



售货员手册

下

杜桂馥 于炳皓 主编

中国农业机械出版社



售 货 员 手 册

下

主编
编写

江苏工业学院图书馆

马鸣谦	马逢伯	马铁英	万
王云琴	叶炳杰	叶	朱文范
杨晓明	刘玉梅	李淑英	曲燕华
芮利杰	范越峰	苗 蕾	俞德全
敖聪利	徐天宇	郭汉臣	

中国农业机械出版社

本书系统地介绍了各类商品的分类、结构或组成成分、品种、特性、质量评价、销售和挑选知识、使用或食用方法、养护或维修等。全书分三册出版，上册包括家用电器、五金、百货、文化用品四篇，中册包括纺织品、针棉织品、服装、鞋帽四篇，下册包括植物性食品、动物性食品、化工、医药四篇。本书可供售货员自学，也可作为培训售货员的教材；本书既可作为家庭购货指南，又可当作家庭用好商品的参谋。

售 货 员 手 册 下

杜桂馥、于炳皓 主编

*

中国农业机械出版社出版（北京阜成门外百万庄南里一号）

（北京市书刊出版业营业许可出字第 117 号）

北京市密云县印刷厂印刷

机械工业出版社发行·机械工业出版社经销

*

开本 $787 \times 1092 \frac{1}{32}$ · 印张 $23 \frac{3}{4}$ · 插页 2 · 字数 378 千字

1986年8月北京第一版·1986年12月北京第一次印刷

印数 00,001—11,100 · 定价 5.10 元

*

统一书号：4216·269

书名题字：何 济 海

學乃商品知識，

提高服務技術，

更好地指導消費。

初啟
一九五五年

前 言

随着国民经济的发展，日用商品的品种越来越多，新品种不断涌现，高档商品日趋畅销。在这种新形势下，搞好商品的流通，指导消费，满足人民生活的需要，这是摆在一千多万商业职工面前的光荣使命。要想提高商业服务质量，首先应组织广大售货员学习商品知识，提高业务素质，这样才能做到了解所经营的商品，不但对顾客能做到“有问必答”，而且能根据顾客的需要，当好参谋，帮助顾客挑选好商品，使顾客满意。

为了达到上述目的，北京商学院商品学教研室组织编写了《售货员手册》。本书系统介绍了各类商品的基本知识，销售和选购知识，使用或食用知识，养护或维修知识等，适合各类商店的售货员、保管员和采购员自学，也可作为商业单位培训职工的教材和商业中等专业学校的教学参考书。对于广大消费者来说，本书可以作为购货指南，也可为用好商品当参谋。

本书在编写过程中，承蒙商业部、有关院校和商业部门的支持，商业部部长刘毅专门为该书题词，副部长何济海题写了书名，在此谨致谢意。愿此书能为广大售货员和消费者所喜爱。不足之处，敬请斧正。

编者 1986年5月

总 目 录

前言

第1篇 家用电器

第一章 音响类商品

第二章 电视类商品

第三章 制冷与空气调节类商品

第四章 清洁类商品

第五章 取暖类商品

第六章 厨房电器商品

第七章 保健电器商品

第八章 卫生与美容商品

第2篇 五金商品

第一章 工具类

第二章 标准件、通用件

第三章 衡器

第四章 建筑五金

第五章 水暖管件及阀件

第六章 卫生设备附件

第七章 自行车

第八章 家用缝纫机

第九章 摩托车

第十章 五金商品的养护

第3篇 日用百货商品

- 第一章 肥皂
- 第二章 合成洗涤剂
- 第三章 牙膏
- 第四章 化妆品
- 第五章 日用玻璃器皿
- 第六章 日用搪瓷制品
- 第七章 铝制品
- 第八章 日用塑料制品
- 第九章 钟表
- 第十章 眼镜
- 第十一章 家具

第4篇 文化用品

- 第一章 书写和绘画用品
- 第二章 办公和文教用品
- 第三章 体育用品
- 第四章 乐器
- 第五章 照相机

第5篇 纺织品

- 第一章 棉布
- 第二章 麻布
- 第三章 呢绒
- 第四章 绸缎
- 第五章 化学纤维及其织品
- 第六章 纺织品的保管
- 第七章 各种纺织原材料及其织品的性能对照比较

第6篇 针棉织品

- 第一章 针棉织品的分类及组织结构

- 第二章 针织内衣
- 第三章 袜子
- 第四章 床单类织品
- 第五章 毛巾类和手帕
- 第六章 毯子
- 第七章 绒线
- 第八章 民用线和织带类商品

第7篇 服装

- 第一章 服装面料
- 第二章 服装的类别及其款式
- 第三章 服装与色彩
- 第四章 服装号型与质量标准
- 第五章 服装的量裁、选择与穿用

第8篇 鞋帽

- 第一章 鞋
- 第二章 帽子

第9篇 植物性食品

- 第一章 食糖
- 第二章 糖果
- 第三章 烟
- 第四章 酒
- 第五章 茶叶
- 第六章 饮料
- 第七章 鲜果
- 第八章 果脯蜜饯
- 第九章 干果
- 第十章 蔬菜

- 第十一章 酱腌菜
- 第十二章 干菜
- 第十三章 豆制品
- 第十四章 调味品
- 第十五章 食用植物油脂

第10篇 动物性食品

- 第一章 畜肉及肉制品
- 第二章 家禽与禽制品
- 第三章 水产品及其制品
- 第四章 蛋及蛋制品
- 第五章 乳及乳制品
- 第六章 罐头

第11篇 化工商品

- 第一章 无机化工商品
- 第二章 有机化工商品
- 第三章 香料香精
- 第四章 胶粘剂
- 第五章 颜料
- 第六章 染料
- 第七章 涂料
- 第八章 化工商品基本知识简介

第12篇 医药商品

- 第一章 常用药品的使用知识
- 第二章 常用片剂药物商品
- 第三章 常用针剂药物商品
- 第四章 常用中成药药物商品

第9篇 植物性食品

徐天宇 芮利杰 编

目 录

第一章 食糖	9-1
一、食糖的种类及其特点	9-1
二、食糖的质量要求	9-2
三、食糖在零售部门的保管	9-3
第二章 糖果	9-5
一、糖果的种类及其特点	9-5
(一) 硬糖	9-5
(二) 乳脂糖	9-6
(三) 蛋白糖	9-7
(四) 奶糖	9-8
(五) 软糖	9-8
(六) 夹心糖	9-9
(七) 抛光糖	9-10
(八) 胶基糖	9-11
(九) 巧克力	9-11
二、糖果的质量要求	9-12
三、糖果在零售部门的保管	9-14
第三章 烟	9-16
一、烟制品的分类	9-16
二、烟叶	9-17
三、卷烟	9-19
(一) 卷烟的分类	9-19
(二) 卷烟的规格	9-19

(三) 卷烟的质量标准	9-20
(四) 卷烟的包装规格和材料	9-22
(五) 卷烟在零售部门的保管	9-23
四、其他烟制品	9-24
(一) 雪茄烟	9-24
(二) 斗烟丝	9-26
(三) 鼻烟	9-27
第四章 酒	9-28
一、酒的分类	9-28
二、各类酒的主要品种及其特点	9-29
(一) 白酒	9-29
(二) 啤酒	9-31
(三) 黄酒	9-33
(四) 葡萄酒	9-36
(五) 果酒	9-40
(六) 配制酒	9-42
(七) 药酒	9-43
(八) 其他酒	9-44
三、酒的质量鉴定	9-45
四、酒在零售部门的保管	9-47
第五章 茶叶	9-50
一、茶叶的主要成分	9-50
二、茶叶的分类	9-50
三、茶叶的主要品种及其特点	9-53
(一) 绿茶	9-53
(二) 黄茶	9-57
(三) 白茶	9-57
(四) 青茶 (乌龙茶)	9-58

(五) 红茶	9-58
四、茶叶的感官审评	9-60
五、茶叶在零售部门的保管	9-63
第六章 饮料	9-64
一、清凉饮料	9-64
(一) 清凉饮料的分类	9-64
(二) 清凉饮料的品种及其特点	9-64
二、固体饮料	9-67
(一) 固体饮料的分类	9-68
(二) 固体饮料的品种及其特点	9-68
第七章 鲜果	9-70
一、仁果类	9-70
(一) 苹果	9-70
(二) 梨	9-74
(三) 山楂	9-78
(四) 沙果	9-79
(五) 榛子	9-79
(六) 枇杷	9-79
二、核果类	9-80
(一) 桃	9-80
(二) 杏	9-84
(三) 李子	9-85
三、浆果类	9-86
(一) 葡萄	9-86
(二) 香蕉	9-89
(三) 荔枝	9-91
(四) 龙眼	9-92
(五) 柿子	9-93
(六) 猕猴桃	9-95

四、柑桔类	9-96
(一) 桔类	9-98
(二) 柑类	9-99
(三) 橙类	9-100
(四) 柚类	9-102
(五) 柠檬	9-103
五、瓜类	9-104
(一) 西瓜	9-104
(二) 香瓜	9-107
(三) 哈密瓜	9-109
(四) 白兰瓜	9-100
第八章 果脯蜜饯	9-111
一、果脯蜜饯的营养特点	9-111
二、果脯蜜饯的种类及其特点	9-111
三、果脯蜜饯在零售部门的保管	9-115
第九章 干果	9-116
一、干果的营养特点	9-116
二、干果的种类及其特点	9-119
(一) 坚果类	9-119
(二) 籽仁类	9-121
(三) 果干类	9-123
第十章 蔬菜	9-127
一、蔬菜的营养特点	9-127
二、蔬菜的有害成分	9-135
三、蔬菜的种类及其特点	9-135
(一) 根菜类	9-135
(二) 茎菜类	9-139
(三) 叶菜类	9-149

(四) 果菜类	9-161
(五) 花菜类	9-173
第十一章 酱腌菜	9-175
一、酱腌菜的营养特点	9-175
二、酱腌菜的种类及其质量要求	9-175
(一) 酱菜	9-176
(二) 咸菜	9-178
(三) 发酵性咸菜	9-183
(四) 其他渍菜	9-184
三、酱腌菜在零售部门的保管	9-187
第十二章 干菜	9-188
一、干菜的营养特点	9-188
二、干菜的种类及其质量要求	9-189
(一) 蔬菜类干菜	9-189
(二) 笋类干菜	9-189
(三) 菌类干菜	9-191
(四) 藻类干菜	9-197
三、干菜在零售部门的保管	9-198
第十三章 豆制品	9-199
一、大豆制品	9-199
(一) 大豆制品的营养特点	9-199
(二) 大豆制品的种类	9-200
二、面筋	9-205
三、淀粉及淀粉制品	9-205
(一) 食用淀粉	9-205
(二) 粉丝	9-206
(三) 蒸蒸制品	9-208
四、豆制品在零售部门的保管	9-209