

牛市买肉牛该怎么挑；买牛肉时怎么辨别好坏？-股识吧

一、买牛肉时怎么辨别好坏？

中国清真牛肉交易网上有写到，辨别牛肉好坏要三步。

一闻，新鲜牛肉具有正常的气味，较次的牛肉有一股氨味或酸味。

二摸，一是要摸弹性，新鲜牛肉有弹性，指压后凹陷立即恢复，次品牛肉弹性差，指压后的凹陷恢复很慢甚至不能恢复，变质牛肉无弹性；

二要摸黏度，新鲜牛肉表面微干或微湿润，不粘手，次新鲜牛肉外表干燥或粘手，新切面湿润粘手，变质肉严重粘手，外表极干燥，但有些注水严重的牛肉也完全不粘手，但可见到外表呈水湿样，不结实。

三看，看牛肉皮有无红点，无红点是好牛肉，有红点者是坏牛肉；

看肌肉，新鲜肉有光泽，红色均匀，较次的牛肉，肉色稍暗；

看脂肪，新鲜牛肉的脂肪洁白或淡黄色，次品牛肉的脂肪缺乏光泽，变质牛肉脂肪呈绿色。

二、如何挑选购买乌龙茶

主要根据闻、看等步骤，其中乌龙茶好坏的特征为：优质乌龙茶的特征：

(1)外形：铁观音茶条索壮结重实，略呈圆曲；

水仙茶条索肥壮、紧结，带扭曲条形；

乌龙茶条索结实肥重、卷曲。

(2)色泽：乌龙茶色泽沙绿乌润或青绿油润。

(3)香气：乌龙茶有花香。

(4)汤色：乌龙茶汤色橙黄或金黄、清澈明亮。

(5)滋味：茶汤醇厚、鲜爽、灵活。

(6)叶底：绿叶红镶边，即叶脉和叶缘部分呈红色，其余部分呈绿色，绿处翠绿稍带黄，红处明亮。

劣质乌龙茶的特征：(1)外形：条索粗松、轻飘。

(2)色泽：呈乌褐色、褐色、赤色、铁色、桔红色。

(3)香气：有烟味、焦味或青草味及其它异味。

(4)汤色：汤色泛青、红暗、带浊。

(5)滋味：茶汤淡薄，甚至有苦涩味。

(6)叶底：绿处呈暗绿色，红处呈暗红色。

三、去商场买生肉，挑生肉应该怎么选？

你是要条肉还是排骨，条肉别太肥，排骨要挑有肋骨

四、本人现有五十万，准备买二十五头牛开个牛场，但是没有经验应该怎么做啊？赔的几率大吗如果赔了会赔在那个

不大，主要是销售上，你需要找到一定的货源，不然你怎么维持下去，其他的也没什么，自己吃点苦什么都有了，一定要注意它的身体各个变化

五、皓月在收购肉牛的时候怎么评定肉牛的等级以及各等级的价格？

收购肉牛评级，一般看肉牛品种，肉牛的质量也就肉牛的膘肥情况，再就是体重年龄，基本就是这些，我就是养牛，到现在养殖了二十多年了，真诚结交爱好养殖的朋友交流养殖肉牛饲养方法和管理技术。

六、请教懂行的人，菜场上卖的新鲜牛肉，如何挑选适合炖的牛肉？

炖牛肉。

是用牛腩的。

腱子肉和腿肉是做熟菜用的，硬而且不容易炖烂，店里有师傅，他们能有办法，而家里炖，基本全是用牛腩。

牛腩其实看起来不好。

松松的，有肥有瘦夹在一起的。

其实只有这种才能更容易入味，也更好炖烂。

牛肉反正是不能买全瘦的做。
那样肯定是不好吃的。
一锅牛肉里，一定要有肥的才行。
更深一层说，牛排用的牛肉，一定要用雪花牛肉。
就是精肉和肥肉是一缕缕一丝丝的混在一起的。
像天然的大理石一样，而且是肥肉要又均匀又细。
那样的肉才能做得非常嫩。
(不过非常贵。
顶级的上千元一公斤)

参考文档

[下载：牛市买肉牛该怎么挑.pdf](#)
[《股票大盘多久调一次》](#)
[《董事买卖股票需要多久预披露》](#)
[《股票开户许可证要多久》](#)
[下载：牛市买肉牛该怎么挑.doc](#)
[更多关于《牛市买肉牛该怎么挑》的文档...](#)

声明：
本文来自网络，不代表
【股识吧】立场，转载请注明出处：
<https://www.gupiaozhishiba.com/subject/26137038.html>