

消费者知识丛书 10

动物性食品

芮利杰 徐天宇 编



中国农业机械出版社

消费者知识丛书 10

动物性食品

芮利杰 徐天宇 编

中国农业机械出版社

本书详细介绍了畜肉、家禽、水产品、蛋、乳及其制品的营养特点、种类、质量要求、卫生标准、保藏等知识；还介绍了罐头的种类、代号、质量要求和感官鉴定等知识。本书可供广大消费者选购和食用罐头、动物性食品时参考，以便买好和吃好罐头、动物性食品；还可供销售食品的售货员学习商品知识时使用，以便提高业务素质，更好地为顾客服务。

消费者知识丛书10

动物性食品

药利杰 徐天宇 编

责任编辑 沈 红

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证出字第117号）

中国农业机械出版社印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行·新华书店经售

开本787×1092¹/₃₂·印张4³/₄·字数100千字

1987年12月北京第一版·1987年12月北京第一次印刷

印数 0,001—8,050 ·定价 1.25 元

统一书号：4216·296

编 者 的 话

人人都需要吃、穿、住、行，人人都是消费者，但并非每一个人都懂得怎样购买商品，怎样使用商品。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，消费者如何根据自己的情况选购商品，这是每个家庭、每个人都关心的问题。

为了引导消费者了解商品知识，懂得买，懂得用，以便更科学地消费，北京商学院商品学教研室根据目前生产和消费情况组织编写了《消费者知识丛书》。这套书曾以《售货员手册》书名分上、中、下三册出版。由于这套书主要介绍各类商品的基本知识，因此，对于广大消费者来说，购货时可以用它当参谋；使用时用它当顾问；对于各类商品的售货员来说，在学习商品知识时用它当老师，以提高业务素质，更好地为顾客服务。

这套丛书共有十二册，包括《家用电器》、《五金商品》、《日用百货商品》、《文化用品》、《纺织品》、《针棉织品》、《服装》、《鞋帽》、《植物性食品》、《动物性食品》、《化工商品》、《医药商品》。

本丛书在编写过程中，承蒙商业部、有关院校和商业部门的支持，在丛书出版之际谨致谢意。愿此丛书能为广大消费者和售货员所喜爱。书中不足之处，敬请斧正。

1987年5月

消费者知识丛书

1. 家用电器	1.25 元
2. 五金商品	1.75 元
3. 日用百货商品	2.35 元
4. 文化用品	1.50 元
5. 纺织品	1.50 元
6. 针棉织品	1.00 元
7. 服 装	1.55 元
8. 鞋 帽	0.75 元
9. 植物性食品	1.85 元
10. 动物性食品	1.25 元
11. 化工商品	1.35 元
12. 医药商品	1.45 元

社科新书目： 181-3

统一书号： 4216·24

定 价： 1.25

目 录

第一章 畜肉及肉制品	10-1
一、畜肉	10-1
(一) 畜肉的营养特点	10-1
(二) 畜肉的种类及其特点	10-1
(三) 各部位肉的质量特点及其用途	10-2
(四) 畜肉卫生标准的感官指标	10-6
(五) 畜肉在零售部门的保管	10-10
二、肉制品	10-11
(一) 腌腊制品	10-11
(二) 烧煮制品	10-19
(三) 熏制品	10-25
(四) 烤制品	10-27
(五) 灌制品	10-28
(六) 油炸制品	10-39
(七) 干制品	10-39
(八) 肉制品在零售部门的保管	10-41
第二章 家禽与禽制品	10-44
一、家禽	10-44
(一) 禽肉的营养特点	10-44
(二) 禽肉的特点	10-44
(三) 活禽的质量要求	10-45
(四) 光禽的质量要求	10-46
二、禽制品	10-48

(一) 腌腊制品	10-48
(二) 卤、熏制品	10-52
(三) 烘烤制品	10-56
第三章 水产品及其制品	10-58
一、水产品	10-58
(一) 水产品的营养特点	10-58
(二) 水产品的种类及其特点	10-60
(三) 水产品的质量要求	10-86
二、水产制品	10-90
(一) 水产腌干制品	10-90
(二) 熟制品	10-97
(三) 海味品	10-98
第四章 蛋及蛋制品	10-108
一、蛋	10-108
(一) 蛋的营养特点	10-108
(二) 鲜蛋的质量鉴别和等级	10-110
(三) 鲜蛋在零售部门的保管	10-115
二、蛋制品	10-115
(一) 皮蛋	10-115
(二) 咸蛋	10-119
(三) 糟蛋	10-119
第五章 乳及乳制品	10-122
一、乳的营养特点	10-122
二、乳及乳制品的种类	10-123
(一) 消毒乳	10-123
(二) 炼乳	10-123
(三) 乳粉	10-124
(四) 奶油	10-126

(五) 其他乳制品	10-128
第六章 罐头	10-130
一、罐头的种类及其特点	10-130
(一) 按罐藏容器进行分类	10-130
(二) 按原料种类分类	10-131
(三) 按加工方法分类	10-132
二、罐头的代号	10-134
(一) 生产地区与生产厂家的代号	10-134
(二) 产品名称代号	10-138
(三) 产品代号打印的形式	10-138
三、罐头的质量要求和感官鉴定	10-140
(一) 罐头的质量要求	10-140
(二) 罐头的感官鉴定	10-141
参考文献	10-142

第一章 畜肉及肉制品

一、畜 肉

在我国商业网中，主要经营的畜肉是猪、牛、羊肉，其中猪肉占首要地位。此外，还供应少量的兔、马、驴等肉。

(一) 畜肉的营养特点

畜肉的营养成分主要有蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质等，其含量主要决定于牲畜的类别、性别、年龄、生长期、饲养情况、育肥程度和肉体的部位等。几种主要畜肉的营养成分见表 10-1-1。

表10-1-1 畜肉的主要营养成分 (100克可食部分含量)

名 称	地区	水分 (克)	蛋白质 (克)	脂肪 (克)	热量 (千卡)	灰分 (克)	钙 (毫克)	磷 (毫克)	铁 (毫克)
猪肉(瘦)	江苏	52.6	16.7	28.8	230	0.9	11	177	2.4
猪肉(肥)	江苏	61.0	2.2	90.8	830	0.1	1	26	0.4
猪肉(肥瘦)	上海	29.3	9.5	59.8	580	0.5	6	101	1.4
牛肉(肥瘦)	北京	68.6	20.1	10.2	172	1.1	7	170	0.9
羊肉(肥瘦)	北京	58.7	11.1	22.8	307	0.6	—	—	—
兔肉	北京	77.2	21.2	0.4	89	1.0	16	175	2.0
马肉	北京	75.8	19.6	0.8	86	—	8	202	7.6

(二) 畜肉的种类及其特点

1. 猪肉

猪肉的肌肉呈淡红色，肉纤维细致而柔软。肌肉间含有较多的脂肪，因此，经加热后，肉味鲜美。

2. 牛肉

牛肉可分为黄牛肉、水牛肉和牦牛肉。

(1) 黄牛肉：肌肉呈深红色，肉质较软。肥度在中等以上的肉，肌肉间夹杂着脂肪，形成所谓的“大理石状”。

(2) 水牛肉：肉色比黄牛暗，带棕红色，肌肉纤维粗而且松弛，脂肪为白色，肉不易煮烂。

(3) 牦牛肉：脂肪多，肉质细嫩，味美，质量优于黄牛肉。

3. 羊肉

羊肉可分为绵羊肉和山羊肉。

(1) 绵羊肉：肌肉呈暗红色，肉纤维细而软。经育肥的绵羊，肌肉间夹有白色脂肪，脂肪较硬而脆。

(2) 山羊肉：肉色较绵羊肉淡，皮下脂肪很少，唯在腹部有较多的脂肪，其肉有膻味。

4. 兔肉

兔肉的肌肉呈暗红色并略带灰色，肉质柔软。肌肉间含脂肪很少，脂肪多集中在腹内，呈淡黄色。肉味很清淡，与其他肉同烹制后，就有和其他肉相似的风味。

5. 马肉

马肉的肌肉呈暗红色并略带青色，肉的纤维细，肉质坚实。肌肉间无脂肪。肉具有特殊的甜味，同时也很容易发酸。

(三) 各部位肉的质量特点及其用途

在畜体上，各个部位的肉所含的肌肉组织、结缔组织、脂肪组织和骨骼组织的比例是不相同的，因此，各部位肉的质量、用途有差别，价格也不同。

1. 猪肉

（1）猪肉分部位标准

猪肉分部位标准，各地略有差异，各部位名称也大同小异。部分城市市销猪肉分部位标准如图 10-1-1~10-1-5。

（2）各部位肉的特点及用途

由于猪肉所在部位不同，其肌肉的老嫩、肥瘦的比例、骨骼和结缔组织的含量等特点不同，食用用途也就不同，具体区别见表 10-1-2。

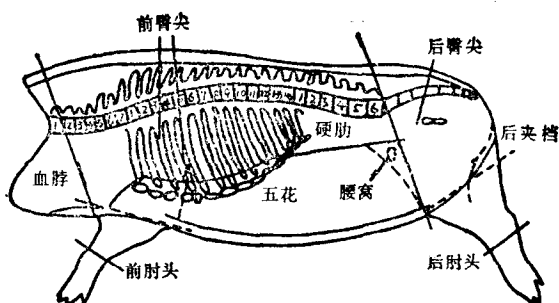


图10-1-1 北京市猪肉分部位规格图

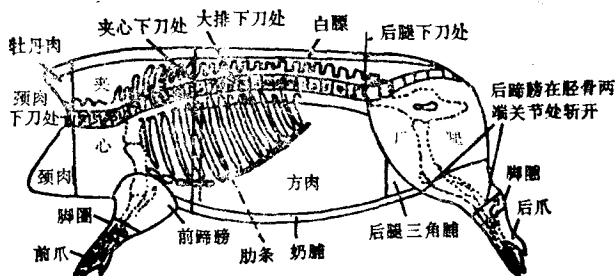


图10-1-2 上海市猪肉分部位规格图

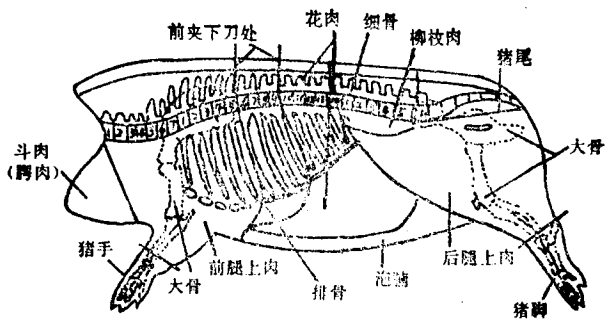


图10-1-3 广州市猪肉分部位规格图

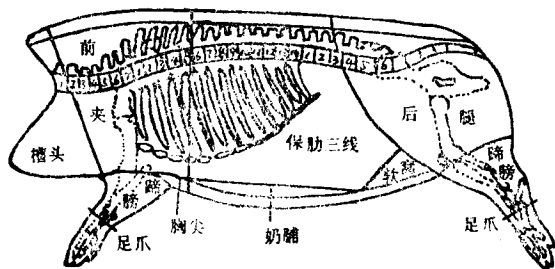


图10-1-4 重庆市猪肉分部位规格图

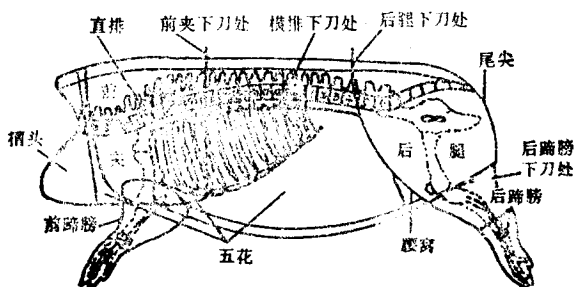


图10-1-5 武汉市猪肉分部位规格图

表10-1-2 猪各部位肉的特点及其用途

名 称	所 在 部 位	特 点	用 途
血 脖 (槽头肉)	颈部	肉质老, 肥多瘦少	做馅
胸 肉	在前蹄膀上方, 肋骨下方	肉质较嫩	炒菜
夹心肉	除去血脖和胸肉 的前半部	肉质较老, 筋膜多	做馅、酱、炖、 烧
前蹄膀	前肢	瘦肉多, 成束状, 富胶质	炖、煨、烧、卤
通 脊	脊椎骨底下	肉质细嫩	熘、烤、爆炒
里 脊	腰的后半部	细嫩瘦肉	煎、炒、爆、熘、 炸
硬 肋	在通脊的下方, 为胸肋的前部	瘦肉较多, 肉质较嫩, 膘肉层次也多	红烧、酱汁
软 肋	在通脊的下部, 硬肋的后部	瘦肉较少, 肉质差	做扣肉, 米粉肉
奶 脯 (肚囊)	猪腹下部	几乎全部为泡状肥肉	炼油 (但出油率不高)
臀尖肉	尾根骨下面	细嫩瘦肉	炒、熘、爆、酱
坐臀肉	臀尖肉下面	肉质较老	焖、炖
后蹄膀	后肢	比前蹄膀肉多、 骨少, 富胶质	同前蹄膀

2. 牛肉、羊肉

(1) 牛肉、羊肉分部位标准

牛羊肉的分割，是根据牛羊躯体各部位肌肉组织结构的特点，结合各地消费者不同的生活习惯和烹饪方法、吃法而定的（图10-1-6、10-1-7）。

分割后的牛羊肉，根据肌肉的部位、质地、形状和色泽，都有一定的名称。

(2) 牛、羊各部位肉的特点及其用途

由于所在的部位不同，牛、羊的肌肉发育、肥瘦的比例、骨骼和结缔组织的含量等特点都不同，食用用途也就不同，具体的区别见表10-1-3和10-1-4。

(四) 畜肉卫生标准的感官指标

活畜经屠宰加工后，必须经卫生部门检验合格，然后才能进入市场。冻畜肉还应符合冷冻条件的要求。鲜、冻畜肉的卫生标准见下表10-1-5~10-1-9。

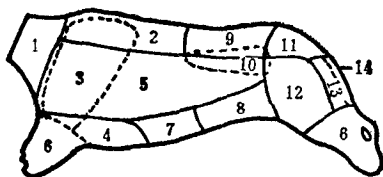


图10-1-6 牛肉的分割部位（右内侧）

1—脖头 2—上脑 3—外板(牛肩肉) 4—胸口
5—肋条 6—花腱(小腿肉) 7—弓口 8—灶口
9—扁肉 10—里脊 11—密龙(三叉) 12—“和尚头”肉 13—子盖 14—黄瓜条(12、13、14均为后腿肉)

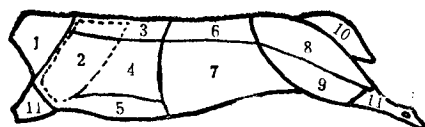


图10-1-7 羊肉的分割部位（右内侧）

1—脖头 2—外板 3—上脑 4—肋条
5—胸口 6—扁肉(再往前部延伸为小三叉) 7—腰窝 8—大三叉 9—磨档
10—绵羊尾 11—前后花腱

表10-1-3 牛肉各部位特点及其用途

名 称	所 在 部 位	特 点	用 途
脖 头	颈部	粗糙坚韧，无脂肪	酱制、绞馅
上脑、短脑	脊背前部	纤维细长松软并含有微量脂肪，但短脑比较坚韧并夹有少量筋膜	剔去短脑筋膜可爆、炒。也可绞馅，还可干煎食用
外 板	肩、上膊部	有几层筋膜，但瘦肉较多，较嫩	去筋膜可爆、炒，整块可作酱烧制品，部分可绞馅
胸 口	胸部	多脂肪，多筋膜，瘦肉少	酱制品，炖、焖、烧
肋 条	肋部	筋膜多，脂肪分布均匀	酱制品，炖、焖、烧，配瘦肉后绞馅
弓 口	前腹部近胸肋	脂肪和筋膜较多，瘦肉比较少	酱制品，清炖、焖、烧
灶 口	后腹部	有大面积的腹部韧带，脂肪比较集中，瘦肉极少	酱制品、清炖、筋膜较薄部位可烧、炖
花 腱	四肢	为椎形两头尖的肌肉，外有筋膜包裹，内有筋膜间隔	酱、炖、烧、卤
密 龙	臀上脊部	外有脂肪，边有厚筋，瘦肉多而嫩	酱制品，瘦肉可爆、炒
扁 肉	腰背部	瘦肉细嫩，肉丝细长	爆、炒、烹、炸、汆均可
里 脊	腰椎里侧	极细嫩	爆、炒、烹、炸、汆汤
和尚头、脂盖黄瓜条	后腿部	无筋膜，无脂肪的瘦肉，细嫩	爆、炒、烹、炸、汆汤

表10-1-4 羊肉各部位特点及其用途

名 称	所 在 部 位	特 点	用 途
羊腩肉	颈部	细嫩，无筋膜、脂肪	酱制、爆、炒、绞馅
外 板	肩腿部	有筋膜，瘦肉多	酱制、爆、炒、绞馅、炖、烧
上脑、短脑	脊背部	细嫩，纤维长	涮、氽、烹、炸、烤、爆、炒
胸口、肋条	胸、肋部	脂肪、筋膜较多	酱、炖、犒、烧、也可配瘦肉绞馅
脂 盖、磨 档 黄瓜条、和尚头	后腿部	主要是无筋膜的瘦肉，细嫩异质	炸、烹、爆、炒、涮、烤、氽
大三叉 小三叉	腰背部荐臀腿部	外有脂肪复盖，边缘有薄筋膜，瘦肉多而集中	涮羊肉
腰 窝	腰肋部	脂肪，筋膜，瘦肉间生	焖、烧、酱、炖
花 腱	四肢	薄筋膜较多	酱制，也可搭配肥肉绞馅

表10-1-5 鲜猪肉卫生标准的感官指标（国家标准）

	一 级 鲜 度	二 级 鲜 度
色 泽	肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白	脂肪色稍暗，并缺乏光泽
粘 度	外表微干或微湿润，不粘手	外表干燥或粘手，新切面湿润
弹 性	指压后的凹陷立即恢复	指压后的凹陷恢复慢且不能完全恢复
气 味	具有鲜猪肉的正常气味	稍有氨味或酸味
煮沸后的肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有香味	稍有浑浊，脂肪呈小滴浮于表面，无鲜味

表10-1-6 冻猪肉卫生标准的感官指标 (国家标准)

	一 级 鲜 度	二 级 鲜 度
色 泽	脂肪有光泽, 色红均匀, 脂肪洁白, 无霉点	肌肉色泽暗红, 缺乏光泽, 脂肪微黄, 或有少量霉点
组织状态	肉质紧密, 有坚实感	肉质软化或松弛
粘 度	外表及切面微湿润, 不粘手	外表湿润, 微粘手, 切面有渗出液, 不粘手
气 味	无异味	稍有氨味或酸味

表10-1-7 鲜牛肉、鲜羊肉、鲜兔肉卫生标准的感官指标 (国家标准)

	一 级 鲜 度	二 级 鲜 度
色 泽	肌肉有光泽, 红色均匀, 脂肪洁白或淡黄色	肌肉色稍暗, 切面尚有光泽, 脂肪缺乏光泽
粘 度	外表微干或有风干膜, 不粘手	外表干燥或粘手, 新切面湿润
弹 性	指压后的凹陷立即恢复	指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复
气 味	具有鲜牛肉、鲜羊肉、鲜兔肉正常的气味	稍有氨味或酸味
煮沸后肉汤	透明澄清, 脂肪团聚于表面, 具特有香味	稍有浑浊, 脂肪呈小滴浮于表面, 香味差或无鲜味

表10-1-8 冻牛肉卫生标准的感官指标 (国家标准)

	一 级 鲜 度	二 级 鲜 度
色 泽	肌肉色红均匀, 有光泽, 脂肪白色或微黄色	肉色稍暗, 肉与脂肪缺乏光泽, 但切面尚有光泽