

全国中等职业技术学校商品经营专业教材

商品知识

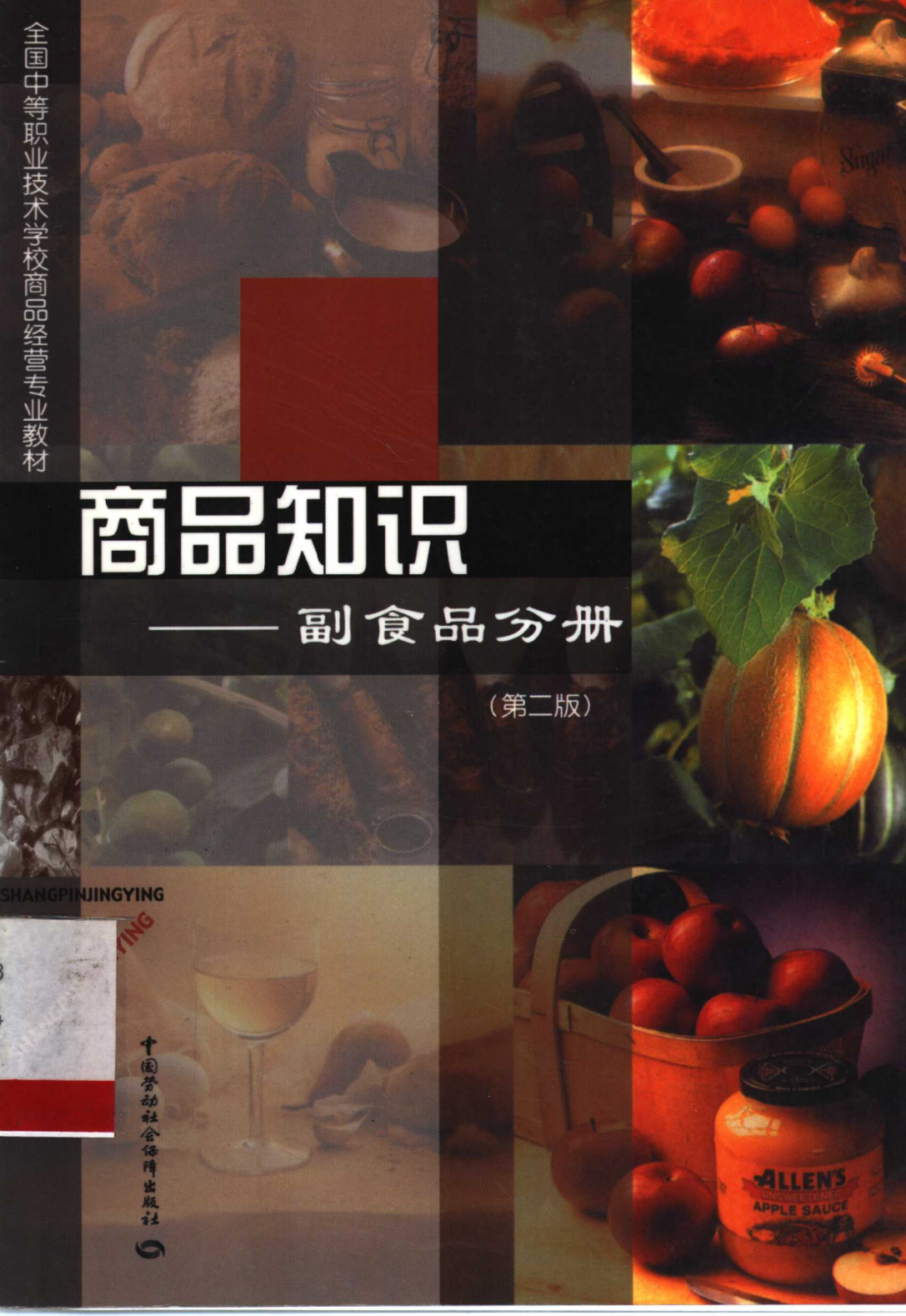
—— 副食品分册

(第二版)

SHANGPINJINGYING

ING

中国劳动社会保障出版社



全国中等职业技术学校商品经营专业教材

商品知识——副食品分册

(第二版)

劳动和社会保障部教材办公室组织编写

中国劳动社会保障出版社

版权所有

翻印必究

本书根据劳动和社会保障部培训就业司颁发的《商品知识——副食品教学大纲》编写,是中等职业技术学校商品经营专业的必修课教材。主要内容有:糖类、酒类、烟类、小食品类、焙烤类、罐头类、乳类、茶叶类、软饮料类、肉禽蛋类、水产品类、水果蔬菜类、豆制品和粉类等商品的有关知识。

本书也适合作为职业培训教材和职工自学用书。

本书编写人员有广州市第二商业技工学校王兼传(第一、二、三、六、八、十、十二章)、钟淑卿(第四、五、七、九、十四章)和湖南省长沙市商业学校魏虹(第十一、十三、十五章),钟淑卿主编;湖南省长沙市商业学校魏乃昌审稿。

图书在版编目(CIP)数据

商品知识·副食品分册/钟淑卿编. —2版. —北京:中国劳动社会保障出版社, 2001

ISBN 7-5045-3146-4

I. 商…

II. 钟…

III. ①商品-基本知识-技工学校-教材 ②副食品-基本知识-技工学校-教材

IV. F76

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 19132 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码:100029)

出版人:唐云岐

*

北京印刷二厂印刷 新华书店经销

890 毫米×1240 毫米 32 开本 5.625 印张 171 千字

2001 年 6 月第 2 版 2001 年 6 月第 1 次印刷

印数:3000 册

定价:13.00 元

读者服务部电话:64929211

发行部电话:64911190

出版社网址:<http://www.class.com.cn>

说 明

为适应技工学校调整专业设置、培养第三产业专业技能人才的需要，我们于1994年组织编写了商品经营、中式烹调、饭店服务三个专业的教材。这批教材的出版，对促进技工学校三产专业教学质量的提高起到了积极的作用。但是，随着时间的推移，教材的部分内容业已陈旧。2000—2001年，我们根据劳动和社会保障部培训就业司制定的商品经营、烹饪、饭店服务专业教学计划与教学大纲，组织编写（修订）了相应的中等职业技术学校教材。

在组织编写新的商品经营专业教材的过程中，充分考虑了我国经济建设、社会发展以及科技进步对劳动者素质的要求，参照了相关的国家职业标准（中级）规定的工作内容、技能要求和知识水平，使整套教材具有较强的职业针对性；注重传授知识与培养技能相结合，根据提高学生全面素质和综合职业能力的实际需要，确定教材内容，增强了教材的适用性和实践性；力求做到教材概念准确、表达清楚、循序渐进、通俗易懂，具有科学性和可读性。我们相信新的商品经营专业教材的出版，会更好地适应中等职业技术学校的教学需要，为在21世纪培养出更多的高素质技能人才发挥应有的作用。

这次教材的编写、审稿工作得到北京、天津、黑龙江、江苏、福建、河南、湖南、广东等省、市劳动保障厅（局）及有关学校的大力支持，编审人员付出了辛勤的劳动，在此一并表示衷心的感谢。

劳动和社会保障部教材办公室

2001年3月

目 录

第一章 糖类商品	(1)
§ 1—1 食糖	(1)
§ 1—2 糖果	(4)
复习思考题	(9)
第二章 酒类商品	(10)
§ 2—1 酒类商品的分类及主要品种	(10)
§ 2—2 酒类商品的质量要求	(15)
§ 2—3 酒类商品的储存保管	(19)
复习思考题	(21)
第三章 烟类商品	(22)
§ 3—1 卷烟的类型	(22)
§ 3—2 卷烟的保管	(26)
§ 3—3 其他烟制品	(28)
复习思考题	(30)
第四章 小食品类商品	(31)
§ 4—1 小食品类商品的分类和主要品种	(31)
§ 4—2 小食品类商品的质量要求	(38)
§ 4—3 小食品类商品的购进、储存和销售	(40)
复习思考题	(42)
第五章 焙烤食品	(43)
§ 5—1 焙烤食品的分类及其特点	(43)
§ 5—2 焙烤食品的质量要求	(49)
§ 5—3 焙烤食品的储存和销售	(52)
复习思考题	(55)

第六章 罐头类商品	(56)
§ 6—1 罐头类商品的分类和代号	(56)
§ 6—2 罐头类商品的质量	(61)
§ 6—3 罐头类商品的储存保管	(63)
复习思考题	(65)
第七章 乳类商品	(66)
§ 7—1 乳类商品的分类及其特点	(66)
§ 7—2 乳类商品的质量要求	(70)
§ 7—3 乳类商品的储存与销售	(72)
复习思考题	(75)
第八章 茶叶类商品	(76)
§ 8—1 茶叶的分类及其化学成分	(76)
§ 8—2 茶叶的特性与保管方法	(84)
§ 8—3 茶叶的购进及品质检验	(86)
复习思考题	(89)
第九章 软饮料商品	(90)
§ 9—1 软饮料商品的分类	(90)
§ 9—2 软饮料商品的质量要求	(96)
§ 9—3 软饮料商品的储存与销售	(97)
复习思考题	(100)
第十章 肉、禽、蛋类商品	(101)
§ 10—1 畜肉类商品	(101)
§ 10—2 禽肉类商品	(107)
§ 10—3 蛋类商品	(110)
复习思考题	(114)
第十一章 水产品类商品	(116)
§ 11—1 水产鲜品	(116)
§ 11—2 水产制品	(121)
§ 11—3 海味品	(123)
复习思考题	(127)

第十二章 水果、蔬菜类商品	(128)
§ 12—1 水果类商品	(128)
§ 12—2 干果类商品	(135)
§ 12—3 蔬菜类商品	(141)
复习思考题	(145)
第十三章 豆制品和粉类商品	(146)
§ 13—1 豆制品类商品	(146)
§ 13—2 粉类商品	(150)
复习思考题	(152)
第十四章 速冻食品和冷冻饮品	(153)
§ 14—1 速冻食品	(153)
§ 14—2 冷冻饮品	(157)
复习思考题	(162)
第十五章 调味品和食用油脂	(163)
§ 15—1 调味品	(163)
§ 15—2 食用油脂	(169)
复习思考题	(171)
参考书目	(172)

第一章

糖类商品

糖是我国人众食物构成中的一个重要组成部分。由于它是产生热量比较高的食品，每克糖可产生热量 16.7 kJ，因而是人体热量的重要来源。食糖除可供人们直接食用外，还可作为工业品的原料。

§ 1—1 食 糖

糖类商品通常是食用糖及糖制食品的统称。食用糖是由甘蔗或甜菜制成的产品，糖制食品通常指糖果。

一、食糖的分类和品质特点

1. 食糖的分类

(1) 按制作原料分类 可分为甘蔗糖和甜菜糖。在我国食糖的总产量中，甘蔗糖约占 80%，甜菜糖约占 20%。我国南方产甘蔗糖，北方产甜菜糖。

(2) 按制造方法分类 可分为机制糖与土制糖。机制糖产量大，质量好。土制糖主要是在我国南方的甘蔗产区，由半机械化或手工操作生产。土制糖质量较差，含水分大，难保管，因而逐渐被机制糖所取代，目前只有南方少数交通不便的山区才有生产。

(3) 按颜色分类 可分为白糖和红糖。白糖有白砂糖、绵白糖、方糖和冰糖等，红糖有赤砂糖和

土红糖（包括糖粉、片糖、砖糖、条糖、碗糖）等。

（4）按外观形态分类 可分为砂糖、绵糖、方糖和冰糖。砂糖按晶粒大小又可分为细砂糖、中砂糖和粗砂糖等。

（5）按商业经营习惯分类 可分为白砂糖、绵砂糖、赤砂糖、红糖粉、方糖、片糖、冰糖和冰片糖等。

2. 几种主要食糖品种的特点

（1）白砂糖 色泽洁白晶亮，形如砂粒，糖质结实，纯度最高，含蔗糖约 99.5%，水分低，杂质少，还原糖也少。白砂糖是糖类中品质最好的一种，是制造糖果的主要原料。

（2）绵白糖 色泽雪白，颗粒细小，在生产过程中喷入少量转化糖浆，使之绵软，在水中溶解快。绵白糖含的水分、还原糖和杂质一般都高于白砂糖，总糖分约为 97% ~ 98.5%。

（3）赤砂糖 色泽为赤红色或黄褐色。赤砂糖晶粒表面附有糖蜜，保留了较多的还原糖，味道浓甜，在我国北方销售较多，尤其产妇很喜欢食用。

（4）方糖 是用细砂糖或绵白糖压制而成的方形糖块，色泽雪白，品质纯正，易溶于水，主要用于冲咖啡或牛奶，以增加甜味。

（5）片糖 属红糖的一种。呈长方体状，色泽红褐、黄褐或青褐色，以清一色者质量较好。片糖在南方产蔗区用土法生产，由于含水分、还原糖及杂质较多，容易吸湿发潮。冰片糖由于有冰糖的清香甜味，故称冰片糖，是片糖中之上品。

（6）冰糖 是白砂糖的再制品。由于结晶像冰块，故称冰糖。色泽有洁白、微黄和黄色等，以洁白而透明者质量最佳。

二、食糖的成分

食糖是一种碳水化合物，其主要成分是蔗糖，还有少量还原糖、水分、灰分和非糖有机物等。

1. 蔗糖

蔗糖是食糖的主要成分，蔗糖含量越多，糖的品质就越纯正，甜度以及营养价值也越大。蔗糖的含量通常用检糖计来测定。蔗糖分子在常温下较稳定，吸湿性较小，所以，食糖中蔗糖含量高的，就耐储藏。我国主要产糖区生产的白砂糖的蔗糖含量最高，一般都在 99% 以上。

2. 还原糖

食糖中的还原糖是葡萄糖和果糖的混合物，其性黏，味甜，吸湿性强。在储存过程中，食糖的返潮溶化主要是由于还原糖强烈的吸湿性而造成的。

3. 水分

主要指附着于食糖晶粒表面的水分。附着水分多，食糖易发黏，气温下降时食糖易结块，而气温升高时食糖易溶化，所以，水分含量的多少对食糖的储存保管有直接影响。

4. 灰分

灰分是指食糖中所含的矿物质和其他杂质。它来源于原料中的砂土、空气中的尘土或生产过程中没有除去的多余的石灰乳。灰分能影响食糖的色泽和纯度。由于灰分容易与水结合或溶于水，所以灰分含量多也会增加食糖的吸湿性。

三、食糖的质量变化与储存

1. 食糖的质量变化

食糖在储存期间最常见的变质现象是吸潮溶化、结块干缩和变色变味。

(1) 吸潮和溶化 梅雨潮热季节，空气温度高、湿度大，当空气的相对湿度高于食糖的吸湿点时，糖粒便开始吸湿。如果吸收的湿气持续增加，水分会将食糖的晶体溶解，严重时会使糖液流出，形成糖浆。

(2) 结块和干缩 赤砂糖和绵白糖等由于含还原糖较多，吸湿后溶化使糖粒表面形成糖浆膜，糖粒互相粘连。当空气的湿度降低、变干燥时，糖浆所含水分迅速减少，糖粒与糖粒便粘结成块状。白砂糖和方糖等含还原糖较少，在气候干燥时，因散失水分造成干缩。干缩后的食糖，不但重量减轻，质量也会下降。

(3) 变色和变味 食糖受潮后，容易与空气中的二氧化碳反应而产生酸味和酒味。食糖中的杂质，如少量的蛋白质和铁的化合物等，也会与空气中的氧化合，使糖的颜色暗淡。

2. 食糖的储存

储存食糖主要应做好以下工作：

(1) 密封防潮 如果是零售商店少量储存，可在垫板上先铺上油毡

布，然后铺上干净麻袋或席子，再铺上塑料薄膜。放在上面的食糖，尽量做到堆垛紧密。如果量大则要专仓储存。除密封外，还要放置生石灰或氯化钙等吸湿剂吸潮。

(2) 防高温 食糖在高温情况下，更容易吸收潮湿空气，引起溶化或潮解，因此，必须做好仓库的通风降温，或安装防潮机，严格控制库房内的温度和湿度。

(3) 保持清洁卫生 由于食糖可直接食用，所以它对储存环境的卫生条件要求较高。储存保管要符合卫生标准，注意仓库场地卫生，不要与有异味的商品混放。

此外，还要注意防止虫害和鼠害，避免食糖污染。

§ 1—2 糖 果

糖果是大众普遍喜爱的食品。无论是婚嫁喜庆、欢度节日或馈赠亲友，还是在日常生活中，人们都喜爱食用糖果。

一、糖果的分类及主要品种的特点

市场上供应的糖果，品种繁多，风味各异。通常根据糖果的质地坚硬程度、原料特点和制造方法的不同，将糖果分为硬糖、半软糖、软糖、夹心糖、巧克力糖、抛光糖和胶基糖等七大类，此外还有药糖。

1. 硬糖类

硬糖是指透明或半透明、质地硬脆和含水分低的糖果。它是用砂糖和12%~18%的葡萄糖或饴糖配合熬制而成的。硬糖在熬制过程中加入不同的辅助原料，即可制成各种不同的风味。硬糖的风味多，生产简便，成本低，售价低，易保管，因此销路很广。

硬糖根据不同风味，可分为水果型、油脂型和清凉型三类。

(1) 水果型硬糖 水果型硬糖是在生产过程中加入水果香精和适量的酸味剂（如柠檬酸），而使这类糖果具有水果的香味，如香橙糖、柠檬糖、菠萝糖、香蕉糖和杨梅糖等。

(2) 油脂型硬糖 油脂型硬糖是在配料中加入油脂或果仁、果汁，使这类糖果具有特殊的浓郁香味，如奶油咸味硬糖、椰子糖和话梅糖等。

(3) 清凉型硬糖 清凉型硬糖是在配料中加入清凉香料,使糖果具有清凉可口的甜味,如薄荷糖、留兰香糖和桉叶糖等。

2. 半软糖类

半软糖的组织细嫩均匀,并有一定的弹性和韧性。由于原料配比和制作方法不同,半软糖可分为乳脂糖(又称太妃糖)、蛋白糖(又称乌结糖)、奶糖和奶白糖等。

(1) 乳脂糖 乳脂糖又分为胶质乳脂糖和砂质乳脂糖两种。胶质乳脂糖的特点是组织紧密,咀嚼时有轻微弹性和韧性,奶油乳脂糖是典型的胶质糖。砂质乳脂糖是在制造过程中用人工方法使糖体产生细微的结晶,故食用时口感松软。

(2) 蛋白糖 蛋白糖含有蛋白和明胶。在生产过程中,加入各种果仁(如核桃、杏仁、花生、松子或芝麻等)作填充料,既增加花色品种,又可防止糖体的坍塌变形。其特点是糖体结构疏松,糖的表面有细小气孔,咀嚼时有弹性,比重较乳脂糖轻。

(3) 奶糖 奶糖是半软糖中品种较多的一种。其采用砂糖、葡萄糖、乳制品、香料和明胶等原料,经几次熬制搅拌而成。品种有奶油、可可、香草、薄荷、柠檬、红茶和葡萄等多种。其特点是糖体内部较疏松,断面有无数气孔,不粘牙,口味甜润,奶香浓郁,是糖果中的上品。

(4) 奶白糖 类似蛋白糖和奶糖。在生产过程中少用或不用乳制品,也不用明胶,因此,它不如蛋白糖柔软和疏松,糖体断面无气孔,缺乏弹性,甜而爽口,但稍有粘牙。

3. 软糖类

软糖是一种柔软、黏糯、透明或半透明、微有弹性的软性糖果。它是用含不同果汁味的胶体与砂糖、转化糖浆、酸和香料等制造而成。因所用胶体不同,软糖可分为琼脂型、明胶型、淀粉型和果胶型四种。

(1) 琼脂型软糖 用琼脂(又名琼胶或冻粉)为胶基的软糖,糖体透明似冻胶,并随不同香型呈不同的颜色,十分美观。咀嚼时爽滑利口,有弹性和韧性。香味有香橙、柠檬、香蕉、菠萝和留兰香等多种。

(2) 淀粉型软糖 以淀粉为软糖基料制成。糖体呈半透明,糯性较强,比琼脂型软糖坚实,有较高的耐热性。淀粉型软糖表面多数拌以砂

糖，香味有水果味、清凉味和甘草味等，主要品种有高粱饴糖、玫瑰饴糖、绿豆饴糖、果仁软糖和胡桃软糖等。

(3) 明胶型软糖 以明胶为糖基制成。糖体柔软，色泽鲜明，有良好的透明度，一般制成水果味、清凉味或牛奶味等，主要品种有棉花软糖。

(4) 果胶型软糖 以果胶为糖基制成。糖体组织细嫩，色泽鲜艳透明，具有近似天然水果的风味。

4. 夹心糖类

夹心糖是以硬糖胚作外皮，内包馅心（夹心）的糖果。夹心糖口味多样，外硬内软，坚脆和酥松兼而有之，风味独特，自成一类。

夹心糖类根据其馅心的不同可分为酥夹心、软夹心、硬夹心和酒夹心等。

(1) 酥夹心糖 酥夹心糖是将果仁（如花生、芝麻、松子、杏仁等）经焙炒、碎磨成粉状，并与糖膏混合成馅心。其风味特点是香脆疏松，具有果仁的特殊香味，主要品种有花生夹心糖、芝麻夹心糖和龙虾酥心糖等。

(2) 软夹心糖 软夹心糖是将水果（如橙、柠檬、芒果、杨梅等）研磨成酱，加入砂糖熬制成馅心。其风味特点是具有水果的香味，松软可口，品种多样。

(3) 硬夹心糖 硬夹心糖与硬糖一样，只是馅心另呈一种风味。

(4) 酒夹心糖 它是用酒作为馅心，工艺精湛，风味独特。品种有茅台酒夹心和汾酒夹心等。

5. 巧克力糖类

凡是可用可可作原料制成的糖果均称为巧克力糖。巧克力糖是用砂糖、可可、奶粉、香精、乳化剂和果仁等原料制作而成。它含有多种营养成分，且易被人体吸收，是一种营养价值很高的高级糖果。其外表具有棕黄或深棕色的光亮色泽，带有可可和牛乳的优美风味；糖体组织异常细腻和油滑，坚硬易脆裂，不耐高温。其花色品种很多，大致可分为纯巧克力、果仁巧克力和夹心巧克力三类。市场上供应的香草巧克力、奶油巧克力和牛奶巧克力属纯巧克力。果仁巧克力是在纯巧克力中加入果仁（核桃、杏仁、花生仁、榛榧、椰子等）制成。夹心巧克力有各式

各样，如糖心巧克力和酒心巧克力等。

6. 抛光糖类

抛光糖是利用抛光锅的旋转作用，将已成型的糖心（可用以上五种糖类的原料作糖心）从里向外一层一层地浇上糖浆，然后滚成光滑坚实的外壳，最后加涂蜜蜡（又称蜂蜡）或滑石粉上光而成。抛光糖外表光滑，色泽鲜明，稳定性好。抛光糖具有糖心的风味特点。

7. 胶基糖类

胶基糖是用天然树脂或甘油树脂为原料制成胶基，将糖粉、淀粉糖浆和调味料等与胶基混合压制冷却而成。胶基糖类主要有胶姆糖和泡泡糖两种。胶姆糖具有清洁口腔、耐咀嚼和香气持久的特点，主要品种有留兰香、果汁味和薄荷香等。泡泡糖具有弹性强、耐咀嚼、能吹成气泡和甜度较高的特点，其口味多为水果香型。

此外，还有一种药糖，它是在原料中加入适量的药物，如止咳糖、宝塔糖、人参糖和戒烟糖等。

二、糖果的品质要求

糖果的感官品质，可从它的形状、外表、色泽、香气、滋味和硬度等方面进行检验。

1. 形状和外表

(1) 糖果的形状应整齐端正，大小均匀一致，不能有弯曲、裂缝和倒刺等。

(2) 糖果的表面应光滑清洁，如硬糖的表面光亮洁白，外表皮的厚薄均匀一致，馅料不外露。

(3) 包装纸应清洁干净。无包装纸的糖果，如拌砂糖的砂粒应均匀附着，不拌砂糖的，表面应光滑明亮。

2. 色泽

糖果的色泽要鲜明均匀，应有明显的色泽以区别其他品种。例如：柠檬糖呈黄色，柑橘糖呈橘黄色，香蕉糖呈绿色，菠萝糖呈杏黄色，蛋白糖、乳糖呈乳白色，巧克力糖则呈棕褐色。

3. 香气和滋味

不同品种的糖果应具有该品种所具有的芳香和爽口滋味，不应夹杂异味或苦味，要甜而不腻，甜美可口。

4. 硬度

糖果的硬度要具有该品种的特点。如硬糖应硬脆；软糖应柔软可口，不粘牙；夹心糖应外硬内软；酥夹心糖应酥松香口；巧克力糖应坚脆滑润。

三、糖果的储存保管

1. 糖果的包装

糖果的包装是商品经营和储存保管的主要环节。糖果包装的目的：一是为了保持糖果的卫生；二是防止糖果返潮发砂，保证糖果的质量；三是为了区别不同的品种和增加糖果的美观，吸引消费者。

糖果的包装分小包装和大包装两种。糖果的小包装一般分两部分，小包装的里层为衬纸（有些先用糯米纸将糖果包起来再用衬纸），衬纸具有防腐能力，外层是商标纸。糖果的大包装是将小包装糖果装盒（罐）组装成箱，并做好防潮和密封工作。

2. 糖果的几种变质现象

（1）返潮 糖果在储存过程中，易吸收空气中的水分，发生返潮现象。轻者会表面湿润，粘连包装纸，严重时溶化变形，夹心糖的馅料会流出。此外，制造时原料酸度过大，制造过程中加热的温度过高、过低或加热保温时间过长，成品长时间裸露放置或受过度震荡、摩擦等，都容易造成糖果的返潮。

（2）返砂 返潮溶化的糖果随着外界条件的改变，水分散失，表面的糖分子重新析出，并规则排列而成晶粒，结成不透明的薄壳，这种现象称为返砂。返潮溶化和返砂是糖果质变产生的两种现象，其过程是吸收水分——轻度溶化——水分散失——轻微返砂——吸收水分——重新溶化——水分散失——重新返砂。

（3）酸败 含较多油脂、乳品或带有果仁辅料的糖果，在保管过程中受日光强烈照射，温度、湿度过高或感染微生物，都会产生酸败现象。酸败的主要原因是脂肪氧化。糖果酸败后有一种特殊气味，影响食用。

（4）走油 原料中的油脂乳化不完全，制成成品后油脂分离，或配料中果仁过多，果仁中的油脂析出，这种现象称为走油。走油的糖果，色泽干枯，风味变劣，并容易产生酸败。

(5) 发白 发白是巧克力糖经常发生的现象,其特征是巧克力表面出现灰白色薄膜或斑点。发白的原因有两种:一是保管时温度升高,油脂溶化浮于表面,当温度降低,油脂又重新凝结而成较大的颗粒,形成灰白色薄膜或斑点;二是由糖的结晶引起,当温度急剧升降时,糖果表面会结露形成水珠,使糖果表层溶解,但巧克力含有较多油脂且品质油腻,水分较难渗透,当水分蒸发后而形成白斑。

(6) 虫蛀 主要是由于糖果的香气招引昆虫而引起的。

3. 糖果的储存

(1) 存放糖果的库房应选择干燥、凉爽和地势较高的地方,墙壁要坚厚,库顶结构严密。仓库内应铺设垫板,要有防风雨和防阳光照射的设备,并安装温、湿度计。糖果不得同有异味、含水量高或吸湿性强的商品一起存放。

(2) 入库储存前应仔细检查,看包装是否完整、质量有无变化。如发生变化应采取相应措施。

(3) 糖果对温度和湿度的变化极为敏感,必须掌握好库内温、湿度,一般温度在 20°C 以下,相对湿度在 65% 为宜。

(4) 糖果堆码不宜过高,要按不同品种分别堆垛。

(5) 糖果有一定的保质期限,不能储存过长时间。特别是梅雨季节,更要注意保质期。

(6) 门市零售的糖果,应放在较密闭的玻璃瓶中,随卖随取。要贯彻勤进快销的原则,不宜储存过多。

(7) 消灭害虫和老鼠,搞好仓库卫生。糖果的储存要求较高的卫生条件,要注意害虫和老鼠对糖果的损害,及时消灭老鼠和害虫。

复习思考题

1. 食糖是怎样分类的? 在市场销售的有哪些主要品种?
2. 食糖包含哪些成分? 什么成分容易吸收空气中的水分?
3. 糖果主要分为哪几类? 各有什么特点?
4. 糖果在感官指标上有哪些具体要求?
5. 糖果会产生哪些变质现象? 如何做好糖果的储存保管?

第二章

酒类商品

我国酿酒的历史源远流长，饮酒已成为我国大众的传统习惯。古往今来，多少英雄业绩、文豪佳作都与酒有着不解之缘，嗜饮与酿者的许多美谈也广为流传，因而，形成了中华民族悠久的酒文化，酒文化已经深深地渗透到我们的日常生活之中。城乡人民在欢度节日，或办理婚丧喜事时，酒总是不可少的，亲朋团聚、款待好友，更要以美酒助兴，增添热闹喜庆的气氛。科学实验证明：适量饮酒，有兴奋神经，增进食欲，舒筋活血，祛湿御寒等作用，药酒还有治疗疾病和强身健体的功能。但饮酒过度，不但有害健康，严重者还会造成酒精中毒。同时还要看到，酒并不是人们日常生活中的必需品，而且酿酒要消耗大量粮食，因此，国家对酒类商品实行专卖和高税利政策，控制消费，以增加财政收入和保护消费者的利益。

§ 2—1 酒类商品的分类及主要品种

酒类商品简称为酒，是指由高粱、玉米、大麦、大米、葡萄或其他水果等经过发酵制成的酒精饮料。

一、酒的分类

我国生产的酒类品种很多，分类方法各有不同，通常有下列三种：