

“十三五”国家重点出版物出版规划项目

图解服务的细节

041

すぐわかるスーパーマーケット 鮮魚の仕事ハンドブック

# 生鲜超市 水产篇

## 工作手册

海量图解日本生鲜超市先进管理技能



「日」《食品商业》编辑部 编

周征文 译

人民东方出版传媒  
People's Oriental Publishing & Media



东方出版社  
The Oriental Press

“十三五”国家重点出版物出版规划项目

图解服务的细节

041

すぐわかるスーパーマーケット 鮮魚の仕事ハンドブック

# 生鲜超市 工作手册 水产篇

海量图解日本生鲜超市先进管理技能

「日」《食品商业》编辑部 编

周征文 译

人民东方出版传媒  
People's Oriental Publishing & Media



東方出版社  
The Oriental Press

图书在版编目(CIP)数据

生鲜超市工作手册.水产篇 / 日本《食品商业》编辑部编;周征文译. —北京:东方出版社, 2016.5

(服务的细节;041)

ISBN 978-7-5060-9054-4

I. ①生… II. ①日…②周… III. ①超市—商业服务—手册 IV. ①F717.6-62

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第121048号

SUGUWAKARU SUPERMARKET SENGYO NO SIGOTO HANDBOOK © SYOKUHISYOUYOU HENSYUBU 2014  
Originally published in Japan in 2014 by THE SHOGYOKAI PUBLISHING CO.,LTD.  
Simplified Chinese translation rights arranged through TOHAN CORPORATION, TOKYO,  
and BEIJING HANHE CULTURE COMMUNICATION CO.,LTD.

本书中文简体字版权由北京汉和文化传播有限公司代理  
中文简体字版专有权属东方出版社  
著作权合同登记号 图字:01-2016-3389

服务的细节041: 生鲜超市工作手册水产篇

(FUWU DE XIJIE 041:SHENGXIAN CHAOSHI GONGZUO SHOUCHE SHUICHANPIAN)

编者: [日]《食品商业》编辑部

译者: 周征文

责任编辑: 吴婕 王思怡

出版: 东方出版社

发行: 人民东方出版传媒有限公司

地址: 北京市东城区东四十条113号

邮政编码: 100007

印刷: 北京楠萍印刷有限公司

版次: 2016年6月第1版

印次: 2016年12月第2次印刷

印数: 7801—10800册

开本: 880毫米×1230毫米 1/32

印张: 9.875

字数: 205千字

书号: ISBN 978-7-5060-9054-4

定价: 38.00元

发行电话: (010) 85924663 85924644 85924641

版权所有, 违者必究 本书观点并不代表本社立场

如有印装质量问题, 请拨打电话: (010) 85924602 85924603

生鲜超市工作手册蔬果篇

生鲜超市工作手册肉禽篇

**生鲜超市工作手册水产篇**

生鲜超市工作手册日配篇

生鲜超市工作手册副食调料篇

生鲜超市工作手册 POP 篇

## 第1章~5章、第10章

奥田 则明 (OKUDA NORIAKI)

(株) 奥田 Flesh Food 研究所 董事长

1950年3月出生。1968年就读于北海道大学,1972年入职日本大荣(DAIEI)株式会社,被分配至生鲜水产部门,1975年担任关东事业部采购员,1978年担任驻夏威夷采购员,1979年担任总公司销售专员(负责鳕鱼及牡蛎商品)。1984年从大荣(DAIEI)株式会社离职,入职(株)奥田Flesh Food研究所。1991年就任董事长至今。

## 第6、7章

渡边常和 (WATANABE TSUNEKAZU)

1951年出生。原(株)消费经济研究所品质管理中心部长。现担任Office S&Q Support咨询公司法人代表。曾就职于日本大荣(DAIEI)株式会社,先后担任门店工作人员、店长及商品部勤务。1996年转职至消费经济研究所。擅长的专业领域非常广泛,能够对超市及饮食店的食品卫生、品质管理进行全方位的指导,并针对不同岗位的员工进行相应培训,应对和处理食品方面的问题和矛盾。

大田喜启 (OTA YOSHIHIRO)

1973年出生。(株)消费经济研究所品质管理支援部主任。从金泽大学理学部化学科毕业后,于1996年入职(株)LIFE CORPORATION公司。从事门店业务(熟食部门)、PC及门店卫生品质管理业务。2001年转任现职。在从事所属专业领域工作(超市及餐饮店的门店卫生管理、品质管理、标识方法)之外,还针对超市的卖场数据量化,进行相关指导。


## 第8章

堀内千夫 (HORIUCHI MIKIO)

Ever Fresh 研究所有限公司 法人代表

1951年生于岛根县。1975年毕业于独协大学外国学部,随后入职日本大荣(DAIEI)株式会社,在其中工作的15年间,担任过门店主管、商品总部采购员、外派采购员、销售总监及区域销售主管职务。1990年从大荣(DAIEI)株式会社离职,开始提供咨询服务。1991年创办Ever Fresh研究所有限公司。

策划人:吴婕

产品经理:东方管理评论  + 吴婕

责任编辑:吴婕 王思怡

责任审校:李皖南

统 筹:黎松

封面设计:马骥

责任营销:孙宇靖 010-85924686

投稿邮箱:tougao@rmdf.cn

# 前言

长期以来，以女性为主的临时工一直奋战在超市工作岗位的第一线，无论是产品加工，还是卖场布置，她们都称得上是不可或缺的中坚力量。

然而，用人企业的相关工作还有所欠缺，使她们未能最大限度地发挥自身能力。

有的企业的确已经着手改革，开始任命临时工为部门负责人，或将其提拔为正式员工。有的企业还认真听取女性员工的意见和建议，将其落实到新商品的开发中，从而获得了消费者的欢迎。

但上述情况仍属少数。

我们认为，只有企业一方做到“培训到位、考核公平”，员工一方做到“认真学习、服务顾客”，双方的正能量互相结合，才能打造出一家优秀的超市门店。

如果不培养员工积极向上、提升自我的心态，就无法使门店生意兴隆。

之所以出版本书，正是基于上述宗旨。本书既是企业培训员工的



现场教材，也是供员工们自我学习的精神食粮。

本书作为“生鲜超市系列”中的一册（生鲜水产方面的教材）——其他还包括蔬果、肉禽、日配食品方面的教材——经过重新编辑和大幅整理后，又加入了各部门共通的重要知识（包括卫生管理、标识规则等），因而成为现场培训及自学提高的有力工具。

如今，超市行业迎来了“用人荒”的时代。企业只有导入正确合理的培训及评价机制，激发员工自我学习、自我提高的主观能动性，才能克服困难，实现共赢。

我们相信，劳动者由内而外展现风采的时代终将到来。

2014年春

“商业界”出版股份有限公司《食品商业》杂志编辑部

# 目 录

前言 .....001

## 第 1 章

水产部门的基本工作内容 .....001

---

水产部门的基本工作内容 .....002

正确的鲜度管理技术 / 装盘的基础知识和原则 / 隔日处理 · 最终处理与成品保管

水产品加工的基本顺序 .....013

砧板的使用方法、操作时的站立位置 / 菜刀的握持和使用方法 / 菜刀的研磨方法

## 第 2 章

水产部门的商品基础知识 .....019

---

各种水产的加工处理流程 .....020

日本竹荚鱼（盐烤）/ 竹荚鱼 3 片切法 / 竹荚鱼开背法 / 竹荚鱼造型  
刺身 / 远东拟沙丁鱼（手开法）/ 红鲑（盐渍鲑鱼）/ 鲣鱼（鱼块成品）  
/ 鲷鱼 / 青花鱼 / 红鲷鱼 / 冷冻大眼金枪鱼（鱼块成品）/ 生大眼金枪



鱼(鱼块成品)/金枪鱼(薄切法)/比目鱼/青鲷(冷冻)/木叶  
鲷/鲣鱼/伊势龙虾/真章鱼(切片)/大章鱼(涮涮锅)/鳕鱼(生)  
/真鲷/金目鲷/带鱼/幼鲷/青箭鱼/针鱼/翎鲳/马面鲀/短吻红  
舌鲷(关西切法)/牛尾鱼/红方头鱼/太平洋褶柔鱼/金乌贼(墨鱼)  
/剑尖枪乌贼/毛蟹(造型加工)/楚蟹(造型刺身)/楚蟹(蟹肩肉)  
/鳕场蟹/蛛螺/赤贝/北极贝/配菜装盘

### 第3章

## 陈列与设计 .....083

---

冷藏·冷冻·陈列柜的区域划分 .....084

按品类设置柜台 .....091

货架分配与柜台布置 .....102

### 第4章

## 提案与店内促销 .....109

---

根据时鲜期和季节制定店内促销方案 .....110

春(鲷鱼节/虾夷盘扇贝节/章鱼节)

夏(金枪鱼节/刺身自助/鳗鱼节)

秋(生鲜秋刀鱼节/户外烧烤/干货节)

冬(鲷鱼节/螃蟹节/火锅食材自助)

## 第5章

### 水产部门的具体操作流程 .....119

---

#### 每日作业流程要点 .....120

每日销售额与作业流程 / 生产量、陈列量和销售额之间的关系 / 按时间段布置卖场的基本原则 / 最终处理和隔日处理 / 水产部门不同时间段的作业与职责

## 第6章

### 卖场与商品的卫生管理 .....135

---

#### 个人健康管理及仪容整洁 .....136

#### 后场的卫生管理 .....145

#### 收货时，验货是关键 .....153

#### 水产品的特性与卫生管理 .....156

## 第7章

### 应遵守的法规及标识规则 .....161

---

#### 食品标识的法律及基本原则 .....162

#### 水产品的“生鲜”与“加工”标识分类 .....172

#### 照烧等加工品与店内分装品的区别 .....179

#### 标识与陈列的要点 .....182

## 第8章

### 1年12个月的“周度”销售规划 .....187

---

1月 “正月刺身拼盘”等 .....188/ 2月 “节分! 海鲜惠方卷(粗手卷)及手卷寿司促销节”等 .....193/ 3月 “女儿节一家人共同享用的海鲜什锦寿司(散寿司饭)”等 .....198/ 4月 “时鲜美味 蛤蜊节”等 .....202/ 5月 “日本儿童节、母亲节主推海鲜手卷和什锦寿司”等 .....207/ 6月 “香鱼解禁! 以香鱼为主的河鱼节”等 .....212/ 7月 “奖金周日, 开心地奢侈一下!”等 .....217/ 8月 “孩子们的午餐! 平底锅、铁板烧菜单”等 .....221/ 9月 “北海道直送的‘秋季美味’促销”等 .....225/ 10月 “秋季时鲜鱼‘青花鱼节’”等 .....229/ 11月 “寿司之日手卷、什锦寿司派对”等 .....234/ 12月 “奖金周日”等 .....239

## 第9章

### “家计”支出与月度数据 .....245

---

竹荚鱼 / 金枪鱼 / 鲑鱼 / 沙丁鱼 / 鲷鱼 / 鲣鱼 / 鳀鱼 / 青花鱼 / 鲷鱼 / 秋刀鱼 / 乌贼 / 蟹 / 章鱼 / 虾 / 刺身拼盘 / 其他海鲜 / 蚬贝 / 蛤蜊 / 虾夷盘扇贝 / 牡蛎(贝) / 盐腌鲑鱼 / 其他贝类(文蛤、鲍鱼等) / 小沙丁鱼干 / 咸鳕鱼子 / 其他水产腌货和干货 / 竹荚鱼干

第 10 章

卖场和商品的相关数据——销售额、利润及其他 .....259

---

超市的基本数据 .....260

商品生产加工的基本系数——成品率 .....263

如何灵活运用乘积计算“利润率”及定价技巧 .....271

做好降价处理 降低报废损耗率 .....286

# 第 1 章

# 水产部门的基本工作内容

## 水产部门的基本工作内容

水产部门负责处理的商品可以分为两大类——作为自然界产物的“新鲜水产”和经过干燥、调味等加工的“腌制水产”。其中，“新鲜水产”还能进一步细分为以普通形式流通的“生鲜水产”和通过冷链流通的“冷冻水产”。

以上述大分类为基础，便可区分水产部门的作业内容。而大多数生鲜水产都需要通过“冰盐水处理”来保持其鲜度。

此外，为了让消费者便于烹饪和食用，不能只销售整条活鱼，而应该通过去鳃、去内脏、3片切、鱼肉切片等加工手段来提升成品的价值（见图表 1-1）。

同理，对于腌制水产，则少不了涉及冷冻冷藏的低温管理及适当的成品周转技术。至于冷冻水产，低温管理和相应的解冻技术则必不可少。

在超市后场加工的生鲜水产、腌制水产和冷冻水产，除了散装销售的以外，都要装盘销售。

要想学会水产的处理·加工技术，首先必须掌握各工序的基础用语。

### 正确的鲜度管理技术

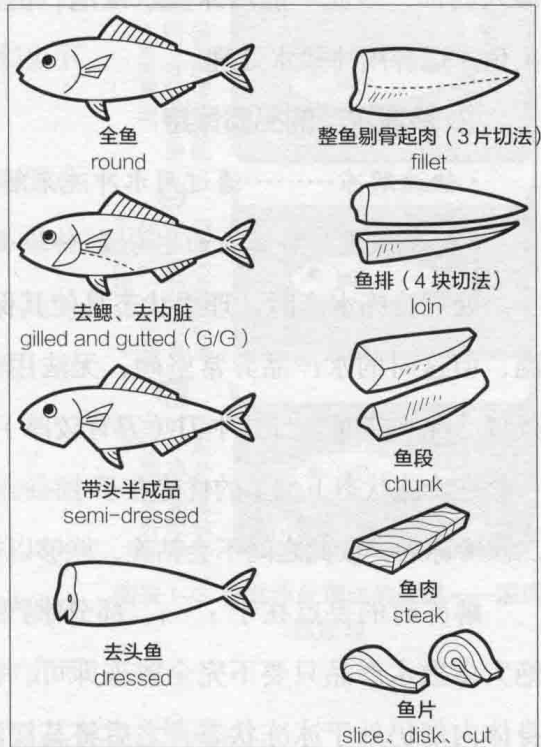
根据是否冷冻、品种及形态的不同，处理水产的方式也各

不相同，有的需要解冻，有的需要水洗，有的则需要用冰盐水处理。

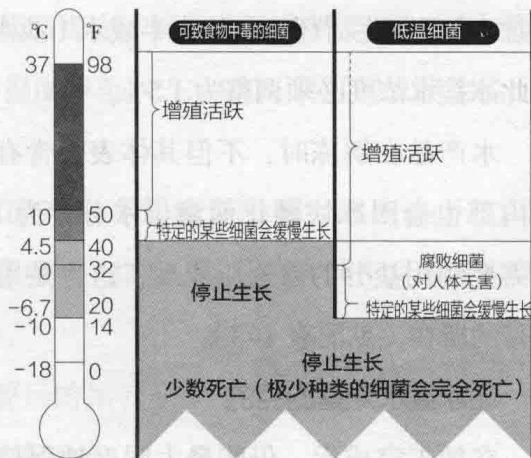
### ① 生鲜水产品的鲜度保持

- 去除表面污垢……水洗
- 降低温度，补足表面水分……用冰盐水（浓度为3.5%）处理

温度上升是鲜度下降的最大原因（见图表1-2）。清洗必须在短时间内完成，事后必须用冰盐水降温（-1℃～-3℃），从而析出多余的表面水分。不过要注意，如果是切下的鱼片，盐分会



图表1-1 新鲜水产加工成品的形态及名称



图表1-2 可致食物中毒的细菌(中温细菌)和低温细菌的生长温度范围



渗入内部，因此不能用冰盐水浸泡。由此可见，只有全鱼或去头鱼才适合用冰盐水处理。

## ② 冷冻水产的品质保持

- 快速解冻……通过用水冲洗来解冻
- 降低温度，补正表面水分……用冰盐水处理

处理冷冻水产时，理想状态是使其保持在 $-10^{\circ}\text{C}$  ~  $-6^{\circ}\text{C}$ 的低温，但这时的水产品异常坚硬，无法用出刃菜刀切割。在加工处理冷冻水产时，日式牛刀（刀背较厚）必不可少。

在冷冻状态下加工的优势在于：一、出肉率高；二、肉片在二次冷冻后，彼此之间不会粘连，能够以非常好的状态进行保存。

解冻时的要点在于：一、部分水产品需要完全解冻；二、绝大多数水产品只要不完全解冻即可，在解冻作业完成后，其身体内部仍处于冰冻状态，之后将其浸泡在冰盐水中，尽可能长时间地保持其低温新鲜的状态；三、在处理大部分虾类时要注意，由于其生活环境往往为半咸水（淡水和海水交汇的水域），因此冰盐水浓度必须调整为1.5%。

水产品解冻时，不但其体表会含有多余水分，而且其身体内部也会因冰块融化而渗出水分，为了去除这些多余水分，就需要利用盐分的渗透压原理，这也是用冰盐水浸泡冷冻水产的目的所在（见图表1-3）。

## ③ 冰盐水处理的目的

在加工完成后，仍能最大限度地保持水产品的原味和营养

成分，这便是鲜度管理的目的。为此，需要做到以下两点：

① 为了抑制会导致蛋白质变性的细菌增殖，要保持低温管理和清洁。

② 要隔离有氧环境，以防脂肪氧化。

冰盐水处理法则是低温管理中不可或缺的一环。

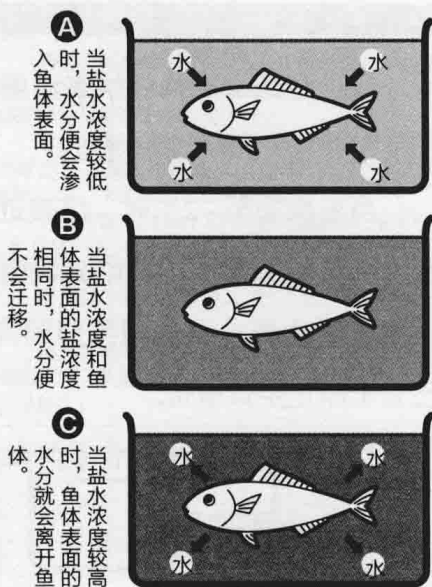
由于鱼肉中含有各种成分，因此与零度结冰的水不同，其只有在  $-2^{\circ}\text{C} \sim -1^{\circ}\text{C}$  左右才会结冰。

冰盐水，顾名思义，由冰、盐和水组成。这三种原料唾手可得，是成本低廉的低温媒介。将盐水浓度调至 3.5%（与海水的盐浓度相同），再将温度降至  $-2^{\circ}\text{C} \sim 0^{\circ}\text{C}$ ，便可制成冰盐水（见图表 1-4，1-5）。

把冰与盐混合，能产生多低的温度呢？这取决于盐的含量。经实验测定，最低可达  $-22^{\circ}\text{C}$ 。该温度与操作间冷库的温度（ $-18^{\circ}\text{C}$ ）几乎一致。

冰盐水处理的主要目的如下：

- 降低水产品的体表温度



图表 1-3 冰盐水处理法的依据——渗透压原理