

Πως θα ξεχωρίσετε τα φρέσκα ψάρια...

Συντάχθηκε απο τον/την Μανώλης Καλλέργης

Παρασκευή, 26 Νοέμβριος 2010 15:02 - Τελευταία Ενημέρωση Παρασκευή, 18 Φεβρουάριος 2011 17:45



Τα ψάρια είναι νόστιμα και υγιεινά, αλλά πολλές φορές είναι δύσκολο να καταλάβουμε εάν είναι φρέσκα. Κοιτάξτε λοιπόν τα παρακάτω πριν τα αγοράσετε:

- Πρέπει να έχουν μάτια λαμπερά που εξέχουν.
- Αν τα κρατήσουμε στην παλάμη μας, πρέπει η ουρά και το κεφάλι να στέκονται προς τα πάνω, σχηματίζοντας ένα τόξο.
- Πρέπει να διατηρούν το σχήμα τους.
- Πρέπει τα βράγχιά τους να είναι κόκκινα ή ροζ και υγρά.
- Πρέπει να έχουν το φυσιολογικό τους χρώμα και να είναι λαμπερά.
- Πρέπει να είναι σφριγηλά και όταν τα πιέζουμε με το δάχτυλο δε πρέπει να βουλιάζουν αλλά να επανέρχεται το δέρμα τους αμέσως.

Αφού τα αγοράσετε:

- Απολεπίζεται εύκολα και τα εντόσθια βγαίνουν ολόκληρα.
- Τα χέρια σας δεν μυρίζουν μετά.
- Ανοίγουν όταν το τηγανίζετε.
- Όταν είναι ψημένα η σάρκα βγαίνει εύκολα από το κόκκαλο.

Πως θα ξεχωρίσετε τα φρέσκα ψάρια...

Συντάχθηκε απο τον/την Μανώλης Καλλέργης

Παρασκευή, 26 Νοέμβριος 2010 15:02 - Τελευταία Ενημέρωση Παρασκευή, 18 Φεβρουάριος 2011 17:45

Πηγή: κείνα blog : Μανόλη Καλλέργη