

# 烧烤吃多了长寄生虫吗

作者：有故事的人 来源：范文网 [www.wtabcd.cn/fanwen/](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/f2b19f39100b1dafefa9452bf11ef1da.html>

范文网，为你加油喝彩！

一般来说，烧烤是在火上将食物(多为肉类)烹调至可食用，因此台湾亦有称此为烤肉;现代社会2018国考报名入口官网，由于有多种用火方式，烧烤方式也逐渐多样化，发展出各式烧烤炉、烧烤架、烧烤酱等。烧烤主要的食材有猪肉、羊肉、牛肉、鱼、鸡翅、海鲜等，在这些食材当中可能会生有寄生虫，而杀灭食材中寄生虫的最好办法就是加热。烧烤是通过热干空气对食材进行加热的，其缺点是加热不均匀互联网创业好项目，有可能会有夹生肉，导致寄生虫不能完全杀死。因此，烧烤吃多了是有可能长寄生虫的。

## 食用烧烤注意事项：

- 1.无病无毒无腐烂，颜色新鲜的猪肉，牛肉，羊肉，鸡肉，鹅肉，蛙肉，菜，水果，根茎类可食用性食品都可以。
- 2.肉片要薄些，大约需要3电大毕业论文分钟就可以熟了，不能吃夹生肉;同时不宜烤太久，否则肉变硬或焦，产生有毒有害物质。
- 3.海鲜食品及鱼类：蛤仔及鱼片在烧烤时，最好用锡箔纸包起来，这样不易将鱼皮烤焦，也驾驶员培训容易储存鲜美的汤汁。烧烤约2~3分钟，鱼片凸起，即可食用。
- 4.甜不辣、热狗、香肠等：尽量用小火，除了蔬菜以外，最好放在锡箔盒中，用闷烧的方式烧烤，火越旺越好。

今天小编对烧烤吃多了长寄生虫  
吗进行了简单的介绍，对于如何预防食物中的寄生虫以及其他食品污染小知识  
还请了解更多<https://www.882682.com/>上的食品安全知识，希望对您有所帮助。

更多 作文 请访问 [https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92\\_0.html](https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html)

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发