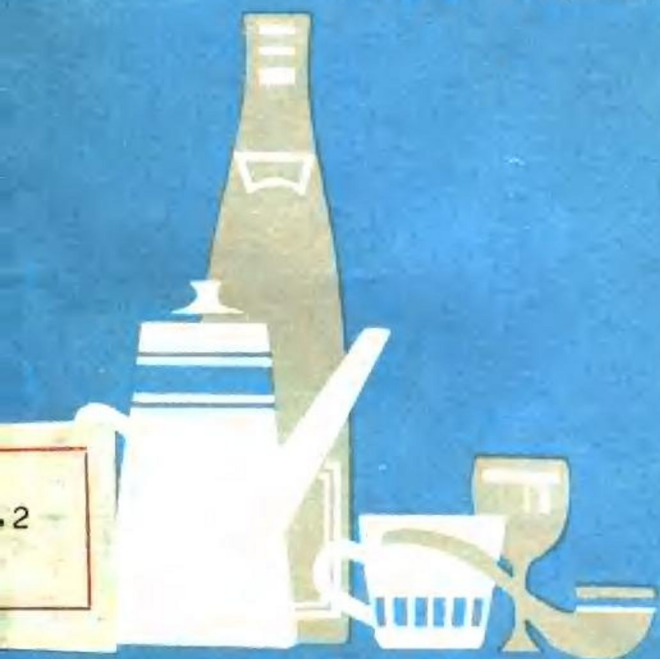


烟酒糖茶

四百题

中高级业务培训教材

辽宁省商业厅教材编审委员会
辽宁省职工教育教材编审委员会 主编



工人出版社

高中级业务培训教材

烟酒糖茶四百题

辽宁省商业厅教材编审委员会

辽宁省职工教育教材编审委员会

主编

工人出版社

高中级业务培训教材

烟 酒 糖 茶 四 百 题

辽宁省商业厅教材编审委员会 主编
辽宁省职工教育教材编审委员会

工人出版社出版（北京安外六铺炕）

辽宁省新华书店发行

沈阳市新民印刷厂印刷

开本787×1092毫米 1/32印张：8.5 字数170,000

1985年9月1版 1985年9月沈阳第1次印刷

印数：1 —— 20,000册

统一书号：15007.12

定价：1.80元

出版说明

加强职工教育,是开发智力、培养人才的重要途径,是提高职工的文化与科学业务水平、搞好国民经济的改革、加速四个现代化进程的重要环节。为了适应开展职工教育的需要,我们组织编写了一套高、中级业务培训教材。首批有“商业”、“粮食”、“物资”、“金融”、“外贸”等类45种,自一九八五年九月起陆续出版。

这套教材是根据国家有关部制订“业务等级标准”与职工现有业务水平,本着“少而精”的原则编写的并经有关部门审定。具有学时短、见效快、理论联系实际的特点。可作为高、中级职工业务培训教材,也可供各类职业学校使用。

《烟、酒、糖、茶四百题》分酒类、烟类、食糖类、糖果类、罐头类、乳制品类、糕点饼干、面包类、小食品类、茶叶类,较系统地介绍了九类商品的生产制造、营养成分、分类、品种、规格、质量、食用、经营、养护等知识,内容丰富,是经营烟酒糖茶的营业员、供销员、保管员必读课本。对有关领导干部、专业教师、食品商品学专业学生,也有一定学习、参考价值。

该书在编审过程中,曾得到有关部门的大力支持。鞍山市财贸学校食品教研室张绍仁同志提供一些资料,在此表示谢意。

由于编审水平有限,缺点和错误在所难免,诚望读者予以批评指正。

目 录

一. 酒 类

1. 酒类小史.....	1
2. 酒的种类.....	3
3. 酒的主要成分.....	3
4. 酒的度数及其测定.....	4
5. 酒劲的大小.....	6
6. 饮酒对人体的积极作用.....	6
7. 出售散装酒的酒提.....	8
8. 白酒及其主要特征.....	9
9. 生产白酒的主要原料.....	9
10. 散装白酒易跑味走度的原因.....	10
11. 白酒和酒精的区别.....	10
12. 白酒的勾兑和加浆.....	11
13. 白酒加浆时出现浑浊的原因.....	12
14. 流通领域中白酒浑浊、沉淀的产生原因.....	12
15. 白酒浑浊、沉淀的救治法.....	12
16. 出售散装白酒要适时搅拌.....	13
17. 白酒中的主要有害成份.....	14
18. 白酒中甲醇的产生及其对人体的危害.....	14
19. 白酒中杂醇油对人体的危害.....	15
20. 白酒中氰化物对人体的危害.....	15
21. 白酒中含铅对人体的危害.....	15

22. 我国白酒的香型分类·····	16
23. 国家对白酒卫生标准的规定·····	17
24. 大曲酒及其在商标上的不同称谓·····	18
25. 黄酒及其特点·····	20
26. 黄酒的分类·····	21
27. 黄酒的主要成份·····	21
28. 黄酒的保管·····	21
29. 香雪酒·····	22
30. 善酿酒·····	22
31. 加饭酒·····	22
32. 淋饭酒·····	23
33. 摊饭酒·····	23
34. 黄酒发酸变质的救治·····	23
35. 黄酒中的名酒、优质酒·····	24
36. 啤酒及其特点·····	24
37. 生产啤酒的主要原料·····	25
38. 啤酒——“液体面包”的由来·····	25
39. 啤酒的种类·····	26
40. 生(鲜)熟啤酒的区别·····	27
41. 啤酒商标上注明的度数·····	27
42. 啤酒的原麦汁浓度与酒精含量的关系·····	27
43. 啤酒的质量鉴别·····	28
44. 二氧化碳在啤酒中的作用·····	28
45. 啤酒浑浊沉淀的原因及其对饮用的影响·····	29
46. 啤酒浑浊的处理办法·····	29
47. 啤酒的保管·····	30

48. 黑啤酒的特点	31
49. 啤酒的挑选	32
50. 啤酒中的名酒、优质酒	32
51. 果酒及其特点	32
52. 品名繁多的葡萄酒	33
53. 山葡萄酒的特点	34
54. 香槟酒及其制造方法	34
55. 味美思酒的特点	35
56. 白兰地酒的生产	35
57. 葡萄酒中的名酒、优质酒	36
58. 果酒通常易见的病害	36
59. 巴氏灭菌法	37
60. 果酒产生沉淀现象的原因	38
61. 果酒的变黑、变褐	38
62. 果酒的保管	39
63. 配制酒	40
64. 金酒	41
65. 威士忌酒的特点	41
66. 鸡尾酒和鸡尾酒会	41
67. 果酒中的名酒、优质酒	42
68. 第一、二届全国评酒会评出的全国名酒	43
69. 第三届全国评酒会评出的名白酒和优质白酒	43
70. 第二届全国评酒会评出的优质酒	45
71. 汾酒及其历史	46
72. 茅台酒的制造及其特点	48
73. 五粮液酒的主要特点	48

74. 剑南春酒的主要特点	49
75. 古井贡酒名称的由来	49
76. 洋河大曲酒的特点	50
77. 董酒名称的来历	50
78. 西凤酒的主要特点	50
79. 全兴大曲酒名称的由来	51
80. 泸州老窖特曲酒的特点	51
81. 山西竹叶青酒的制造	52
82. 绍兴加饭酒的历史	52
83. 龙岩沉缸酒的特点	52
84. 青岛啤酒及其特点	53
85. 烟台红葡萄酒的特点	53
86. 中国红葡萄酒的特点	54
87. 沙城白葡萄酒(干)和民权白葡萄酒(甜)的特点	54
88. 酒解鱼腥的道理	55
89. 绍兴老酒“越陈越香”的原因	55
90. 过量饮酒的害处	56

二. 烟 类

91. 人们的吸烟史	58
92. 烟草除供人们吸用外的其它用途	58
93. 烟制品及其分类	59
94. 我国卷烟生产的历史	59
95. 生产卷烟所用的原料	59
96. 烤烟叶的特点	60
97. 烤烟叶按香气特点的分类	60

98. 晒烟叶和晾烟叶	61
99. 按卷烟生产要求晒、晾烟叶的分类	61
100. 烟叶的发酵	62
101. 烟叶质量与其在烟株生长部位的关系	62
102. 卷烟按原料特点的分类	63
103. 卷烟按结构特征的分类	64
104. 烤烟型卷烟的分级	65
105. 卷烟品质的构成因素	65
106. 各级卷烟的质量标准	66
107. 卷烟纸对卷烟质量的影响	67
108. 卷烟生产的加香和加料	68
109. 卷烟生产常用的一些香料	68
110. 卷烟的主要成份	69
111. 糖在卷烟中的作用	69
112. 蛋白质对卷烟质量的影响	70
113. 烟碱及其特点	70
114. 卷烟生理强度的决定因素	71
115. 芳香物质对卷烟质量的影响	71
116. 矿物质对卷烟质量的影响	71
117. 氮和果胶质在卷烟中的作用	72
118. 卷烟的特性	72
119. 卷烟的均衡含水量	73
120. 卷烟质量与含水量的关系	73
121. 在同一仓库内低级卷烟吸湿快的原因	74
122. 卷烟含水量的检验	75
123. 外界温湿度的变化与卷烟含水量的关系	76

124. 温湿度变化对卷烟受潮或干燥的影响	76
125. 风与卷烟的养护工作的关系	77
126. 卷烟发生霉变的主要原因	77
127. 卷烟中霉菌繁殖与温湿度的关系	78
128. 卷烟的含水量与霉菌繁殖温度的关系	78
129. 卷烟霉变的主要过程	79
130. 卷烟受潮发热应采取的保质措施	80
131. 卷烟质量的感官鉴定	81
132. 卷烟的生理强度	81
133. 卷烟的香气	81
134. 卷烟的吃味	82
135. 卷烟烟支粗和长	82
136. 卷烟标准箱的计算	83
137. 一标准箱卷烟所含烟丝的重量	84
138. 过滤嘴卷烟的特点	84
139. 过滤嘴卷烟滤嘴头的规格	85
140. 卷烟生产的主要工艺过程	85
141. 卷烟储存应注意的问题	85
142. 雪茄烟的特点	86
143. 雪茄烟的分级	86
144. 斗烟丝	87
145. 水烟的特点	87
146. 我国水烟的主要产区	88
147. 鼻烟	88
148. 我国习惯上消费鼻烟的地区	88
149. 优质卷烟必须具备的条件	88

150. 肺癌发生机会的大小与吸烟程度的关系	90
151. 吸烟的主要害处	90
152. 吸烟者一般戒烟较难	91

三. 食 糖 类

153. 食糖在食品构成中比重不断上升的原因	93
154. 食糖是不可缺少的工业原料	94
155. 生产食糖所需的主要原料	94
156. 我国的主要产糖区	95
157. 食糖的种类	96
158. 白砂糖的特点	96
159. 绵白糖的特点	97
160. 红糖的特点	97
161. 冰糖的特点	98
162. 方糖的加工制造	98
163. 冰糖、方糖不属于糖果类的原因	98
164. 食糖的主要成分	99
165. 糖——人体活动的动力	100
166. 蔗糖在食糖中的地位	101
167. 还原糖对食糖质量的影响	101
168. 水和矿物质对食糖质量的影响	102
169. 食糖的主要特性	102
170. 食糖结块的一般规律	103
171. 食糖的吸湿点与其含水量及温度的关系	103
172. 食糖变色变味的原因	104
173. 食糖质量的鉴别	104

174. 绵白糖不是白砂糖粉碎而成的	105
175. 消费者多爱食用绵白糖的原因	106
176. 最甜的糖	106
177. 产妇适宜吃红糖的原因	106
178. 冰糖口感没有绵白糖甜的原因	107
179. 糖精不是从食糖里提炼出来的精华	107
180. 世界上一些主要国家对使用糖精的反映	108
181. 转化糖	108
182. 不大量生产转化糖和果糖的原因	109
183. 白糖烧焦了变苦变黑的原因	109

四. 糖 果 类

184. 糖果的营养价值	110
185. 糖果的分类	110
186. 硬糖	111
187. 硬糖的特性	111
188. 硬糖的种类	112
189. 硬糖的“发烱”	112
190. 硬糖的“发砂”	113
191. 硬糖发烱、发砂之间的关系	113
192. 硬糖发烱、发砂产生的原因	114
193. 硬糖最宜保管的条件	114
194. 硬脂糖的特点	115
195. 乳脂糖的特点	115
196. 半软糖	116
197. 奶糖的特性	116

198. 奶糖的分类·····	116
199. 蛋白糖的特性·····	117
200. 蛋白糖的种类·····	117
201. 奶白糖与奶糖之区别·····	118
202. 软糖的特性·····	118
203. 软糖的种类·····	119
204. 夹心糖（馅糖）的特点·····	119
205. 果仁糖·····	120
206. 巧克力糖的种类和特点·····	121
207. 胶姆糖·····	122
208. 泡泡糖·····	122
209. 糖果常见的变质现象·····	123
210. 糖果发烊的原因·····	123
211. 糖果发砂的原因·····	123
212. 糖果的酸败·····	124
213. 糖果走油的原因·····	124
214. 巧克力的发花·····	124
215. 糖果遭受虫蛀的原因·····	125
216. 糖果发烊、发砂的感官鉴别·····	125
217. 零售商店存放糖果的注意事项·····	125
218. 多数软糖包装衬有糯米纸的原因·····	126
219. 纳溪泡糖的特点·····	126
220. 南糖·····	127
221. 吃糖要注意保护牙齿的原因·····	127
222. 硬糖越拉越白的原因·····	128
223. 棉花糖·····	128

224. 糖尿病患者适宜吃的糖.....	129
----------------------	-----

五. 罐 头 类

225. 罐头食品的优点.....	130
226. 罐头的种类.....	131
227. 生产罐头要选择容器的原因.....	131
228. 玻璃容器的优点.....	132
229. 玻璃容器的缺点.....	132
230. 马口铁容器的优点.....	133
231. 生产罐头装罐时应当注意的问题.....	134
232. 罐头的注液.....	134
233. 罐头装罐预封后必须排气的原因.....	135
234. 罐头的真空度.....	135
235. 生产罐头必须杀菌的原因.....	136
236. 罐头杀菌效果好坏的因素.....	136
237. 罐头在出厂前要经过恒温保管的原因.....	138
238. 罐头封罐要经过假封真封两个步骤的原因.....	138
239. 肉禽罐头的营养价值.....	138
240. 水产罐头的主要成分.....	139
241. 蔬菜罐头的营养价值.....	139
242. 水果罐头的主要成分.....	140
243. 罐头质量的感官鉴别.....	140
244. 罐头常见的变质现象.....	141
245. 罐头膨听对其质量的影响.....	142
246. 罐头膨听的原因.....	143
247. 引起罐头变色的主要原因.....	143

248. 引起罐头浑浊与沉淀的原因	144
249. 罐头贮存最宜的温、湿度	145
250. 罐头的均质作用	146
251. 罐头盖上的钢印的用途	146
252. 罐头在保管中发生“出汗”现象的原因	147
253. 罐头里加味精不好的原因	148
254. 一吨罐头所含的箱数	149
255. 广东凉茶罐头	149

六. 乳制品类

256. 乳制品	150
257. 乳粉的种类	150
258. 脱脂乳粉	150
259. 脱脂乳的加工制取	151
260. 速溶乳粉	151
261. 全脂乳粉	152
262. 全脂乳粉与脱脂乳粉的主要差别	152
263. 乳粉的主要特性	153
264. 乳粉常见的变质现象	154
265. 保管乳粉最适宜的条件	154
266. 乳粉的保管期	155
267. 炼乳的主要特点	155
268. 炼乳的种类	155
269. 甜炼乳	156
270. 甜炼乳的特点	156
271. 淡炼乳进行灭菌处理的原因	156

272. 淡炼乳的特点	157
273. 炼乳保管最适宜的条件	157
274. 炼乳常见的变质现象	158
275. 奶油的特性	159
276. 奶油的储存	159
277. 麦乳精的主要原料	160
278. 乳 糖	160
279. 乳糖在工业生产中的用途	161
280. 有的人喝牛奶(奶粉)拉肚子的原因	161
281. 饮用牛奶的正确方法	162
282. 乳制品营养丰富的道理	162
283. 干 酪	163
284. 脂肪含量最高的动物乳	164
285. 乳粉一磅与克、斤的换算	165

七. 糕点、饼干、面包类

286. 我国糕点生产小史	166
287. 糕点的熟制方法	166
288. 糕点按商业习惯的分类	167
289. 中点和西点的主要区别	168
290. 中点生产的主要原料	168
291. 糕点生产所用的辅料	169
292. 京式糕点按制造特点的分类	169
293. 东北糕点按制造特点的分类	170
294. 浆皮类糕点的特点	170
295. 酥皮类糕点的特点	170

296. 大包酥、小包酥·····	171
297. 酥类糕点的特点·····	171
298. 油炸类糕点的特点·····	172
299. 蛋糕类糕点的特点·····	172
300. 饼干类糕点的特点·····	173
301. 苏打饼干·····	173
302. 混糖皮类糕点的特点·····	173
303. 朝鲜类糕点的特点·····	174
304. 芙蓉糕和刹其马的区别·····	174
305. 京八件·····	175
306. 绿豆糕的质量标准·····	175
307. 元宵的质量要求·····	176
308. 东北地区的“四色糕”·····	176
309. 蛋糕的保管·····	176
310. 奶油清酥类糕点·····	177
311. 奶油混酥类糕点·····	177
312. 蛋白类糕点·····	177
313. 茶酥类糕点·····	177
314. 水点心的主要特点·····	178
315. 肥面类糕点·····	178
316. 饼干——“比斯开”叫法的来历·····	178
317. 饼干按面团性质的分类·····	179
318. 饼干的保管·····	179
319. 面包小史·····	179
320. 面包的营养价值·····	180
321. 面包在保管中易发生的变质现象·····	181