涓　枸灢兼姤缃　- 涓　淑鏃ユ滢鏂伴椈鏃朵簨 - 鏀儿椗鍗庢汉绀惧尰浜ゆ禩

专家：菠萝要选“矮胖子”

美食

浣滆

鍙戝竷浜庡細2007/07/23 21:14

眼下正是满街菠萝飘香的时节，但如何从一堆堆黄灿灿的菠萝中挑选出最香甜多汁的一个，恐怕是很多人都无法掌握的“技能”。

华南农业大学园艺学院果树系的何业华教授表示，菠萝果皮呈橙黄且微带红色、有光泽的，生长发育一般较为成熟，口味也更香甜。如果果皮还呈青绿色，就表示菠萝还没熟透，含有的糖分较低，口感会差很多。同时，菠萝顶部的叶子青翠鲜绿，通常表示其在生长过程中日照良好，又非常新鲜，吃起来更是味美多汁。

除了要掌握果皮发红、果叶翠绿的方法之外，还有一些挑选香甜菠萝的小窍门。一般来说，个头较矮并且体粗的菠萝果肉比个头瘦长者要多，也更结实，这样的“矮胖子”也相对更好吃、味更甜。买菠萝的时候还要注意看大小，大个的菠萝熟得比较透，比小个子“发育”得更好，味道比较甜。还可以仔细闻一下水果的底部，香气越浓表示水果越甜。

此外，还可用手轻轻按压菠萝，以判断它的成熟度。坚硬而无弹性的是带生采摘果，所含糖分不足；挺实而微软的是成熟度最适宜的，果肉也饱满；有凹陷的则为成熟过度的菠萝；如果有汁液溢出则说明已经变质，不能再吃了。