选购[速冻食品](http://www.baidu.com/s?wd=%E9%80%9F%E5%86%BB%E9%A3%9F%E5%93%81&hl_tag=textlink&tn=SE_hldp01350_v6v6zkg6)中应注意的几个问题：

1.**选择名牌厂家的产品。**要到有良好冷藏设备的商场或超市购买。速冻面米食品要求保存在-18℃以下的冷冻条件，如果销售商店无冷冻柜或冷冻柜的冷冻温度达不到-18℃，则产品质量得不到保证，不宜购买。

**2.尽可能购买包装产品。**目前，有些商店出售散装的速冻食品。这些食品虽然价格相对便宜，但容易受到污染，不符合食品卫生要求，因此尽可能不要购买散装速冻食品。购买有包装的速冻食品时，一定要看生产日期、保质期。接近保质期的食品易出现问题。

**3.注意**[**产品包装**](http://www.baidu.com/s?wd=%E4%BA%A7%E5%93%81%E5%8C%85%E8%A3%85&hl_tag=textlink&tn=SE_hldp01350_v6v6zkg6)**。**要选择包装密封完好、包装袋内产品无黏结、无破损和变形的产品。质量好的速冻食品其包装袋内应无或仅少量冰屑。如袋内有较多冰屑的话，有可能是产品解冻后又冻结造成。同时，不要购买包装内侧严重结霜，或[速冻食品](http://www.baidu.com/s?wd=%E9%80%9F%E5%86%BB%E9%A3%9F%E5%93%81&hl_tag=textlink&tn=SE_hldp01350_v6v6zkg6)表面结霜过多发白的，则通常说明该产品的“[冷藏链](http://www.baidu.com/s?wd=%E5%86%B7%E8%97%8F%E9%93%BE&hl_tag=textlink&tn=SE_hldp01350_v6v6zkg6)”断过，是受过热的，并且新鲜度已打折扣，口味也较差。

**4.看标志是否完整。**要查看食品包装上是否标有食品名称、[配料表](http://www.baidu.com/s?wd=%E9%85%8D%E6%96%99%E8%A1%A8&hl_tag=textlink&tn=SE_hldp01350_v6v6zkg6)、生产日期、保质期、生产厂家、贮存条件、食用方法等。购买速冻面米食品时，还应仔细查看是否标有保存条件，生、熟制、食用方法，如果是含馅料产品，还应标明馅料含量。

**5.购买的食品及时放入冰箱保存**。准备食用时应在最后才取速冻食品，如不马上食用，则要尽快放入冰箱的冷冻室，以免离开冷冻链时间太长，影响产品品质。

**6.解冻过食品不要再次冷冻**。不要将已解冻过的速冻食品再次进行冷冻，因为那样食品品质定不如前。

。