底板跟合成的树脂结合而成的复合材料，是属于跟天然皮革类似的塑料制品。它们都具有柔软的耐磨性及弹性等特点，应用非常广泛。但是，它们的透气性比较差，从下面仔细地看，没有自然的毛孔。另外，合成革与人造革的耐寒性比较差，若太冷则会发脆、变硬。

17. 识别驼毛有什么妙招？

- 搓绳法识别驼毛：取小撮驼毛，用手掌搓成绳状，松开后，驼毛会自然散开，若绞在一起则是假货。

- 火烧法识别驼毛：取小撮驼毛，用火烧，真驼毛有臭味，没有臭味的是假货。若用手轻捻灰烬，易碎成粉的是纯驼毛，而有光亮成结的则含有化纤成分。

- 浸水法识别驼毛：将驼毛浸入水中，取出来挤干水分，纯驼毛会自然散开，而假的则成为一团。

18. 怎样识别毛线质量？

优质的毛线条干均匀、毛茸整齐、逆向的绒毛少、粗细松紧一致，呈蓬松状；其色泽鲜明纯正，均匀和润；手洗后不串色，且手感干燥蓬松，柔软而有弹性。反之则为劣品。

19. 怎样识别全毛织物?

全毛织物的布面平整, 色泽均匀, 光泽柔和, 手感柔软, 富有弹性, 用手捏料放松后, 可自然恢复原状, 且布面上没有褶皱。

20. 怎样识别羊毛衫质量?

将羊毛衫轻轻摊开, 外观条形均匀无断头, 色泽和谐无色差, 针密无漏针, 手感柔软有弹性的为上品; 若外观粗糙、光泽灰暗、手感僵硬的则是劣品。

21. 识别真伪兔毛衫有什么技巧?

兔毛衫表面的茸毛硬直且有光泽, 手感细软柔和, 有温暖感。而假兔毛衫表面的茸毛柔软弯曲, 手感光滑。另外, 用火点燃一根, 有臭味的是兔毛, 卷曲呈团状的则为假兔毛。

22. 鉴别羽绒制品的质量都有哪些妙招?

- 手拍鉴别羽绒制品的质量: 用手轻轻地拍几下, 若有灰尘飞扬, 则说明羽绒没有洗干净, 或混有杂质在内; 若针脚处有粉末漏出来, 则说明羽绒内所含灰粉多, 质量很差; 迅速抓一把, 若放松后, 恢复其原有的形状, 则证明羽绒弹性大、蓬松、质量好。

- 手摸鉴别羽绒制品的质量: 用指尖仔细地触摸一下, 若布满大头针、火柴梗般的毛片, 则说明它的含绒量在 30% 以下, 如果基本上摸不到硬梗的杂物, 则证明其含绒量在 60% 左右, 且符合质量要求。含绒量高的羽绒制品, 用手摸上去柔软、舒适, 很难摸出硬梗。

- 手揉识别羽绒制品质量: 用双手搓揉羽绒制品, 若有毛绒钻出, 则说明使用的面料防绒不好。用手掂羽绒制品的重量, 重量越轻, 体积越大的为上品, 通常羽绒的体积应该是棉花的 2 倍以上。

- 用眼看识别羽绒服质量: 用眼睛识别其羽绒服的含绒量有多少, 辨别是白绒、灰绒还是黑绒, 其中以白绒为最佳; 同时要看是否有质量标签。认准厂家商标, 并看清缝制是否精细, 针距是否均匀, 面料有无色差, 羽毛是否钻绒等。

●用鼻嗅识别羽绒服质量：用鼻子嗅羽绒制品是否有鸭腥味。一般经过严格消毒的羽绒制品是没有鸭腥味的，若嗅出腥味，则说明羽绒消毒不合格，日后容易霉变出现虫蛀。

23. 怎样识别真丝和化纤丝绸？

手摸真丝织品时有拉手感觉，而其他化纤品则没有这种感觉。人造丝织品滑爽柔软，棉丝织品较硬而不柔和。用手捏紧丝织品，放开后，其弹性好无折痕。人造丝织品松开后则有明显折痕，且折痕难于恢复原状。锦纶丝绢则虽有折痕，但也能缓缓地恢复原状。

24. 怎样识别丝织品？

在织品边缘处抽出几根纤维，用舌头将其润湿，若在润湿处容易拉断，则说明是人造丝，反之是真丝。大部分纤维在干湿状态下强度都很好，容易拉断则是涤纶丝或锦纶丝。

25. 识别蚕丝织品有什么技巧？

蚕丝外表有丝胶保护且耐摩擦，干燥的蚕丝织品在相互摩擦时，通常会发出鸣声，俗称丝鸣或绢鸣，若无声响，则说明是化纤蚕丝。

26. 辨丝棉有何妙招？

用火柴将它烧一下，若起粘胶状，则为纤维丝；若无气味，且烧成了黑色，则是棉花；若有皮毛的气味，烧完后呈黑色，一捻就像沙土一样，则是丝棉。

27. 怎样识别纤维织物？

人造纤维又分为粘纤和富纤两类，其面料光泽较暗，色泽不均匀，反光也较差，手感滑爽柔软，攥紧放开后，一般会有褶皱现象。

合成纤维一般有涤纶、锦纶、腈纶等制品，另有棉、毛混纺织品，其面料色彩鲜艳，光泽明亮，手感爽滑，攥紧放开后，褶皱能恢复。

28. 怎样识别呢绒布料?

将呢绒布料用手一把抓紧后再放开,若能立即弹开,并恢复其原状,则表明质量佳;若放开后,稍稍有皱,而在比较短的时间内又能自己慢慢恢复原状者,其质量也可以。用手轻轻地搓一搓呢料,若短纤维脱落少,料面不起毛,则说明质量好。在较强的灯光下或者日光下照着看,若色彩柔和、色泽均匀、表面平坦、疵点疙瘩比较少,则说明质量好。

29. 怎样鉴别麻织物?

若燃烧快,产生蓝烟及黄色的火焰,灰烬少,草灰呈末状,有烧草的气味,呈灰色或者浅灰色,则为麻。

30. 怎样鉴别棉织物?

很容易燃烧,且有烧纸的气味,燃烧以后,能保持着原来的线形,手一接触灰就分散,则为棉织物。

31. 怎样利用燃烧法鉴别丝织物?

丝织物燃烧的时候,比较慢;会缩成一团;有烧毛发的臭味;化为灰烬后,呈黑褐色的小球状,用手指轻轻地一捻即碎。

32. 如何利用燃烧法鉴别羊毛织物?

当把织物接近火焰的时候,先卷缩成黑色的、膨胀且容易碎的颗粒,有烧毛发的臭味的,即为羊毛织物。

33. 如何利用燃烧法鉴别醋脂纤维织物?

醋脂纤维织物燃烧的时候,非常缓慢,熔化后离开火焰,有刺鼻的醋味,一边燃烧一边熔化;灰是黑色的,呈块状,有光泽,用手指一捏,即碎。

34. 识别衣料的质量有什么技巧?

(1) 一般毛料不应有油味,化纤面料不应有药味。

- (2) 看衣料的布边及织法是否整齐。
- (3) 质量较好的织物，其纵横纹路应呈垂直交叉。
- (4) 将衣料对光，可清楚地看清线结的多少及有没有脱线处。

35. 识别冬裙面料有什么窍门？

秋冬季节的裙装摸上去要厚实，穿上去要温暖。一般采用羊毛呢、花呢、纯毛、混纺织物、纤维织物、皮革等面料制作而成。纯毛质地的面料看起来很薄，但保暖性能好，质地较好的面料不易产生“死”褶。羊毛呢和花呢质地偏硬，保暖性很好，不易起皱。皮革面料的裙装，保暖性较好，但易变形。

36. 鉴别真皮鞋质料有什么窍门？

(1) 真的皮革一按下去，它的纹路会很细，很轻巧，且成平行状；若是假的皮革，其纹路粗糙且不规则，成交叉状，皮质也比较硬，且没有弹性。

(2) 用手轻轻地按一下鞋面，若起了小细纹，而且手指一放开，细纹马上就消失，则表示其弹性好。

二、食品

1. 怎样辨别大米质量？

优质的大米颗粒整齐，富有光泽，比较干燥，无米虫，无沙粒，米灰极少，碎米极少，闻之有股清香味，无霉变味。质量差的大米，颜色发暗，碎米多，米灰重，潮湿而有霉味。

2. 鉴选新米有什么窍门？

- 选大米看颜色：首先看新米色泽是否呈透明玉色状，未熟的新米可见青色；再看新米胚芽部位的颜色是否呈乳黄色或白色，陈米一般呈咖啡色或颜色较深。其次新米熟后会有股非常浓的清香味，而新轧的陈谷米香味会很少。

- 选大米看水分：新米含水量较高、齿间留香、口感较软；陈米则含水量较低，口感较硬。在市场、超市、便利商店购买袋装米时，要留意其包装袋上是否标有生产日期、企业名称及产地等信息。

3. 怎样鉴别面粉质量？

面粉是由小麦磨制烘干而成的。分为标准粉、富强粉和强力粉3种。优质面粉有面香味，颜色纯白，干燥不结块和团；劣质面粉水分重、发霉、结团块，有恶酸败味，不能食用。

4. 鉴别面粉质量有什么妙招？

- 从含水量鉴面粉质量：标准质量的面粉，其流散性好，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。若水分过大，面粉则易结块或变质。含水量正常的面粉，手捏有滑

爽感，轻拍面粉即飞扬。受潮含水多的面粉，捏而有形，不易散，且内部有发热感，容易发霉结块。

- 观颜色鉴面粉质量：标准质量的面粉，一般呈乳白色或微黄色。若面粉是雪白色或发青，则说明该产品含有化学成分或添加剂；面粉颜色越浅，则表明加工精度越高，但其维生素含量也越低。若贮藏时间长了或受潮了，面粉颜色就会加深。

- 看新鲜度鉴面粉质量：新鲜的面粉有正常的气味，其颜色较淡且清。如有腐败味、霉味、颜色发暗、发黑或结块的现象，则说明面粉储存时间过长或已经变质。

- 看精度鉴面粉质量：标准质量的面粉，手感细而不腻，颗粒均匀，既不破坏小麦的内部组织结构又能保持其固有的营养成分。

- 闻气味鉴面粉质量：面粉要保持其自然浓郁的麦香味，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的添加剂或化学合成的添加剂。若面粉有异味，则可能变质了或添加了变质面粉。

5. 怎样鉴别色拉油质量？

抽查桶底油，沉淀物不超过5%的为优质油。在亮处观察无色透明容器中的油，保持原有色泽的为好油。在手心蘸一点油，搓后嗅气味，如有刺激性异味，则表明其质量差。在锅内加热至150℃左右，冷却后将油倒出，看是否有沉淀现象。有沉淀则表明其含有杂质。

6. 鉴别色拉油有什么窍门？

- 看颜色鉴色拉油：将洁净干燥的细小玻璃管插入油中，用拇指堵好上口，慢慢抽起，其中的油如呈乳白色，则油中有水，乳色越浓，水分越多。

- 品味道鉴色拉油：直接品尝少量油，如感觉有酸、苦、辣或焦味，则表明其质量差。

7. 怎样识别花生油？

花生油是从花生仁中提取的油脂，一般呈淡黄色或橙黄色，

色泽清亮透明。花生油沫头呈白色，大花泡，具有花生油固有的
的气味和滋味。

8. 怎样识别菜子油？

菜子油是从菜子中提取的油脂，习惯称为菜油。一般生菜子
油呈金黄色，沫头发黄稍带绿色，花泡向阳时有彩色；具有菜子
油固有的气味，尝之香中带辣。

9. 怎样识别大豆油？

大豆油是从大豆中提取的油脂，亦称豆油。一般呈黄色或棕
色，豆油沫头发白，花泡完整，豆腥味大，口尝有涩味。

10. 怎样识别棉子油？

棉子油是从棉子中精炼提取的油脂，一般呈橙黄色或棕色，
沫头发黄，小碎花泡，口尝无味。

11. 怎样识别葵花子油？

葵花子油是从向日葵子中提取的油脂，油质清亮，呈淡黄色
或者黄色，气味芬芳，滋味纯正。

12. 怎样鉴别香油是否掺了其他油类？

纯正的小磨香油呈红铜色，且香味扑鼻，若小磨香油掺猪油，
可用加热方法来辨别，一般加热后就会发白；若掺棉子油，则加
热后会溢锅；若掺菜子油，则颜色发青；若掺冬瓜汤、米汤，其
颜色会发浑，而且有沉淀物。

13. 如何通过闻味儿识别香油的纯正与否？

纯正香油的制作过程中能保留其浓郁而纯正的芝麻香味，且
香味持久。纯正香油的香味是区别于普通芝麻油的本质特征，但
到目前为止，因为这种香味通过感官即可识别出，尚无定量的
标准。

14. 怎样鉴别植物油质量？

植物油水分、杂质少，透明度高，表示精炼程度和含磷脂除去程度高，质量好。豆油和麻油呈深黄色，菜油黄中带绿或金黄色，花生油呈浅黄色或浅橙色，棉子油呈淡黄色，都表明油质纯正。将油抹在掌心搓后闻气味，应具有各自的气味而无异味。取油入口具有其本身的口味，而不应有苦、涩、臭等异味。

15. 怎样鉴别精炼油质量？

精炼油是指经过炼制的油，其气味清香，不会有焦苦味。当温度在 $15^{\circ}\text{C} \sim 20^{\circ}\text{C}$ 时，其颜色为白色、且为软膏状。加热融化后无杂质，并呈透亮的淡黄色。

16. 怎样通过透明度鉴油脂质量？

可通过油脂的透明度来鉴别油脂的精炼程度。先将油脂搅浑，倒入一个玻璃杯中，静置 24 小时，若透明不浑浊、无悬浮物为好；反之则较差。

17. 鉴别淀粉质量有什么好方法？

质量好的淀粉洁白、有光泽、干燥、无杂质、细腻、松散；若颜色呈灰白、粉红色，粉粒不匀，有杂质，成把紧紧握住，不外泄，且松手后不易散开，则说明质量比较次。

18. 如何鉴别真假淀粉？

把淀粉放入手中搓捻，若有光滑、细腻的感觉，或者有吱吱的响声，则为好的淀粉。掺了假的淀粉手感非常粗糙，响声小或者无声。好的淀粉一旦溶入清水中，会很快沉淀，且水色清澈；掺了假的淀粉，水会变浑浊且有其他的悬浮物。

19. 鉴别酱油质量有什么窍门？

● 闻味道：质量好的酱油，闻时有轻微的酱香及脂香味，没有其他异味。若酱油有霉味或焦味，说明酱油已发霉不能食用。

●看颜色：质量好的酱油，色泽红润，呈红褐色或棕褐色，澄清时不浑，没有沉淀物。用质量好的酱油烹调出的菜肴色泽红润，气味芳香。当然，酱油的颜色不是越深越好，颜色深到一定程度，酱油中的营养成分也就所剩无几了。

20. 买酱油时，如果是密封装的，如何鉴别其质量？

将瓶子倒竖，视瓶底是否留有沉淀，再将其竖正摇晃，看瓶子壁是否留有杂物，瓶中液体是否浑浊，是否有悬浮物。优质酱油应澄清透明，无沉淀，无霉花浮膜。同时摇晃瓶子，观察酱油沿瓶壁流下的速度快慢。优质酱油因黏稠度较大，浓度较高，因此流动稍慢，劣质酱油则相反。

21. 怎样鉴别食醋质量？

质量高的食醋其酸味纯正，且芳香无异味；好醋酸味柔和，稍有甜味，无刺激感；米醋呈黑紫色或红棕色，浓度适当，没有悬浮物、沉淀物。从出厂日起，瓶装醋在3个月内、散装醋在1个月内不应捞出霉花浮膜。

22. 怎样鉴别豆酱？

豆酱一般可以分为蚕豆酱和大豆酱。大豆酱又称为黄酱、黄豆酱、大酱，根据所含水量的不同可以分为稀黄酱和干黄酱。其色泽应是棕褐色或红褐色，鲜艳而有光泽；有醋香和酱香气；味鲜而醇厚，咸淡适中，无咸、苦、酸味及其他异味；不稀不干，黏稠适度；无杂质，无霉花。

23. 怎样鉴别面酱？

面酱是用食盐、面粉、水为原料所制成的，由于它咸中带甜，因此，被称为甜酱或甜面酱。质量好的面酱呈金红色，有光泽，有甜香味，咸味适口，呈比较厚的糨糊状。

24. 鉴别豆瓣酱有什么窍门？

质量好的豆瓣酱呈棕红色，油润而有光泽；有脂香和酱香；

酥软化渣，味鲜且甜，略有香油味及辣味；面有油层，呈酱状，瓣粒成形，间有瓣粒。

25. 选购盐有什么技巧？

纯净的食盐洁白而有光泽，色泽均匀，晶体正常有咸味。若带有些苦涩味，则说明铁、钙等水溶性的杂质太多，品质不良，不要食用。另外，盐里面的碘容易挥发，因此，一次不要买得太多。

26. 怎样鉴别胡椒粉？

将胡椒粉装进瓶里，然后用力摇几下，如果松软如尘土，则说明质量是好的。若一经摇晃，即变成了小方块，则不宜购买。

27. 怎样鉴别味精优劣？

优质味精颗粒形状一致，颗粒之间呈散粒状态，色洁白而有光泽，稀释到1:100的比例时，口尝仍然感到有鲜味；劣质味精粒的形状不一，颜色发黄发黑，甚至有些颗粒成团结块，当稀释到1:100的比例后，只能感到咸味、甜味或苦味而无鲜味。

28. 鉴别掺假味精有什么窍门？

- 手摸法：真的味精手感柔软，没有粒状物触感；而假的味精摸上去会感觉很粗糙，且有明显的颗粒感。若含有小苏打、生粉，则会感觉过分地滑腻。

- 品尝法：真的味精有强烈的鲜味，若咸味大过鲜味，则表明掺入了食盐；若有苦味，则表示掺入了硫酸镁；若有甜味，则表示掺入了白砂糖；若难以溶化且有冷滑、黏糊的感觉，则表明掺了石膏粉或者木薯粉。

29. 怎样鉴别真假大料？

假的大料即为莽草子，有毒性，莽草子果瓣的接触面一般呈三角形；果腹面的褶皱比较多；果色比较浅，用舌舔的时候，会

有刺激性酸苦味。

30. 鉴别桂皮有什么窍门?

在选购桂皮的时候,用指甲在它的内面轻轻地刮一下,若稍有油质渗出,闻它的时候香气纯正,用牙齿咬它的断面,感觉清香且稍带点甜味,则为上品。同时,用手将它折断,若松脆、容易断,声响比较脆,断面平整,则也为上品。若皮面青灰中透点淡棕色,腹面为棕色,表面有光泽、细纹,片长约为30~50厘米,厚薄均匀在3~5毫米,即为优良者。

31. 鉴别酵母有什么技巧?

新鲜的酵母呈红黄色,方块形,不粘手,软硬适度,有酵母的清香味,轻轻一掰,即可断。新鲜的酵母经过存放后,其表面被风干,呈棕色,再风干,即会裂成棕色的碎粒,但仍然可以使用,只是要把用量加大些。若是发臭的酵母,不但闻时有臭味,而且呈灰色、黑色,严重的呈红色,此时不可使用。

32. 怎样鉴选鲜活的鱼?

(1) 鲜活的鱼在水中游动自如,对外界刺激敏感,而即将死亡的鱼游动缓慢,对刺激反应迟缓。

(2) 鲜活的鱼背直立,不翻背,反之即将死亡的鱼背倾斜,不能直立。

(3) 鲜活的鱼经常潜入水底,偶尔出水面换气,然后又迅速进入水中。若是即将死亡的鱼则浮于水面。

(4) 鲜活鱼的鳞片无损伤,无脱落,反之则鳞片有脱落现象。

33. 怎样鉴别鱼的新鲜度?

● 嗅鱼鳃:鱼鳃部细菌多,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。

● 摸鱼肉:摸鱼的肉质是否紧密有弹性,按后不能留指印,腹

部紧实不留指痕的为新鲜鱼；反之肉质松软，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。

34. 选购冰冻鱼时应注意哪些方面？

新鲜冻鱼，其外表鲜艳、鱼体完整，无损害、鳞片整齐、眼球清晰、鳃无异味，肌肉坚实、有弹性。除了具有以上鲜鱼的质量要求外，包装也要完好，鱼体表层无干缩、油烧现象。有破肚、有异味的冰冻鱼不要购买，特别是不新鲜的鲑鱼与鲱鱼，其体内含组氨酸，即使加热后食用也极易中毒。

35. 买鱼时，怎样辨别其是否受到污染？

被污染的鱼往往在体形、鱼鳍、鱼眼和味道上与新鲜的鱼有明显的区别，所以在购买鱼类时要着重观察这些部位。

被铅污染的鱼体形不整齐，严重的头大尾小，脊椎僵硬无弹性；化肥污染的鱼体表颜色发黄变青，鱼肉呈绿色，鱼鳞脱落，鱼肚膨胀；有的鱼被各种化学物质污染后开始变味，如大蒜味、农药味、煤油味，可以直接闻出来。还有的鱼虽然从外表看来正常，可鱼眼明显突出，浑浊没有光泽，这样的鱼也是被污染过的。

36. 选购带鱼有什么技巧？

在选购带鱼时，首先要注意是否新鲜，新鲜的带鱼洁白发亮，体表带有鱼类特有的银膜。而变质的带鱼发黄发黑，摸上去有种黏糊糊的感觉。

37. 选购鳊鱼有什么技巧？

鳊鱼死后，容易分解出毒物，引起食物中毒。所以，在选购鳊鱼的时候，浑身黏液丰富，头朝上直立，颜色黄褐而发亮，且不停游动的为佳。

38. 选购鲜鱼片有什么技巧？

新鲜的鱼片透明度很高，鱼片越新鲜，透明度就越高；反之，