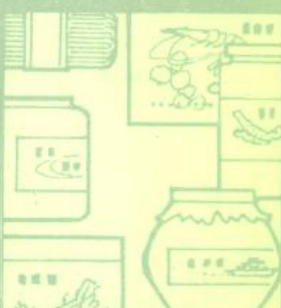


副食品 商品知识

中国财政经济出版社



副 食 品 商 品 知 识

北京市东城区副食品管理处职工学校 编

中国财政经济出版社

内 容 简 介

本书着重介绍了市场上常见的副食品商品的基本常识,包括蔬菜、肉及肉制品、水产、海味、蛋及蛋制品、禽类、食用油脂、调味品、腌酱菜、豆制品、干菜粉类等商品的分类、产地、质量特点、保管和食用方法以及一般的鉴别方法。运用问答形式,简明扼要的提出问题,回答问题。文字通俗,浅显易懂,具有初中文化程度的读者均可阅读。可作为城镇副食商店、基层供销社广大职工业务学习参考书。

副 食 品 商 品 知 识

北京市东城区副食品管理处职工学校 编

*

中国财政经济出版社出版

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

北京印刷二厂印刷

*

787×1092毫米 32开本 7.25印张 143,000字

1980年1月第1版 1980年1月北京第1次印刷

印数: 1—142,000

统一书号: 15166·053 定价: 0.60元

目 录

一、蔬 菜

蔬菜为什么是人人必需，天天必需的副食品·····	(1)
为什么说蔬菜属鲜活商品·····	(2)
绿色叶菜为什么容易腐烂变质·····	(5)
贩白菜与窖白菜有什么区别·····	(6)
怎样贮存好大白菜·····	(7)
元白菜有几种类型，质量特点如何·····	(8)
尖叶菠菜与圆叶菠菜有什么不同·····	(10)
空心芹菜与实心芹菜有什么区别·····	(12)
露八分萝卜、卞萝卜与心里美萝卜有什么区别·····	(13)
萝卜为什么会糠心·····	(13)
红胡萝卜与黄胡萝卜有什么区别·····	(14)
刺黄瓜、鞭黄瓜、秋黄瓜各有什么特点·····	(15)
黄瓜在夏季为什么爱长白毛·····	(16)
圆茄、灯泡茄、线茄各有什么特点·····	(17)
茄子着雨水为什么烂得快·····	(18)
不同颜色的西红柿在口味上有什么区别·····	(18)
甜椒与辣椒有什么区别·····	(19)
芸豆与架豆的质量特点有什么不同·····	(20)
盖韭、冷韭、敞韭、青韭和黄韭各有什么特点·····	(21)

羊角葱、地羊角葱、小葱、改良葱、水沟葱、青葱、	
老葱各有什么特点·····	(22)
为什么说“大葱不怕冻，就怕动”·····	(23)
紫皮蒜与白皮蒜有什么不同·····	(24)
青蒜、蒜黄与蒜苗有什么区别·····	(25)
姜与洋姜有什么区别·····	(27)
山药有哪些品种·····	(28)
为什么不要碰掉冬瓜上的白霜·····	(29)
葱头和土豆为什么容易发芽·····	(30)
菜花、芹菜和茄子为什么会“生锈”·····	(30)
怎样经营好冬季温室生产的蔬菜·····	(31)
怎样腌制萝卜、芥疙瘩和雪里蕻·····	(32)
怎样渍酸白菜·····	(33)
怎样做泡菜·····	(34)
北京市场上有哪些常见的南方蔬菜·····	(35)

二、肉及肉制品

猪肉胴体各部位的肉有什么特点·····	(46)
牛肉胴体各部位的肉有什么特点·····	(47)
羊肉胴体各部位的肉有什么特点·····	(49)
怎样鉴别肉的新鲜度·····	(50)
肉枣能吃吗·····	(51)
为什么肥猪的瘦肉好吃·····	(51)
零售部门怎样保管好鲜猪肉·····	(52)
怎样保管好冻猪肉·····	(52)

零售部门怎样保管好牛羊肉·····	(53)
怎样保证肉馅的质量·····	(54)
广式腊肉有什么特点·····	(55)
四川腊肉有什么特点·····	(55)
湖南腊肉有什么特点·····	(56)
我国火腿有几种类型, 如何鉴别其质量·····	(56)
南京香肚有什么特点·····	(57)
肉松是怎样加工的·····	(58)
北京的酱牛肉和酱羊肉是怎样加工的·····	(58)
灌肠有什么特点, 常见的有哪几种·····	(59)
灌肠表面涂色好不好·····	(61)
灌肠为什么要经过熏烤·····	(61)
香肠有什么特点, 常见的有哪几种·····	(62)
怎样保管好香肠·····	(62)
腌肉时为什么要控制硝的用量·····	(63)
怎样保管好熟肉制品·····	(64)
如何防止火腿、咸肉生虫腐坏·····	(64)

三、水 产 品

我国有哪些主要的海产鱼类·····	(66)
我国有哪些主要的淡水鱼类·····	(67)
鱼类有哪些营养·····	(67)
鱼为什么会有腥味, 如何去掉·····	(68)
鱼肉为什么鲜美·····	(69)
为什么鲢鱼、鳙鱼、草鱼却有一种怪味·····	(69)

为什么有的河鱼有土腥味·····	(70)
怎样识别河豚鱼·····	(70)
吃河豚鱼为什么容易中毒·····	(71)
鲤鱼与鲫鱼有什么区别·····	(72)
胖头鱼与白鲢鱼有什么区别·····	(74)
青鱼与草鱼有什么区别·····	(75)
大黄鱼与小黄鱼有什么区别·····	(76)
鲐鱼与鲅鱼有什么区别·····	(77)
鲈鱼与鲥鱼有什么区别·····	(78)
偏口与花片有什么区别·····	(80)
水鱼与洋鱼有什么区别·····	(81)
海鳗与河鳗有什么区别·····	(82)
马面鱼(孜孜鱼)有什么特点·····	(84)
银鱼有什么特点·····	(85)
对虾有什么特点·····	(86)
青虾有什么特点·····	(87)
为什么食用新鲜的鲈鱼和鲥鱼时可以去鳞·····	(88)
吃黑鱼会犯病吗·····	(88)
带鱼表面为什么会发黄·····	(89)
鲜虾和墨斗鱼在经营过程中为什么会逐渐发红·····	(90)
如何鉴别鱼的新鲜度·····	(90)
鱼为什么比其它肉类容易腐坏·····	(91)
为什么不准卖死河蟹、元鱼、鳝鱼·····	(92)
经营活鱼应注意什么问题·····	(92)
经营海杂鱼应注意什么问题·····	(93)

经营河蟹应注意什么问题·····	(94)
经营元鱼应注意什么问题·····	(95)
经营鳊鱼应注意什么问题·····	(95)
鳊鱼池中为什么要放泥鳅·····	(96)
如何防止干鱼生虫·····	(96)
咸鱼在保管中为什么会发红·····	(97)
如何防止咸鱼的油烧变质·····	(97)
什么鱼适合做鱼片·····	(98)
什么鱼适合做鱼丸子·····	(98)
什么鱼适合汆汤·····	(99)

四、海 味

海味主要有哪些类别·····	(100)
虾的干制品主要有哪些品种·····	(100)
虾皮是虾的皮吗·····	(101)
虾油是虾的油吗·····	(102)
海鲢鱼是一种什么鱼·····	(103)
螟蛹鲞和鱿鱼各有什么特点·····	(104)
怎样水发鱿鱼和螟蛹鲞·····	(106)
紫菜有哪些品种·····	(106)
鹿角菜与鹿角尖有什么区别·····	(107)
石花菜有什么用途·····	(108)
海白菜是什么菜·····	(108)
海带表面的白粉是什么·····	(109)
怎样使海带食用时柔软可口·····	(109)

菠菜是什么, 怎样食用·····	(109)
蛭干是什么·····	(110)
蚝和蚝油是什么·····	(111)
常见的海参有哪几种·····	(112)
怎样水发海参·····	(115)
干贝是什么, 怎样食用·····	(116)
鲍鱼为什么名贵, 怎样食用·····	(116)
鱼翅是什么·····	(117)
鱼骨是什么·····	(119)
琼脂是什么, 有什么用·····	(119)
鱼肚有哪些品种·····	(120)
燕窝为什么名贵·····	(121)
海蜇皮和海蜇头是用什么加工成的·····	(121)
乌鱼蛋是什么, 怎样食用·····	(122)
红鱼子和黑鱼子各有什么特点·····	(123)

五、蛋 及 蛋 制 品

鲜蛋是由哪几部分构成的·····	(124)
怎样鉴别鸡、鸭蛋的好坏·····	(126)
鲜蛋在灯光透视时有什么特点·····	(127)
靠黄蛋在灯光透视时有什么特点·····	(127)
红贴皮和黑贴皮蛋在灯光透视时各有什么特点·····	(127)
散黄蛋是怎样造成的, 有什么特点·····	(128)
霉蛋是怎样造成的·····	(129)
老黑蛋是怎样造成的·····	(129)

裂纹蛋、硌窝蛋与流清蛋有什么区别·····	(129)
热伤蛋是怎样造成的, 如何防止·····	(130)
鸡蛋是怎样分级的·····	(131)
生吃鸡蛋好不好·····	(131)
为什么有心血管病的人不宜吃蛋黄·····	(132)
零售单位如何保管鸡、鸭蛋·····	(133)
为什么冷藏蛋出库后很容易坏·····	(134)
陈列的鲜蛋为什么不要横放·····	(134)
为什么石灰水能贮存鲜蛋·····	(135)
鲜蛋冷藏时的温湿度如何掌握·····	(136)
怎样腌制鸡、鸭蛋·····	(136)
松花蛋有什么特点, 如何鉴别其质量·····	(137)
松花蛋为什么带有辛辣味·····	(138)
咸蛋的蛋黄为什么会出油·····	(139)

六、禽 类

普通鸡与肉鸡有什么区别·····	(140)
火鸡是一种什么鸡·····	(141)
雄鸡是一种什么鸡·····	(142)
乌鸡是一种什么鸡, 有什么用处·····	(143)
市场上销售的鸭主要有几种·····	(143)
市场上销售的鹅有几种·····	(146)
填鸭怎样分级·····	(146)
板鸭有什么特点·····	(147)
北京烤鸭有什么特点·····	(148)

道口烧鸡有什么特点·····	(149)
德州扒鸡有什么特点·····	(149)
符离集烧鸡有什么特点·····	(150)

七、食用油脂

市场销售的食用油主要有哪几种·····	(151)
动物油脂和植物油脂各有什么特点·····	(151)
大槽油与小磨香油有什么区别·····	(152)
卫生油与棉子油有什么区别·····	(153)
如何鉴别食用油脂的质量·····	(153)
为什么有的油加热时会产生泡沫·····	(154)
用发霉的油料制油有什么害处·····	(155)
食用油脂为什么会产生哈喇味, 如何防止·····	(156)
经营食用油脂时应注意哪些问题·····	(156)
零售部门如何正确使用售油器·····	(157)

八、调味品

市场上有哪些常见的调味品·····	(159)
酱油有哪几类·····	(159)
为什么要停止化学酱油的生产·····	(160)
酱油为什么不能使用酱色·····	(161)
北京酱油的等级是怎样划分的·····	(162)
固体酱油是用什么制成的·····	(162)
无盐酱油是用什么制成的·····	(163)
辣酱油有什么特点·····	(163)

米醋、熏醋、糖醋有什么区别·····	(164)
山西老陈醋、镇江香醋、保宁醋各有什么特点·····	(165)
为什么酱油、食醋会长“醭”·····	(166)
大盐、加工盐与再制盐有什么区别·····	(167)
干黄酱、稀黄酱、甜面酱各有什么特点·····	(168)
郫县辣酱有什么特点·····	(169)
安庆蚕豆辣酱有什么特点·····	(169)
夏季如何防止酱制品的“发缸”·····	(170)
味精和味素是不是一种东西·····	(170)
怎样食用味精·····	(171)
晶体味精与粉状味精在质量上有无区别·····	(172)
怎样识别味精的质量·····	(172)
豆豉有哪几种·····	(173)
花椒、大料、桂皮、小茴香、胡椒各有什么特点·····	(173)
芥末面是用什么原料制成的·····	(175)
咖喱粉是用什么原料制成的，怎样食用·····	(175)
粉状调味料是怎样制成的·····	(176)
腐乳有什么营养·····	(176)
北京腐乳有什么特点·····	(177)
克东腐乳有什么特点·····	(178)
四川白菜辣腐乳是怎样制成的·····	(178)
臭豆腐是怎样制成的·····	(179)
经营腐乳应注意哪些问题·····	(179)
香糟是什么，怎样食用·····	(180)
红糟是什么，怎样食用·····	(181)

酒药是什么, 怎样使用·····	(181)
发酵粉是什么, 怎样使用·····	(182)

九、腌 酱 菜

腌酱菜有哪些类别·····	(184)
几种主要腌酱菜各有什么特点·····	(185)
经营腌酱菜应注意哪些问题·····	(192)

十、豆 制 品

豆制品为什么深受顾客欢迎·····	(193)
豆制品有哪些类别和主要品种·····	(194)
什锦豆制品是不是用下脚料加工的·····	(195)
哪些豆制品在夏季容易腐坏变质·····	(196)
销售豆制品时应该注意哪些问题·····	(196)
水面筋与油面筋有何区别, 怎样食用·····	(197)
腐竹与油皮有什么不同·····	(197)
豆腐粉怎样加工成豆腐·····	(198)
豆腐粉为什么在夏天易结块、生虫、出现哈喇味·····	(199)
凉粉和粉皮为什么会出现斑点或长毛·····	(200)

十一、干菜和粉类

市场上有哪些常见的干菜·····	(201)
经营干菜应注意哪些问题·····	(202)
干菜的主要品种各有什么特点·····	(202)
粉类主要有哪些品种·····	(216)

一、蔬 菜

蔬菜为什么是人人必需， 天天必需的副食品

蔬菜是同广大人民生活关系非常密切的一大类副食品。它在副食品的经营中占着重要地位。蔬菜之所以是人人必需，天天必需的副食品，是因为它含有人体所不可缺少的营养成分，人们每天食用新鲜蔬菜，对保证人体健康具有特殊的营养作用。蔬菜的营养作用主要有以下三个方面：

（一）蔬菜是人体所必需的维生素和矿物质的 重要来源。

维生素和矿物质是维持人体正常生理活动必需的营养成分，虽然每天需要量不多，但是缺乏了就会出现各种病症。人们食用新鲜蔬菜，可以获得必需维生素和矿物质，以防止疾病和保证人体的健康。蔬菜含有多种维生素，其中含量丰富而对人体营养关系密切的是维生素C和维生素A，另外还含有硫胺素（维生素B₁）、核黄素（维生素B₂）、尼克酸（PP因素）等。人体缺乏维生素C，会患坏血病，并会出现齿龈流血，毛细血管脆弱，皮下出血等现象。蔬菜中绿叶菜如油菜、菠菜、雪里蕻、元白菜、小白菜以及柿子椒、苦瓜等，均含有丰富的维生素C。人体缺乏维生素A，会患夜盲症，降低抗病能力。凡带有橙红色的蔬菜如胡萝卜、南瓜、红辣

椒以及菠菜、韭菜、雪里蕻等，含有较多的维生素 A。

蔬菜中所含的矿物质不仅和人体骨骼、牙齿、神经的健全发育有关，而且由于它含有较多的钙、镁、钠、钾等成分，使蔬菜成为碱性食物，可以中和谷类及动物性食品所产生的酸性。所以蔬菜对调节人体体液的酸碱平衡有重要意义。

蔬菜中含钙多的有油菜、苋菜、雪里蕻、茴香菜、青扁豆、青水萝卜、芹菜等；含磷多的有蚕豆、毛豆、香椿、慈菇、土豆、芋头、葱头、豌豆苗等；含铁多的有芹菜、香菜、姜、青韭、芸豆、荠菜等。

(二) 蔬菜均含有较多的纤维素。纤维素虽不能被人体吸收，但是，当人们每天吃下大量的营养食物后，纤维素可以疏松肠胃中的食物，增加与消化液的接触面积，从而有助于人体对食物的消化，同时，由于纤维素刺激大肠的蠕动，可以加快体内废物的排泄，防止便秘，保证人体正常的新陈代谢。

(三) 蔬菜中所含的芳香油、有机酸以及一些特殊的成分，象葱、蒜的硫化物、辣椒素、生姜的姜油酮等，不仅构成了这些蔬菜的特殊风味，刺激食欲，而且还可以促进人体的内分泌活动，在杀菌、防治疾病方面也具有一定的作用。

为什么说蔬菜属鲜活商品

蔬菜与其它副食品不同，它的组织鲜嫩，富含水分，具有生命活动，属鲜活商品。新上市的蔬菜，从表面上看似乎

停止了生长，但实际上却仍然进行着复杂的生理变化（呼吸作用）、生物学变化和物理变化。同时，随着这些变化的进行，蔬菜的营养成分和食用质量也在逐渐下降。俗话说“早上鲜，中午蔫，晚上端”，正是对蔬菜质量变化快的描述。因此，要搞好蔬菜的经营，减少腐烂损失，就需要对蔬菜的鲜活特性加以了解。蔬菜的鲜活特性表现在那儿呢？

首先，新鲜蔬菜都具有呼吸作用。呼吸作用是由于酶引起的一种生物氧化过程，此过程一般随着外界温度的升高而变化。当蔬菜的通风良好，供氧充足时，其营养成分被氧化消耗而放出较多的热量、二氧化碳和水分，这时的呼吸叫有氧呼吸；如果蔬菜大量堆积在一起，通风差，氧气供给不足时，蔬菜则进行缺氧呼吸。蔬菜缺氧呼吸时，在其营养成分氧化消耗中不仅放出较少的热量和二氧化碳，并且产生酒精成分。由此可见，不论那种呼吸都在消耗蔬菜中的营养成分，以致降低蔬菜的食用质量，而呼吸作用产生的热量，如果积聚在菜堆中不能及时散发出去，必然引起蔬菜的发热和腐烂变质，尤其是缺氧呼吸产生的酒精成分，还会导致菜细胞中毒而加快腐烂变质的过程。这样说来，呼吸作用强度大，是不利于蔬菜贮藏的，那么是否可以完全将呼吸作用破坏呢？不可以。因为呼吸作用是蔬菜最基本的生理活动，如果呼吸作用特别是有氧呼吸遭受破坏，蔬菜的正常生理活动就被干扰，而降低了抗病力和耐贮藏性。为了维持蔬菜的抗病能力和延长贮存期限，只能通过调节外界温湿度和通风条件达到既可防止缺氧呼吸的发生，又能将蔬菜的有氧呼吸抑制到最低限度。在经营中，对蔬菜采取合理的堆码方法，装

花筐，并存放在背阴处或凉棚下，避免日晒等，都可以给蔬菜保持正常的有氧呼吸创造条件。

第二，蔬菜中二年生或多年生的品种能发芽和抽苔。蔬菜的种类繁多，包括了植物的根、茎、叶、花、果各个部分，它们的生长发育过程的长短也各不相同，有一年生，二年生和多年生之分。其中，二年生或多年生的蔬菜，多以贮藏养分的器官供食用，都具有发芽、抽苔的生物学特性，如萝卜、土豆、葱头、大蒜的发芽和结球白菜的抽苔等。这是由于这类蔬菜在适宜的外界条件下，度过了休眠期的结果。发芽抽苔，虽然是一种必然发生的生物学现象，但是，如能恰当掌握外界条件，也可以抑制它过早的发生，从而延长蔬菜的供应期限。在经营中所采取的各种降低菜温的措施，就可以起到抑制蔬菜过早发芽抽苔的作用。

第三，新鲜蔬菜容易发生水分蒸发，蔫萎，发汗及冰冻等物理变化。在经营中，气温高，空气干燥，通风过快，就会促使蔬菜的水分大量蒸发，蔫萎，加大损耗；如果空气湿度或温差过大，则蔬菜表面“出汗”，从而加快蔬菜的腐烂变质。一般说来，低温较有利于蔬菜经营，但是低温以不达到蔬菜的冰点为限度，否则就会使蔬菜冰冻受害，而难于贮存。在经营中，春夏季蔬菜需特别注意防止蔫萎，而冬季和早春的蔬菜则需加强防冻措施。

综合以上三个方面可知，蔬菜的鲜活特性与经营好蔬菜的关系极大。因此，为了保持蔬菜的鲜嫩质量，尽量达到“卖鲜不卖蔫”的要求，就需要按照蔬菜的鲜活性加强管理，并根据实际情况去创造适宜的外界条件，即适宜而稳定的低