

新鮮蛋的選購及保存原則如下：

1. 應注意蛋殼表面，如果質地粗糙缺乏光澤，即為新鮮的好蛋。
2. 將蛋以拇指和食指挾起，使圓鈍端朝上，如果圓鈍端的氣室狹小，則為新鮮蛋。
3. 將蛋置於陽光或燈光下透視，如果蛋顯得清澈透明，則表示係新鮮蛋。
4. 儘量選購「洗選蛋」。
5. 蛋殼破損或有裂痕的蛋，較容易感染細菌，不宜購買。

