

商业技工学校试用教材

副食品商品知识

黑龙江科学技术出版社



编写说明

《副食品商品知识》一书，是根据商业部教育司制订的技工学校商品经营专业教学计划和商业部颁中级营业员业务技术等级标准，在商业部教育司中等职业技术教育处指导下，由中国职业技术培训学会商粮供技校教育研究会和商业技工教材委员会组织编写的。

参加本书编写的学校有长沙市商业技工学校、哈尔滨市商业技工学校、新疆自治区商业技工学校、济南第一商业技工学校、长春市商业技工学校、沙市商业技工学校。

本书可作为商业部系统技工学校、职业高中商品经营专业试用教材，也可作为副食品行业中级营业员技术培训和在职工人自学读物。

本书自1986年开始编写工作，其间曾多次听取有关专家、教师意见。但由于编者学识水平有限，书中难免存在错误和不足，诚恳地希望广大教师和同学提出宝贵意见，以便再版时修改。

本书在编写过程中，得到商业部教育司中等职业技术教育处沈兴龙同志，哈尔滨商业技工学校校长、商业部商业技工教材委员会主任刘彤宇同志以及秘书长赵景德同志的大力支持。编写中参阅了有关书籍和资料，在此一并致谢。

编者

1991年5月

目 录

绪论

第一章 食品的营养与卫生

第一节 营养学基础知识·····(6)

一、人体需要的营养素·····(6)

二、营养与健康·····(16)

三、食品强化·····(22)

第二节 食品卫生基础知识·····(25)

一、食品污染·····(25)

二、食物腐败变质·····(26)

三、食物中毒·····(28)

四、副食品经营的卫生工作·····(30)

五、食品卫生法规和制度·····(41)

第二章 食糖

第一节 食糖的分类·····(45)

一、食糖的分类·····(46)

二、制糖的原料与生产工艺·····(48)

三、食糖的用途·····(50)

第二节 食糖的品质鉴别·····(51)

一、食糖的主要成分·····(51)

二、食糖的感官要求与理化指标·····(53)

第三节 食糖的保管与销售·····(57)

一、影响食糖质量变化的因素·····	(57)
二、食糖变质的现象及原因·····	(58)
三、食糖的包装、运输和保管·····	(60)
四、食糖的销售·····	(63)
第四节 甜味剂和蜂糖·····	(64)
一、糖精·····	(64)
二、蜂糖·····	(64)
第三章 糖果	
第一节 糖果的分类·····	(67)
一、糖果的分类及特点·····	(68)
二、糖果的产销趋势和市场变化·····	(75)
第二节 糖果的经营·····	(77)
一、糖果的品质鉴别·····	(77)
二、影响糖果质量变化的因素·····	(80)
三、糖果的包装和贮存·····	(83)
四、糖果的销售·····	(87)
第四章 酒	
第一节 酒的基础知识·····	(90)
一、酒的生产历史·····	(90)
二、酒的命名和分类·····	(92)
三、酒的化学成分·····	(94)
四、饮酒常识·····	(95)
第二节 白酒·····	(97)
一、白酒的原料及生产工艺·····	(97)
二、白酒的香型和风味·····	(99)
三、白酒质量感观鉴别·····	(100)

四、白酒的质量变化及其处理·····	(101)
五、白酒的保管与销售·····	(104)
六、我国的优质白酒介绍·····	(105)
第三节 啤酒·····	(110)
一、啤酒的原料及生产工艺·····	(110)
二、啤酒的特点和种类·····	(111)
三、啤酒质量的感官鉴别·····	(113)
四、啤酒的保管与销售·····	(114)
五、我国优质啤酒介绍·····	(114)
第四节 黄酒·····	(116)
一、黄酒的生产工艺及特点·····	(116)
二、黄酒的分类·····	(116)
三、黄酒质量的感官鉴别·····	(117)
四、黄酒的保管与销售·····	(118)
五、我国优质黄酒介绍·····	(119)
第五节 果酒·····	(120)
一、果酒的原料及生产工艺·····	(120)
二、果酒的特点和分类·····	(121)
三、果酒质量的感官鉴别·····	(123)
四、果酒的保管与销售·····	(123)
五、我国优质果酒介绍·····	(124)
第五章 卷烟	
第一节 烟及烟制品·····	(126)
一、烟草的起源及发展·····	(126)
二、吸烟与健康·····	(127)
三、卷烟的原料和生产·····	(128)

四、卷烟的分类.....	(132)
五、卷烟的化学成分.....	(133)
第二节 卷烟的规格、质量.....	(134)
一、烤烟型卷烟.....	(134)
二、混合型卷烟.....	(135)
三、卷烟卷制技术要求.....	(137)
四、卷烟的保管.....	(139)
第三节 其它烟制品.....	(143)
一、雪茄烟.....	(143)
二、斗烟丝.....	(145)
三、鼻烟.....	(146)
四、水烟.....	(147)
第六章 茶叶	
第一节 茶叶的基础知识.....	(149)
一、茶叶生产的历史和一般特性.....	(149)
二、茶叶的种类和命名.....	(150)
三、茶叶的化学成分及其对人体的作用.....	(151)
四、饮茶常识.....	(153)
第二节 茶叶生产工艺与特点.....	(155)
一、红茶.....	(156)
二、绿茶.....	(157)
三、花茶.....	(159)
四、乌龙茶(青茶).....	(161)
五、紧压茶.....	(161)
第三节 茶叶的质量鉴别与经营.....	(162)
一、茶叶质量的感官鉴定方法.....	(162)

二、茶叶的保管与销售	(165)
三、我国名茶介绍	(168)
第七章 罐头	
第一节 罐头的基础知识	(174)
一、罐头概述	(174)
二、罐头保藏食品的原理	(176)
三、罐头的分类	(176)
四、罐头的一般生产工艺	(179)
第二节 罐头的质量鉴别	(181)
一、罐头的质量要求	(181)
二、罐头的感官检验方法	(183)
三、罐头的真空度	(186)
四、罐头变质现象及其原因	(186)
第三节 罐头的保管与经营	(191)
一、罐头的贮存和保管	(191)
二、罐头的打号	(194)
三、罐头的销售	(196)
第八章 糕点、饼干、面包	
第一节 糕点	(198)
一、糕点概述	(198)
二、糕点的分类	(202)
三、糕点的卫生标准及品质鉴别	(205)
四、糕点的保管与销售	(207)
五、我国名优糕点介绍	(211)
第二节 饼干	(215)
一、饼干的分类和特点	(215)

二、饼干的生产工艺·····	(217)
三、饼干的品质鉴别·····	(219)
四、饼干的保管与销售·····	(221)
第三节 面包·····	(224)
一、面包的原料和分类·····	(224)
二、面包的生产工艺·····	(226)
三、面包的品质鉴别·····	(228)
四、面包的保管与销售·····	(229)
第九章 乳制品	
第一节 乳的基础知识·····	(231)
一、乳品概述·····	(231)
二、乳的化学成分·····	(232)
三、乳的物理性质·····	(234)
四、乳的质量标准·····	(235)
第二节 乳制品·····	(236)
一、乳粉·····	(236)
二、炼乳·····	(243)
三、奶油·····	(246)
四、其他乳制品·····	(250)
第十章 饮料及冷饮品	
第一节 饮料·····	(261)
一、软饮料的分类、特点和发展趋势·····	(261)
二、汽水·····	(264)
三、矿泉水·····	(267)
四、咖啡·····	(268)
五、其他饮料·····	(269)

第二节 冷饮品	(271)
一、工业冷饮品	(272)
二、商业自制冷饮品	(277)
第十一章 果品	
第一节 果品基础知识	(281)
一、果品的分类	(281)
二、果品的化学成分	(282)
第二节 鲜果	(286)
一、常见鲜果及品质鉴别	(286)
二、鲜果的保管与销售	(304)
第三节 干果	(307)
一、干果的分类	(307)
二、常见干果及品质鉴别	(308)
三、干果的保管与销售	(313)
第四节 果制品	(314)
一、果制品的分类	(314)
二、常见果制品	(315)
三、果制品的保管与销售	(318)
第十二章 肉食及肉制品	
第一节 家畜肉	(320)
一、家畜肉的种类及特点	(320)
二、家畜肉的结构	(322)
三、家畜肉的化学成分	(324)
四、家畜肉的品质检验	(326)
五、家畜肉的经营	(328)
第二节 肉制品	(332)

- 一、肉制品分类及其特点·····(333)
- 二、常见肉制品及质量鉴别·····(334)
- 三、肉制品的经营·····(339)

第十三章 水产品及水产制品

- 第一节 水产品·····(342)
 - 一、水产品的分类及特点·····(342)
 - 二、水产品的化学成分·····(355)
 - 三、水产品的质量鉴别·····(357)
 - 四、水产品的经营和保鲜方法·····(359)
- 第二节 水产制品·····(360)
 - 一、水产制品的种类及生产工艺·····(361)
 - 二、水产制品的经营·····(363)
- 第三节 海味品·····(366)
 - 一、海味品的分类及品质鉴别·····(366)
 - 二、海味品的水发方法·····(373)
 - 三、海味品的经营·····(373)

第十四章 蛋及蛋制品

- 第一节 鲜蛋·····(376)
 - 一、鲜蛋的结构及化学成分·····(376)
 - 二、鲜蛋的品质鉴定方法·····(378)
 - 三、鲜蛋的经营·····(380)
- 第二节 再制蛋·····(383)
 - 一、皮蛋·····(383)
 - 二、咸蛋·····(385)
 - 三、糟蛋·····(385)
 - 四、再制蛋品的经营·····(386)

第三节 蛋制品·····	(386)
一、冰蛋类·····	(387)
二、干蛋类·····	(387)
三、湿蛋类·····	(388)
四、蛋制品的经营·····	(389)
第十五章 家禽及禽制品	
第一节 家禽·····	(390)
一、家禽的化学成分和质量鉴别·····	(390)
二、家禽的分类及主要代表品种·····	(392)
三、家禽肉的保管与销售·····	(398)
第二节 禽制品·····	(398)
一、道口烧鸡·····	(398)
二、东北沟帮子熏鸡·····	(399)
三、宿县符离集烧鸡·····	(399)
四、成都风鸡·····	(400)
五、德州扒鸡·····	(400)
六、北京烤鸭·····	(400)
七、南京板鸭·····	(401)
八、苏州酱鸭·····	(401)
第十六章 调味品	
第一节 调味品的分类与主要调味品·····	(403)
一、味的基本知识·····	(403)
二、主要调味品·····	(406)
第二节 调味品的经营·····	(416)
一、调味品的贮存与保管·····	(416)
二、调味品的销售·····	(418)

第十七章 蔬菜及加工制品

第一节 蔬菜的分类及主要品种·····(419)

一、按供食用部分进行分类·····(419)

二、按上市季节进行分类·····(421)

第二节 蔬菜的成分与经营·····(426)

一、蔬菜的化学成分·····(426)

二、蔬菜的运输和贮藏·····(428)

三、蔬菜的经营·····(431)

第三节 蔬菜加工制品·····(433)

一、蔬菜加工制品的分类·····(433)

二、蔬菜加工制品的品质鉴别·····(434)

三、蔬菜加工制品的经营·····(435)

第十八章 豆制品及粉类

第一节 豆制品·····(438)

一、豆制品的化学成分·····(433)

二、豆制品的分类和主要品种·····(438)

三、豆制品的特点及与人体健康·····(447)

四、豆制品的品质鉴别和经营·····(449)

第二节 粉类·····(451)

一、粉类的主要品种·····(451)

二、粉类的经营·····(454)

第十九章 食盐

第一节 盐的用途和种类·····(456)

一、盐的主要用途·····(456)

二、盐的种类和制取·····(458)

第二节 食盐的经营·····(462)

一、食盐的质量要求·····	(462)》
二、食盐的包装及保管·····	(464)》
三、食盐的销售·····	(466)》
第二十章 食用油脂	
第一节 油脂的种类·····	(468)》
一、食用油脂的种类·····	(468)》
二、食用油脂的化学成分·····	(470)》
三、食用油脂的制取与精制·····	(471)》
第二节 食用油脂的经营·····	(475)》
一、主要植物食用油脂·····	(475)》
二、食用油脂的质量鉴别·····	(476)》
三、油脂的酸败·····	(478)》
四、食用油脂的经营·····	(479)》

绪 论

凡含有营养素，食后能供给热能，调节生理机能，修补及构成身体组织而无毒性的物质称为食物。而食品是经过加工制作以后的食物，它是人们赖以生存和发展不可缺少的物质之一。

食品按其在人们生活中的地位、作用或习惯，可分为主食品和副食品两大类。所谓副食品是指除主食品以外的其他可食用的食品，如烟、酒、糖果、糕点、饮料、罐头等。

自然界中只有极少数食物可供人们直接食用，如水果等。绝大部分在食用前都需要经过处理，因而产生了加工过程。这种从作物在田野中收获后或动物（包括水生物）饲养成后开始，到人们可以食用为止的一系列过程叫做食品加工。随着现代科学的产生和发展，食品加工的范围、规模、品种得到很大发展，我们把这种运用机械设备和科学方法对食品原料进行加工，以供人们食用为目的的工业称为食品工业。副食品所经营的商品绝大多数是食品工业的产品。它具有以下几个特点：

一、原料资源分布广。无论是平原、山区、牧区、沿江湖海地区，都有种类不同的可供利用的食品工业原料资源。

二、产品品种多。据不完全统计，我国食品工业产品有30类以上。随着科技的发展，人们需求的变化，新食品必将大量出现。

三、行业多。目前我国拥用的食品工业行业有粮食加

工、食用植物油、制糖、烟草、制盐、酿酒、饲料、制茶、罐头食品、肉类屠宰加工、水产品加工、蔬菜加工、乳品加工、代乳品、蛋制品加工、肉食制品、糕点、糖果、蜜饯、调味品、豆制品、蜂产品、淀粉、香精、香料和食品添加剂等24个。

四、季节性强。如甘蔗、果品、蔬菜、某些水产品等，其加工时间既不能提前，也不能推迟。

五、产品质量要求高。食品是保证人体发育生长必不可少的生活资料，又是不断提高人民物质生活水平最重要的内容，因此，它要求所有产品都具有贮存性好，易于引起食欲、营养合理、注意卫生等特点。

“民以食为天。”副食品行业所经营的商品都是直接与人们的生活、生存和发展密切相关的商品，做好副食品市场供应，在国民经济中具有重要意义。

副食品是千家万户日常的重要生活资料。例如食糖可为人体提供大量的热能，并具有解表和中、生津润肺，促进收敛的药理作用。茶叶是一种安全、健美的饮料，具有帮助消化、提神益脑、灭菌除病、生津止渴等多种功能，成为我国人民不可缺少的饮料。

发展副食品生产经营有利于农业生产实现良性循环。自然界是一个有机的整体，相互之间既制约又依赖和促进，形成一个完整的循环体系。而良好的循环体系是人类赖以生存和发展的必要条件。我国人口多、耕地少，发展食品生产，开拓食品和副食品市场，首先可以扩大可食资源，缓和用地矛盾。其次，发展食品生产，开拓食品市场，可以扩大饲料来源。再之，发展食品生产，开拓副食品市场，还可以增加

农民收入，为发展农业提供条件。

发展副食品生产经营可以为社会主义建设积累资金。副食品生产经营具有投资少、上马快的特点，可以在较短时间提供较多的资金积累。

发展副食品生产经营可以扩大对外贸易。我国是重要的农产品出口国，但单纯出口原料创汇不高，远远赶不上经过加工后的副食品创汇。以出口活猪为例，活猪每公斤仅创汇1美元左右，将猪肉加工成火腿出口，每公斤则可达4.4美元。

发展副食品生产经营还可以扩大社会就业率。我国已经拥有11亿人口，无论城市和农村，都出现了劳动力增长过快的趋势，造成每年都有一定数量待业人员，给国计民生和社会安定带来严重问题。由于副食品生产投资少，见效快，发展副食品生产经营就为广大城乡待业青年提供了就业机会。

副食品在经营活动中具有自身的市场特征。

具有需求的经营性和广泛性。副食品与人们日常生活紧密联系在一起，销售范围十分广泛，人们一天也离不开。因此，经营网点遍布城镇乡村。

具有供给的频繁性和及时性。副食品普遍存在易变质，不宜长期贮存的缺陷，消费者在购买时多是小数量频繁购买，一次购买数量较少，成交金额不多。这就要求副食品经营店的营业时间较长，及时为消费者提供方便。

具有经营的季节性和地区性。农副产品是副食品市场的重要商品来源。农副产品生产的季节性，自然使某些副食品具有季节性。我国地域辽阔，各地区的自然条件存在差异，这也给副食品市场带来了地区性。因此，在经营活动中，要

实行旺贮淡销，合理调节。

具有习惯性和多样性。大多数消费者在购买副食品时，都有着习惯购买心理，对比较熟悉的商品乐意购买。由于消费者的收入水平和生活习惯的差异，在购买商品时又存在着多样性。这就要求副食品经营者首先了解和掌握市场需求基本状况和发展变化规律，提供高中抵档商品，以满足不同层次消费者和不同消费习惯的需求。

具有市场的导向性。副食品作为人们的日常生活必需品，牵动着千家万户，不仅影响人们日常生活能否正常进行，而且对整个市场具有导向性。这是因为副食品与农副业生产紧密联系，与人们的消费水平紧密相联。正确的、适应我国国情的副食品经营，可以树立良好的社会消费风气，引导生产与消费全面合理发展。

党的十一届三中全会以来，我国副食品市场发生了巨大变化，主要表现在以下几方面：

在需求结构上，主食的消耗逐渐减少，副食品如肉、蛋、鱼、乳等消费量日益增加。近几年各种老年食品、儿童营养食品、保健食品发展较快，高档烟、酒、饮料也成为人们生活必备食品。

在营养价值上，人们已由过去的温饱型消费向营养型消费过渡，在选购副食品时，无论是老年人、青年人还是少年儿童都比较重视其营养价值和成分，乳制品、豆制品已成为畅销产品。

在包装装潢上，过去那种可有可无的观念已经不存在，人们不仅要求副食品必须有卫生、安全、牢固的包装，而且要求包装造型美观、色彩和谐，构图巧妙，富有艺术特色和