

## 这种生姜不要买

嫩姜一般指新鲜带有嫩芽的姜。姜块柔嫩，水分多、纤维少，颜色偏白，辛辣味淡薄。嫩姜口感脆嫩，一般可用来炒菜、腌制成糖姜等食品。

老姜外表呈土黄色，表皮比嫩姜粗糙，且有纹路，味道辛辣，一般用作调味品。熬汤、炖肉时用老姜再合适不过。

如果是硫磺熏过的姜，一般太过干净，好像打了蜡一样，光滑水嫩。用手蹭下姜皮，硫磺姜的皮很容易剥离，而且姜肉的颜色和姜皮的差别很大。还可用鼻子闻一下，若有淡淡的硫磺味，千万别买。

如果发现姜心变黑、变糠或是姜上生嫩芽，说明姜已经坏掉。另外，姜受热变质会生出白毛，姜受冻则会产生毒素，轻轻一捏就会流出汁液，这样的“异常姜”不要选购。

