CÂU 1 TRANG 70 SGK CÔNG NGHỆ 9

Câu hỏi

Cho biết cách chọn thịt bò ngon?

Trả lời

1. Trước hết về mùi, thịt bò đúng chuẩn có mùi thơm đặc trưng, hơi gây gây, chỉ cần sờ tay vào thịt rồi đưa ngón tay gần mũi là bạn có thể ngửi thấy mùi thơm này.

2. Thịt bò thớ mịn nhỏ hơn thịt trâu. Để ý thấy trên dao, thớt hay quanh phản thịt, thậm chí trên tay người bán thịt bò chuẩn có những vụn thịt li ti dính vào, bởi thịt bò nhỏ và mịn khi thái nhiều thường để lại "dư phẩm" này. Thịt trâu và thịt lợn sề thớ to, ngắn, khi thái khó lòng thái mỏng được như thịt bò.

3. Về màu sắc, thịt bò có màu đỏ tươi tắn, mỡ vàng rất nhạt, ấn đầu ngón tay vào mặt thịt có cảm giác bám dính tự nhiên, khô ráo không thấy nhớt, không ướt nước là thịt ngon.