

วิธีเลือกซื้อปลาทุ

นำเสนอเมื่อ : 2 ก.ค. 2553

วิธีเลือกซื้อปลาทุสด ลูกตาจะนูน ตาดำมีสีสดใส ส่วนหลังของลำตัวจะมีสีเขียวเป็นพื้น ส่วนท้องจะมีสีขาว หรือสีเงิน หางปลายังมีสีเหลือง ตามลำตัวมีเมือกลื่นๆ เหงือกสีแดงออกชมพู ไม่มีกลิ่น เมื่อใช้นิ้วกดที่กลางลำตัวแล้วปล่อยนิ้วออก รอยยุบจะกลับคืนสภาพเดิมได้หมดหรือเกือบหมด แสดงว่าปลาทุเนื้อแน่น ถ้าหากปลาทุมึ้ตาตำขุ่น บริเวณลูกตามีเลือดคั่ง สีพื้นของลำตัวซีด เหงือกมีสีแดงซีด ปลาทุมึ้กลิ่นคาว ลำตัวอ่อนเหลว แสดงว่าปลาทุตัวนั้นไม่สดอย่าไปซื้อ

ขอบคุณที่มาจาก [หนังสือพิมพ์เดลินิวส์](#)