

怎么挑选甜的哈密瓜

最有用的一条方法就是：看瓜皮上面有没有疤痕，疤痕越老的越甜，最好就是那个疤痕已经裂开，虽然看上去难看，但是这种哈密瓜的甜度高，口感好。其实卖相好，漂亮的没疤痕的哈密瓜往往是生的。瓜的纹路越多，越丑，就越好吃。然后是闻味道，香味应该比较明显。再就是颜色呈现金黄色的为好；手感摸上去不要软软的，太软了就是熟的快烂了。这样选出来的哈密瓜一定好。哈密瓜多为椭圆形或橄榄形。它的颜色为果绿色带网纹的，金黄色的，花青色的等等。

用鼻子去闻瓜，一般有香味的，成

熟度适中。没有香味或香味淡泊的，是成熟度较差的，可以放些时候再吃。挑瓜时可以用手摸一摸，如果瓜身坚实微软，成熟度就比较适中。如果太硬则不太熟，太软就是成熟过度。瓜瓤为浅绿色的，吃时发脆，如是金黄色的，吃上去发粘，白色柔软多汁。总之，哈密瓜的总类很多，希望您挑选时注意这几点。

哈密瓜要怎么选才甜？