

食品商品常識手冊

商業部商業組織技術局編

財政經濟出版社



食品商品常識手冊

商業部商業組織技術局編

*

財政經濟出版社出版

(北京西總布胡同七號)

北京市書刊出版業營業許可証出字第60號

中華書局上海印刷廠印刷 新華書店總經

*

787×1092 耗 1/32·1 3/4印張·34,000字

一九五六年五月第一版

一九五六年五月上海第一次印刷

印數1—50,000 定價：(6)0.16元

統一書號：4005.64 56.5.京型



前 言

編寫本書的目的，是為了幫助營業員熟悉業務，了解商品基本知識，從而提高服務質量，更好地為生產和消費者服務。

本書所介紹的商品多為一般經常銷售、比較普遍的商品。按照營業員工作上的需要，簡單介紹各種商品的種類、性能、特點、制法、質量鑑別、用法和保管法等，在業務經營中所必備的普通常識。

本書材料主要是由各有關國營專業公司的幾個採購供應和銷售單位蒐集來的。另外還參考了有關商品知識的書刊（如中國人民大學商品學教研室編寫的小冊子，商業部教育局編著的“商品學基礎”及貿易學習旬刊上的“商品知識”等），綜合整理編寫的。內容還不夠完整，也可能有錯誤，只供讀者參考，希多提出修正補充的意見。

為了讀者閱讀方便，現按食品和工業品分冊出版。所列商品只是根據現有材料整理彙集的，以後根據需要再繼續補充。

目 錄

糖果.....	(3)
餅干.....	(5)
糕点.....	(6)
蜜棗、果脯及糖制果品.....	(7)
罐頭.....	(12)
醃腊.....	(14)
南北貨.....	(22)
海味.....	(28)
水果.....	(32)
酒類.....	(46)
紙烟.....	(53)
食糖.....	(55)

食品商品常識手冊

糖 果

一、糖果的种类

糖果的种类很多,但总起来可分为硬糖,軟糖,南糖三种。

(一)硬糖——包括水果糖,咖啡糖,牛奶糖,黄油糖,巧克力糖,夾心糖等。

(二)軟糖——包括太妃糖,牛軋糖,巧克力糖等。

(三)南糖——包括芝麻片,芝麻条,花生条,鷄骨糖,核桃糖等。

二、糖果的質量

硬糖有透明的与不透明的:透明的如水果糖;不透明的如咖啡,牛奶,黄油糖等。表面光滑,干硬,沒有粘性与發砂現象。有色的硬糖,顏色应当均匀沒有斑点、条紋。如果有發砂現象(結晶現象)一片片往下落,对着亮光处照时有一層不透明的薄霧,那就必須拿到工厂中重制。軟糖不应大小不齐或弯曲,刀切处应当光滑整齐無鋸齒形,滋味適口。夾心糖外皮厚簿均匀,餡不能露在外面。

三、糖果的制造

(一)原料——主要原料是糖类和果类。輔助原料是乳类,油脂类,酸类,膠类,粉类,香精和色素。

(二)制法——因糖的种类很多,所以加工也有所不同,但一般的制法,可分为生制与熟制两种:生制是不經加热而直接将原料攪拌在一起。熟制比較复雜困难。其过程是:

1. 煎糖——將原料糖放于銅鍋內加热融化,至相当程度时(沾一滴煎煮的糖漿放于冷水內,如变硬即可停火)停火。为了避免糖果糖化而起砂粒現象(俗名發砂),在煎糖时,必須加葡萄糖与酒石酸。

2. 加料——煎好后,可加入香精和其他輔助材料。

3. 凝結——加料混合均匀后,倒在石板上或鉄板上(中空有冷水流通),使慢慢冷却以待整形,压模。

4. 制造成形——熬好的糖果料冷却到攝氏 40 度时,即可放在模型中压軋成形,用刀切成方塊即可。

5. 包裝——整形好的糖果,到完全冷却后,即可進行包裝。

水果糖是各种水果汁或水果香精制造的,因而帶有水果香味,物美价廉、適合于廣大群众的需要。果仁糖是用各种果仁和砂糖等制造的,因此甜中还有香脆味。黄油糖是黄油与砂糖制成的,所以稍帶咸味和牛奶滋味。奶油糖是用鮮奶油香精与巧克力粉和砂糖制成的,成本較高,价格貴,銷路較呆滯。

四、糖果的保管方法

糖果的主要成分是糖和脂肪,因此怕热怕潮,如硬糖受热后便發生發砂現象,一片片往下脫落;軟糖受热后,脂肪生哈味,受潮易溶化,發粘。所以保管硬糖的地方温度最好是攝氏 20 度,湿度不超过百分之七十五,最好湿度不超过百分之六

十。保管軟糖的地方，溫度不超過攝氏 18 度，濕度不超過百分之七十五，不可把軟糖放在牆根下和日光下晒。

糖果在夏季水分小的和用腊紙、玻璃紙包裝的好保管。水分大和用一般紙包裝的不易保管，冬天則影响小一些。

餅 干

一、餅干的种类

餅干分咸的和甜的兩種。甜餅干类：有椰子，菠蘿，香草，奶司，奶油（白脫），水果，什錦，牛奶，动物，宝石，麥片，夾心等。以椰子，奶油，牛奶，香草等質量最好，價格較貴。味道相仿的餅干如奶油，牛奶等原料类似，色澤有光彩为佳。咸餅干类：梳打（威梳打，甜梳打），椒鹽，淮鹽等。咸餅干較一般的甜餅干價格貴，因其所用原料較好。

按体型分：样子最多的是甜餅干，如正圓、橢圓、長方、正方、薄的、厚的、各种动物、人型、宝石、各种大小什錦花样、餅干面上有用各色糖粉鑲嵌的花朵等。咸的只有方型一种。

二、餅干的質量

規格大小要整齐，花紋要明顯，色澤光彩。甜的味道要甜香酥脆可口。咸的体型要薄，色澤較白，酥脆可口，不能过咸。椒鹽和淮鹽类似，在餅干面上有少許的一層鹽末。甜餅干如碎了成碴，咸餅干碎了成小片。

檢驗餅干主要看它是否發霉，發軟或生虫。听裝餅干如不透空气的就不易霉坏，紙裝餅干日久透風或受潮就容易軟化

變質。

三、餅干的保管方法

散裝的要用馬口鐵帶蓋的箱、桶、玻璃罐盛裝，放在干燥通風處。夏天空氣潮濕必須隨取隨蓋，以免潮氣侵入使餅干吸收水分軟化變質。放在貨架上保管要離開牆壁，並在貨架四角放置裝有石灰的小布袋以吸收水分。

保管餅干不要和面包放在一起，以防面包水分被餅干吸收。

糕 点

一、糕点的种类

糕點種類很複雜，一般分為中式、西式兩類。中式糕點有提漿，翻毛，油酥，油炸，蛋糕等。例如小鳳餅，聚泥餅，洋錢餅，蘋果酥，玉環酥，椒鹽酥，杏仁酥，蛋黃酥，小光酥，豆蓉角，薩其馬，芙蓉糕，云片糕，桔紅糕，蜜糕等。中式糕點北方地區又可分為南式和北式，南方地區有蘇式和廣式。西式糕點分蛋糕，清酥，葷酥，塌塌和酵粉餅等。又如奶油蛋糕，清蛋糕，白脫酥，蛋黃餅，核桃餅，西餅(洋點心)；咸的如咖喱角，雞肉角等。

二、制造糕点的原料

中式糕點主要是面粉，油，糖，雞蛋及不同干果如豆，芝麻，核桃，棗，杏仁，瓜子，松子，桔餅，葡萄干以及香料如玫瑰，桂花等。西式糕點主要是面粉，黃油(白脫)，奶油，吉士，雞蛋，砂糖等；此外還有核桃，巧克力，寇寇粉，葡萄干，水果，白蘭地

酒等。

三、糕点的保管方法

一般糕点如保存的好，可保持四、五天不坏，天气过于炎热时不易保管。

每日出售剩下的糕点在缸內保管較好，不易干裂也不易变质，入缸后用潮湿布盖住，再用缸盖盖好，但避免闷热，如缸內發热即易生毛發霉。

面包类在夏季最易發干和霉坏，一般可保持兩三天不坏，夾心面包可放一兩天，咸面包可放一星期。新到的面包应放出热度后再加保管，最好放在缸內，缸內用木板鋪墊，再將面包圍缸轉圈碼起，注意要留通風空隙，上面用布苫盖，但还須隨時通風翻倒。

南方地区夏天霉季，保存干的糕餅可放在鉄桶內，底層墊上石灰。

有些糕点必須当日進当日銷、不能多保存，如咖喱角，雞肉角等。否則遇热会發酸变坏。

柜台里面有灯光时容易發热影响糕点，因此陈列在柜台內的糕点样品應該时常調換。

蜜棗、果脯及糖制果品

蜜棗

一、蜜棗的种类和質量

蜜棗分南北貨。南貨以宣城出產最多。其特点是顏色黃亮

透明，刀紋細致，體質干燥，味甜而性柔軟。規格有棗王、特別、超蛋、選頂、面頂、大面、面角、禿面、禿禿等之分，以上是大小種類的稱號。

宣城、蕪湖所產之規格次于徽州之棗王、特別兩種，有“元天之”、“光天元”之分，以下逐級與徽州產的分類相同。宣城產的棗中尚有一種“天香”，又名“剔核棗”味甜美，其體質圓大，系剔出棗核，中間鑲以二十四號粗砂糖和青紅絲玫瑰等香料，惟不宜久藏，因此銷期很短。浙江的金華，蘭谿，義烏等地也出產。蘭谿產與徽州產相差不多，但稍有差別，刀紋較粗，色暗，性稍硬，規格按品質高低大小分為賽桃、特大、棗王，以下與徽州棗所分規格相同。江蘇蘇州也產蜜棗，但產量不大，質量是仿效浙江產。

北貨：北京、通縣產最著名，均稱為北京蜜棗。刀紋細，色棕紅色，光潤，性柔軟，味甜美，核細長。另有一種鑲餡蜜棗，制法選其最大者剔出棗核，中間鑲餡，如松子仁、核桃、玫瑰香等三種，外包以色玻璃紙，是高貴食品，成本高、價格大。

二、蜜棗的制造原料

制造蜜棗用鮮棗，白糖，蜜糖，麥芽糖等。以白糖制者規格最好；麥芽糖制者次之，其色暗，性硬而甜味不足，略有酸味，不合規格。

三、蜜棗的產銷季節

新貨每年舊曆九月初旬上市，冬春季為旺銷季節，夏季稍呆滯。

四、蜜棗的保管法

保管蜜棗最好裝在缸內，切忌潮濕和熱的地方，以防發霉和生蟲。

果脯

一、果脯的種類及產地

果脯如杏脯、桃脯、蘋果脯、沙果脯、梨脯等。大部產于北方，如昌平縣所產的鉄八打杏，南口所產的山黃杏都可以做很好的杏脯。良鄉產的快紅桃，大葉白桃，昌平縣所產的凌白桃，懷來和沙城所產的大桃都可以做桃脯。東北，昌黎，懷來三地所產的蘋果做蘋果脯最相宜。沙果則以懷來縣的口果為最著名，因其個大胎硬。大部分果脯以北京制為著名。

二、制做果脯的原料

制做果脯的原料只用鮮果和糖就可以。如杏脯：制做一百斤杏脯用鮮杏三百五十斤到四百斤，糖七十四斤到七十七斤即可。桃脯：制作一百斤桃脯須用鮮桃四百五十斤左右和糖七十四斤到七十八斤上下。蘋果脯：制一百斤蘋果脯須鮮蘋果一百五十斤左右和糖七十九斤上下。沙果脯：制一百斤沙果脯須用鮮沙果一百七十斤到一百八十斤和糖七十四斤到八十斤。

三、制做果脯的方法

各種果脯的制做方法，都是先將鮮果用刀切成兩半，然後放在淨水中洗淨，再撈出放在提筐內空去水分，然後倒在稀的糖水鍋里煮，煮到相當時期約三、五分鐘由鍋內撈出放在缸內泡（約二十四小時左右），再放在糖鍋里煮，煮好再撈出放在太陽光下晒，晒一個相當時間再煮，這樣手續反復幾次，一直到看鮮果吃足糖分為止，再撈出放在果匾上，用手將果子捏成果

脯狀，然後放在陽光下晒去水氣，即為成品。

四、果脯的保管方法

因果脯系鮮果與糖所製，因此忌熱、忌潮、忌風吹，最好放在缸內，如受熱果脯即易發粘，受潮即易發霉，受風吹容易發干。

五、果脯的質量

果脯以个大、紅黃色、無雜質、無虫、味甜美為最好。

六、果脯的產銷季節

鮮果季節都可生產，是全年銷售的，但以秋、冬、春為旺季。

糖制果品

一、糖制果品的種類

糖制果品分為南北貨，南貨以鮮瓜果類改制者多，北貨多為干果類改制。南貨種類多，如蓮子、藕、西瓜、桔子、菠蘿、椰子、柚子等等約數十種。北貨僅有花生、核桃、松子、海棠、山楂等。南貨以色澤鮮明外干內軟為合格。北貨中除海棠、山楂外干內鮮外，干果須色白甜脆為合格。

二、糖制果品的產地

糖制果品分南北貨。北貨各地均有出產，以北京、天津、蘇州出品為最著名。南貨以廣東出品為最著名。

三、糖制果品的產銷季節

春、秋、冬三個季節制，常年銷售，以春節為最旺銷。

四、糖制果品的保管法

糖制果品應放在缸內或鐵桶內保管，切忌潮濕和熱的地

方以防溶化。保管期限約一年以內，过期可能變質。

荔枝干

一、荔枝干的產地及種類

荔枝產于廣東、福建一帶，鮮的不易貯藏，除新鮮應市外，為便于久藏故焙制成荔枝干，供應各地。種類很多，一般的如糯米枝，元紅，金山生晒，金山扁枝，金山圓枝，蘭竹，黑葉，水東扁枝，水東圓枝，香米，海口等名稱。

二、荔枝干的質量

糯米枝品質最好，殼薄色鮮艷，其特點是肉厚核小，香甜而無酸味。因此它在荔枝中是最好的。金山生晒是圓枝的一種，因由日光晒制而成，其味甜中帶酸。金山扁枝、圓枝的殼橢圓，核大小不一，味甜帶微酸。所謂“金山”扁枝、圓枝過去多銷于國外舊金山一帶，所以叫做“金山”。水東圓枝、扁枝產于廣東水東，和金山圓枝、扁枝相同，體型不正。元紅枝殼面粒狀、較其他荔枝大，小核者較多，其味香甜僅次于糯米枝。黑葉產于廣東、福建，殼面粒形平禿呈花紋狀，色暗紅，核大，味甜微酸。蘭竹產于福建漳州，形較尖，核大味甜微酸。香米枝產于福建漳州，體型比一般荔枝略小而圓，核小，味酸且有草氣味。

三、荔枝干的規格

荔枝干以色澤鮮明，皮殼不破為合格，因皮殼破開的容易生蟲（凡是皮殼破的都不免生蟲）。

保管荔枝干，適宜于干燥和陰冷的地方，以防霉蛀。保存期限不能超過十二個月。

罐 頭

一、罐头的种类

(一)水果类——如蘋果,梨,桔子,菠蘿,桃,杏,枇杷,荔枝等。

(二)蔬菜类——如青豆,鮮筍,筍尖,蕃茄,蚕豆,醬菜等。

(三)魚禽类——如鳳尾魚,玉稚魚,黃花魚,熏魚,葱烤鱖魚,咖喱雞,冬菇雞,紅燜雞,冬菇鴨,紅燜鴨。

(四)肉类——紅燜牛肉,紅燒牛肉,咖喱牛肉,紅燜羊肉,紅燒扣肉,紅燒猪肉,冬菇猪爪,火腿,牛尾湯等。

(五)果醬类——楊梅果醬,杏子果醬,桔皮果醬,蘋果果醬,桃子果醬等。

二、例举幾种罐頭說明其包裝規格,生產季節,营养成分及食用方法等。

(一)水果类

1. 什錦水果——裝有生梨,桃子,菠蘿,櫻桃,枇杷,香蕉等各种水果。因季節关系,各种水果不能在同一時期內搜罗完全,但至少一般也要裝有四种不同水果。一般在六至十一月份生產。

2. 梨——有生梨,鴨梨,洋梨等。生產季節在八至十月間。

3. 蘋果——一般在八至十一月份生產。

4. 桔子——一般在十二月、一月生產。

5. 菠蘿——六、七月份生產。

水果罐头的食法是冷食或配制点心。一箱多裝四十八听。

(二)魚肉类

1. 玉稚魚——沒有湯汁，四月份生產。
2. 黃花魚——沒有湯汁，二至四月份生產。
3. 帶魚——沒有湯汁，十一、二月份生產。
4. 葱烤鯽魚——有湯汁，春、冬二季生產。
5. 熏魚——沒有湯汁，春、冬二季生產。
6. 鳳尾魚——五、六月份生產。
7. 紅燜鷄——有湯汁，全年可產（紅燒湯汁多，紅燜的較少）。
8. 紅燜鴨——有湯汁，九至十一月產。
9. 紅燜牛肉（猪肉等）——有湯汁，全年可制。

魚肉罐头冷热吃都可以，但玉稚魚，熏魚以冷食相宜。营养成分含有蛋白質，脂肪，水份，灰份，無機鹽等。一般每箱多裝四十八听。

三、檢查罐头的質量和保管方法

一般罐头可以保管一年，有的可以保管一年半。瓶裝的不如听裝的好保管。在保管时應該注意不要受潮，受晒，受冻。罐头箱下面墊上木头，离地面距离十五公分。蓋上要保持清潔不要積土。罐头蓋如果有鼓起現象就表示質量坏了，有的是因存放过久里面或受晒發酵起变化，有的是原來制造时里面空气沒有抽淨，如果再繼續存放可能使筒皮膨裂。这种罐头須經衛生檢驗之后才能食用。平常檢查罐头質量好坏时，可用小棍敲打筒蓋，湯汁罐头如果里面有空隙的便是坏的。

醃 腊

一、咸肉

(一)咸肉的規格——山东產的咸肉，約重一百余斤；江苏的咸肉，約重七十余斤。分沙猪，淮猪兩種。

(二)咸肉的品質——沙猪，体力較弱，行动遲慢，因关在畜舍里，飽食安睡，所以皮薄，头小爪細短，品質細嫩，皮下脂肪厚、煮时容易爛(开鍋爛)，滋味很好吃。淮猪，是在畜舍外飼养的，任其在外走动，經常奔跑、活动，因此皮厚，头大，爪粗長，肉質較粗些，皮下脂肪較薄，但肉很坚实，故猪肉营养价值較好。

(三)咸肉的產銷季節——每年在陰曆重陽后，开始生產，冬春季旺銷。

保存咸肉时，冬季天气虽冷也要选择陰冷处存放，春季气候較暖时存在冷藏櫃內。

二、加香肉和風肉

加香肉和風肉是咸肉的一种，也是火腿的初步。在醃火腿前，必須先醃制成加香肉(即咸肉)，然后再把加香洗晒，其后腿即成火腿，后腿以外的部分，就是加香，加香再加工洗晒后，就是風肉(用老鹽的原加香肉，加工洗晒后，即成風肉)，基本上是一池子醃出來的又分开加工成为三种不同味的东西。

(一)加香肉和風肉的產銷季節——每年在立冬后开始醃制，冬季春季旺銷，加香銷到春末“清明”为止。風肉適銷于夏

季，最遲到陰曆八月底售完。

(二)加香肉和風肉的規格——加香肉分为連片、段头、腿、头四个部分，标准重量是：浙东產——連片三十二斤，段头十二斤，腿十斤，头八斤；苏北產——連片二十五斤，段头十八斤，腿八斤，头五斤。風肉的标准重量是：浙东產每塊約七斤，苏北產每塊約十三斤。加香肉味和猪肉相似，風肉味和火腿相似。

三、火腿

(一)火腿的种类

火腿有以下几种：南腿中有蔣腿，茶腿，竹叶熏腿。北腿中有气腿，实腿。云腿中有冬腿，春腿等等。

1. 蔣腿——產于浙江东陽上蔣村，因其选腿非常認真，醃制过程中特別講究，其醃制時間僅限于冬至到立春的一段時間，其成品蓋有“雪舫”牌号，只头均匀，每只重約六市斤为火腿中之上品。

2. 茶腿——金華及附近各縣所產之普通火腿，以味鮮而淡，可以佐茗，故称茶腿。

3. 竹叶熏腿——產于浙江浦江、松陽，因制腿用竹和竹叶作为燃料，醃成的腿懸掛灶間，經常受竹气熏烤，故肉帶有竹香，芬芳可口，惟產量很少。

4. 北腿——分气腿和实腿兩種，產于苏北如皋一帶为主，味較差，不如南腿。

5. 云腿——系云南省所產，分为“冬腿”和“春腿”，冬腿因醃制时天气寒冷不易腐爛，所以用鹽量較少，味淡而鮮美；春