****如何鉴别牛肉的优劣****

****色泽鉴别****

　　新鲜肉——肌肉呈均匀的红色，具有光泽，脂肪洁白色或呈乳黄色。次鲜肉——肌肉色泽稍转暗，切面尚有光泽，但脂肪无光泽。变质肉——肌肉色泽呈暗红，无光泽，脂肪发暗直至呈绿色。

****气味鉴别****

　　新鲜肉——具有鲜牛肉的特有正常气味。次鲜肉——稍有氨味或酸味。变质肉——有腐臭味。

****黏度鉴别****

　　新鲜肉——表面微干或有风干膜，触摸时不粘手。次鲜肉——表面干燥或粘手，新的切面湿润。变质肉——表面极度干燥或发粘，新切面也粘手。

****弹性鉴别****

　　新鲜肉——指压后的凹陷能立即恢复。次鲜肉——指压后的凹陷恢复较慢，并且不能完全恢复。变质肉——指压后的凹陷不能恢复，并且留有明显的痕迹。

****肉汤鉴别****

　　良质冻牛肉（解冻肉）——肉汤汁透明澄清，脂肪团聚浮于表面，具有一定的香味。次质冻牛肉（解冻后）——汤汁稍有混浊，脂肪呈小滴浮于表面，香味鲜味较差。变质冻牛肉（解冻后）——肉汤混浊，有黄色或白色絮状物，浮于表面的脂肪极少，有异味。

