

鲍鱼多少钱一斤，选购鲍鱼有什么技巧

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/ccb24b5a48201b706713d755c295244b.html>

范文网，为你加油喝彩！

鲍鱼一斤的价格在50-400元间不等。通常来说这种海鲜的个头越大，它的价格也就越贵。选购的话一定要挑那些外形比较完整的，不要买有缺口或裂开的。另外还要看它的肉质是否肥厚，太窄的不建议买。同时还要看看颜色，颜色暗淡的说明死太久了，往往会不太新鲜。

一、鲍鱼多少钱一斤

鲍鱼的价格波动比较大，便宜的一斤50元，贵的一斤400元。通常情况下，一斤鲍鱼称出来有几只，就算是几头鲍，比如三头鲍就是三个鲍鱼加起来有一斤，小一点的还要有六头、八头甚至十六头。鲍鱼长得越大，价格也会越高，两头鲍可以卖到300-400元左右，六头的话价格只有120元。

二、选购鲍鱼有什么技巧

1、prefer名词外形完整：买鲍鱼一定要选比较完整的，有缺口或裂痕的不要买，不仅仅是奥运乒乓球混双因为品相王蓬絮不好，还有可能是在处理的过程中遇到问题，会影响到口感。

2、肉质肥厚：鲍鱼的肉本身暴露出来，所以肉质的肥瘦一眼就能看出来。通常要选肉质肥厚的买，如果肉比较干扁，底部很瘦长，这样的属于没长好，不如底部宽阔的味道好。

3、颜色正常：从肉质的颜色也能看出鲍鱼是否新鲜。如果颜色比较暗淡，说明死亡的时间比较长，这样的知足的意思不要买。如果是干鲍鱼，有的会在表面有一些斑点，说明风干不彻底，这样的也不好。

更多作文请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发