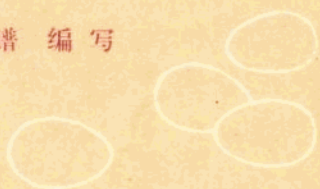




商品知识小丛书

家禽和蛋

焦艺谱 编写



中国财政经济出版社

PDG

商品知識小叢書

家 禽 和 蛋

焦 艺 谱 编 写

中国財政經濟出版社

1964年·北 京

商品知識小叢書
家 禽 和 蛋
焦 艺 譜 編 写

*

中国財政經濟出版社出版
(北京永安路18号)
北京市書刊出版业營業許可証出字第111号
中国財政經濟出版社印刷厂印刷
新华書店北京发行所发行
各地新华書店經售

*

787×1092毫米1/32•1²/₃₂印张•34千字
1964年10月第1版
1964年10月北京第1次印刷
印数: 1~15,100 定价: (科三)0.18元
統一書号: 15166•203

目 录

前言.....	(5)
---------	-------

家 禽

一、活禽.....	(6)
我国家禽有哪些优良品种?	(6)
家禽是怎样分类的?	(13)
活禽怎样分级?	(15)
怎样识别家禽是否健康?	(17)
二、白体.....	(19)
屠宰家禽时怎样保证白体的质量?	(19)
白体是怎样分级的?	(20)
怎样保管白体?	(21)
怎样鉴别白体的新鲜度?	(22)
家禽有哪些著名加工品?	(24)

蛋

一、鲜蛋.....	(29)
蛋是怎样形成的?	(29)
蛋是由哪些部分构成的?	(30)
鲜蛋有哪些颜色和重量?	(33)
鲜蛋怎样分类和分级?	(34)

怎样检验鲜蛋?	(36)
各类蛋透视时有哪些特征?	(37)
怎样包装鲜蛋?	(42)
鲜蛋有哪几怕?	(44)
怎样贮存鲜蛋?	(46)
生吃鸡蛋更有营养吗?	(49)
二、再制蛋	(50)
皮蛋是怎样制成的?	(50)
怎样做咸蛋?	(54)
糟蛋有什么特点?	(56)
怎样食用蛋粉?	(58)
附录: 禽蛋类食品主要成分表	(59)

前 言

家禽和蛋，滋味鲜美，营养很丰富，是我国城乡人民传统的重要副食品。

我国人民饲养家禽，已有二三千年的历史，在长期的生产斗争中，培育出了很多优良的品种，如九斤黄鸡、北京鸭、中国鹅等；这些优良品种，久已驰名于国内外。我国劳动人民还创造了许多种禽、蛋加工的方法，制出了板鸭、风鸡、松花蛋、咸蛋等著名产品。这些加工品不仅有独特的风味，而且还能作较长期的贮存，便于远道运输。

解放以来，一方面，随着农业合作化和农村人民公社化，广大农民的生产积极性大大提高，禽、蛋的产量不断上升；另一方面，由于经济建设的发展和人民生活的改善，社会对于禽、蛋的需要量也不断增长；因此，商业部门经营禽、蛋的任务日益重大。禽、蛋商品和广大人民的健康有直接的关系，又有易于变质的特性；这就要求商业人员对禽、蛋商品的分级、检验、保管等工作，加以特别的重视。

禽、蛋商品有很大的地区特点，本书介绍的分级、检验、保管等知识，只是部分地区的经验，读者在实际工作中，必须结合当地具体情况加以运用，使其更能符合实际的要求。

家 禽

一、活 禽

我国家禽有哪些优良品种？

我国农民饲养家禽有悠久的历史和丰富的经验，解放以后，又不断得到国家的技术指导和医药防治等多方面的帮助，因此各种家禽的优良品种越来越多，越来越好。我国家禽的主要优良品种有：

（一）雞的优良品种

1. 九斤黄鸡：是世界上著名的肉用鸡，原产于河北、山东一带，分布很广。这种鸡体形硕大，公鸡体重可达9~12斤，母鸡可达7~9斤。全身羽毛丰满，呈黄色，所以称为九斤黄。其它特征是头小，颈粗而短，体短，背宽，腿矮，

腿毛特别发达，外貌呈方圆形。一年产蛋80~100个，肉质鲜嫩肥美。

2. 狼山鸡：是世界上著名的肉卵兼用鸡，原产于江苏省南通一带，因南通附近有一座狼山而得名。狼山鸡颈部高昂，尾羽高耸，背呈凹形。体高，胸部发达，腿长而外侧有毛。毛色有黑白两种，黑的多，白的少。公鸡体重6~8斤，母鸡体重4~6斤。肉质良好，年产蛋约170个。

3. 寿光鸡：是肉卵兼用鸡。原产于山东省寿光县慈伦公社一带，体肥蛋大，当地群众称为“慈伦大鸡”。寿光鸡腿长、体高，毛色漆黑油亮，嘴、脚也为黑色，稍有腿毛。公鸡体重7~8斤，母鸡体重5~6斤。年产蛋100~130个，肉质特别肥美。

4. 大骨鸡：是肉卵兼用鸡，原产于辽宁省的庄河、安东、新金、凤城、复县等地，以庄河所产质量最好，所以也叫庄河大鸡。大骨鸡颈粗体壮，背宽而长，腿粗长，羽毛以黄色的为多。公鸡体重6~7斤，母鸡体重4~5斤。年产蛋120个左右，肉质良好。

5. 浦东鸡：产于上海郊区及南汇、川沙、奉贤三县沿海一带，为卵肉兼用鸡，以肉质肥美著名。浦东鸡体格高大，腿脚粗壮，胸宽背平，嘴、脚黄色。毛色以黄、紫为多，而以黄色最受欢迎。公鸡体重8~9斤，母鸡体重6~7斤，年产蛋110个左右。

6. 鹿苑鸡：产于江苏省常熟县的鹿苑镇，为卵肉兼用鸡。鹿苑鸡头小体长，冠小而薄，两腿间的距离较宽。毛色

以草黄色最多，往往具有嘴黄、脚黄、毛黄的“三黄”特征。公鸡体重5~6斤，母鸡体重4~5斤。年产蛋130个左右，肉质良好。

7. 肖山鸡：主要产于浙江省肖山县，分布于绍兴、余姚、杭州一带。肖山鸡体格大，生长快，近于肉用鸡品种。公鸡体重6~7斤，母鸡体重4~5斤。年产蛋120个左右，肉质良好。

8. 桃源鸡：产于湖南省桃源县，为卵肉兼用鸡。体格高大而短，头形较大，多为单冠，腿粗壮，有腿毛，嘴、脚为米黄色，毛色不一致，多为黄色或麻黄色。公鸡体重7斤左右，母鸡体重5斤左右。年产蛋约180个，肉质肥美。

9. 北京油鸡：产于北京郊区，为卵肉兼用鸡。按体型和毛色分为两个类型：黄色油鸡，羽毛浅黄色，翅翎色泽较深，尾羽为黑色。单冠多折皱，头上有少量冠毛，脚上有羽毛。公鸡体重5~6斤，母鸡体重4~5斤。年产蛋120个左右。红褐色油鸡，羽毛红褐色，单冠，冠毛发达，俗称菇头鸡。脚毛也很多。公鸡体重4~5斤，母鸡体重3~4斤。

10. 台子鸡：产于安徽省广德县，公鸡的毛色全黑带枣红色，母鸡以黄色为多。公鸡体重6~7斤，母鸡体重4~5斤。年产蛋100个左右，肉质良好。

11. 泰和鸡：也叫乌鸡，产于江西省泰和县，是著名的特殊品种。体型短小，具有“十全”的特点：红冠（冠矮小，呈桑实状），绿耳（耳叶绿色），丝毛（毛白色，除翅羽

外，全呈绒丝状，似羊毛），缨头（毛冠，头顶有一撮毛突起），胡子（两颊生有细短毛），五爪，毛脚（腿毛发达，俗称裤腿脚），乌皮，乌骨，乌肉。公鸡体重约3斤，母鸡体重2斤左右，年产蛋约80个。肉色虽黑，而肉质细嫩味美。这种鸡除食用外，还是一种中药材，著名的妇科丸药“乌鸡白凤丸”就是用这种鸡作原料而制成的。

除以上各种我国原有优良品种外，近年来也引入了国外的优良鸡种，如：

12. 来航鸡：原产于意大利的来航港，是世界上最著名的卵用鸡品种，羽毛以白色的最多。冠子发达，公鸡的冠直立，母鸡的倒向一边。公鸡体重5~6斤，母鸡体重3~4斤。年产蛋约200多个，最高的达365个。肉质一般。

13. 芦花鸡，是卵肉兼用鸡，原产于美国，在世界上分布很广。我国饲养很普遍。羽毛黑白斑纹相间，单冠，体长，背宽，胸部丰满，尾小。体重公鸡8~9斤，母鸡6~7斤。年产蛋约170个。肉质良好。

14. 洛岛红鸡：是兼用鸡品种，原产于美国洛岛州，在世界上分布也很广。体长而宽，背平，全身羽毛深红发亮，尾毛尖端和公鸡的翅毛为黑色。公鸡体重7~8斤，母鸡体重5斤左右。年产蛋160~170个，肉质良好。

15. 新汉县鸡：原产于美国，单冠，背比洛岛红鸡稍短，腿略高，毛为淡红色。公鸡体重6~7斤，母鸡体重5斤左右。年产蛋190个左右，肉质良好。

16. 澳洲黑鸡：原产于澳洲，系由英国奥品顿鸡和来航

鸡杂交而成，为兼用鸡品种。体格高大，胸部发达，背部长，单冠，眼睛褐黑，嘴、脚为黑色，但脚底为粉白色，全身羽毛纯黑有光。公鸡体重7~8斤，母鸡体重5斤左右。年产蛋190个左右，肉质尚好。

(二) 鸭的优良品种

1. 北京鸭：北京鸭，又名白河鸭、蒲鸭、嫩翅鸭、油鸭、北京填鸭，是世界上最优良的兼用鸭品种。它具有生长快、成熟早、适应性强、产蛋多、肉质细嫩肥美等特点，在世界各地分布很广，被养禽学家称为家禽之冠。北京鸭羽毛洁白光亮，头大，颈粗，嘴短扁宽，胸部丰满，腹部肥胖下垂，腿短而粗，嘴、腿、皮肤为桔黄色，眼睛晶黑发亮，外形很美。公鸭体重7~8斤，母鸭体重6~7斤。年产蛋120~180个。肉质细嫩肥美，脂肪特别丰富，制成烤鸭闻名中外。

2. 高邮鸭：产于江苏省高邮县一带，是我国优良的肉卵兼用鸭品种，以善产双黄蛋著名。高邮鸭体型大，头小颈粗长，肩宽，体呈长方形。嘴长，为桔黄色，头颈为黑色，脚为红色，全身麻雀毛，属于麻鸭的一种。公鸭体重7~8斤，母鸭体重6~7斤。年产蛋100~160个，肉质肥美。

3. 海安鸭：产于江苏海安县一带，体型大，毛稀而光滑，全身麻雀毛，背部毛色深，臀部发白，颈毛黄色。嘴青铜色，嘴扁而硬，颈长而粗，肩宽，脚为红色，爪为白色。公鸭体重达8斤以上，母鸭体重7~8斤。年产蛋160个左右，肉质良好。

4. 娄门鸭：产于江苏省苏州市一带，因鸭群多集中在娄门一带而得名，也称“苏州大鸭”，是优良的肉卵兼用鸭品种之一，也属于麻鸭类型。娄门鸭颈部细长，胸部丰满，体呈长方形，羽毛细而紧密，主要为麻雀毛。公鸭头顶为黑色，颈部三分之二为暗绿色，并有光泽，很为美丽。颈、尾、翅和前胸为棕红色，嘴黄色，脚桔红色，爪为黑色。母鸭毛色较淡，嘴青灰色，有黄绿色边缘，脚桔黄色，爪为肉红色。公鸭体重5~6斤，母鸭体重4~5斤。年产蛋150个左右，肉质良好。

5. 肖山鸭：产于浙江省肖山、绍兴一带，又称绍雌鸭，以产蛋多著名，俗称“蛋鸭”。肖山鸭体格小，身狭，毛色分黄、白两种。黄的颈部有白圈，全身麻雀毛，羽毛薄而光，且紧复躯体。嘴黑色而短小，脚桔红色，爪为白色。白色的从头顶到颈部有一条淡黄色的毛联成一条线，中间还套有一条黑线，翅羽黑白相间。嘴小，脚为桔黄色，爪为黑色。肖山鸭公鸭体重3斤左右，母鸭体重2~3斤。年产蛋250个左右，肉质较差。

6. 建昌鸭：产于四川省西昌、德昌、冕宁等地区，近于肉用型。体格高大，尾部丰满，尾羽向上，毛色为黑灰及黄白，属麻鸭型。公鸭体重5斤左右，母鸭体重4斤左右。年产蛋150个左右，肉质细嫩鲜美，脂肪含量多。

7. 广东麻鸭：产于广东省珠江三角洲一带，是优良的卵用鸭品种。体型小，全身麻雀毛，嘴、脚为黑灰色。公鸭体重3~4斤，母鸭体重2~3斤。年产蛋200~260个，肉质

较差。

8.加积鸭：又称麝香鸭、洋鸭、番鸭，原产于海南岛琼海县加积镇，现在广东、浙江、福建和台湾等地均有饲养，是优良的肉用鸭品种。加积鸭头大，颈粗而短，腿矮，体型大。公鸭的嘴部边缘和眼部附近具有鲜红色的肉瘤，背部凸起，臀部略小。眼珠淡蓝色。羽毛丰满，头、翅、尾为黑色，其他部位为黑、青、白间杂。体重大型的四个月可达12斤，小型的可达8斤。年产蛋60个左右。肉质脆嫩，脂肪丰富，可与北京鸭媲美。

9.康贝尔鸭：原产于美国，目前我国东北三省和四川、山西等地均有饲养，属于卵肉兼用鸭品种。公鸭体重约5斤，母鸭体重约4斤。年产蛋200~250个，肉质优美。

除上述品种外，还有广西省的梧州鸭，广东省的潮州鸭、广州灰鸭，浙江省的东阳鸭、义乌鸭和白沙鸭等，也都是较优良的品种。

(三) 鹅的优良品种 鹅是肉用家禽，一般只有大型小型之分。

1.中国鹅：是我国的小型鹅，全国各地都有饲养，但以安徽和江苏饲养最多。中国鹅按毛色分为白鹅和灰鹅两种，以白鹅为多。主要特征是在喙的基部有一个大肉瘤，颈细长，腿较高。白鹅的羽毛洁白，嘴、脚为桔黄色。灰鹅的嘴和肉瘤为黑色，脚为灰黄色。公鹅体重10~12斤，母鹅体重8~10斤，肉质鲜美，年产卵40~60个。

2.狮头鹅：产于广东省饶平县。公鹅体重可达24斤左

右，母鹅达18~20斤，是世界上任何鹅种所不能及的。狮头鹅头大，两颊各有肉瘤两个，嘴下有肉垂，使头呈三角形，从正面看去很象狮子头，所以称为狮头鹅。狮头鹅的眼小而凹陷，眼圈金黄，嘴灰黑色。颈、背部羽毛为红褐色，腹部羽毛发白，其它部分羽毛为深浅不一的棕色或灰棕色。母鹅年产蛋25~30个，蛋的重量最高的可达0.7斤。

3. 溆浦鹅：产于湖南省溆浦县，体格高大，嘴的基部粗大，羽毛有麻色、白色、黄色、灰色和杂色等。公鹅体重12~14斤，母鹅体重10~12斤，年产蛋40个左右，肉质良好。

家禽是怎样分类的？

家禽的分类方法很多。在商业部门，主要是按年龄、性别和用途来分类的。

（一）按年龄分类

1. 鸡 （1）小鸡（雏鸡）：从孵出至两个月以内，翎毛尚未长齐，体重在0.8斤以下。（2）笋鸡（中雏）：两个月至一年以内，全身翎毛已经长齐，公鸡已会啼鸣，母鸡开始产蛋，体重0.8~2斤，肉质鲜嫩，含脂肪量不多。（3）成鸡：1~2年，一般体重在2斤以上，母鸡产蛋旺盛，肉质嫩。（4）老鸡：2年以上，体重一般在2斤以上。公鸡肌肉粗老，脂肪少；母鸡由于产蛋逐渐减少，脂肪增加，营养价值高。

2. 鴨 (1) 小鴨 (雛鴨): 兩個月以內, 全身絨毛, 體重一般在1斤以下。(2) 中鴨 (中雛): 兩個月至一年以內, 體重1~2斤, 翎毛逐漸齊全, 肉質鮮嫩。(3) 成鴨 (嫩鴨): 1~2年, 體重一般在2斤以上, 肉質鮮嫩肥美。(4) 老鴨: 2年以上, 肉質較粗老, 特別是公鴨更老些。

3. 鵝 (1) 小鵝: 一年以內, 體重大, 肉質欠肥。(2) 成鵝: 1~2年, 體重大, 肉質鮮嫩而肥美。(3) 老鵝: 二年以上, 肉質粗老。

(二) 按性別分類

1. 雞 (1) 公雞: 冠形肥大直立, 羽毛美麗有光彩, 腳的內上側有距, 肉質較差。(2) 母雞: 冠形不甚發達, 腿較公雞短, 肉質鮮嫩肥美。(3) 閹雞 (去勢雞): 在我國南方, 特別是江蘇、浙江一帶, 常在公雞未成熟時加以閹割 (取去睪丸), 公雞失去雄性, 冠形萎縮, 羽毛無光澤, 性情溫順, 不啼鳴, 腿距退化, 容易育肥, 肉質變為細嫩肥美, 脂肪豐富。

2. 鴨 (1) 公鴨: 一般較母鴨頭大、頸粗、腿高、體壯, 尾部有四根卷羽 (尾幻羽), 鳴聲粗啞, 肉質不如母鴨好。(2) 母鴨: 頭較公鴨小, 頸較細, 腿較短, 無尾部卷羽, 鳴声响亮, 肉質細嫩。

3. 鵝 (1) 公鵝: 體重較大, 頸、腿較粗, 性情粗野, 肉質較母鵝粗老。(2) 母鵝: 體重較公鵝輕, 臀部丰满充實, 肉質細嫩肥美。

(三) 按生產用途分類

1.肉用型：体型大，颈短、腿短，身体呈方形，动作迟缓，觅食能力差，成熟晚，产蛋少，但肉质细嫩鲜美，脂肪丰富。

2.卵用型：体型狭小，体长腿高，活泼好动，生长快，成熟早，产蛋多，但肉质较差。

3.兼用型：这一类型是由肉用型和卵用型杂交而成，兼有产蛋多、肉质好的优点，生长育肥快。

活禽怎样分级？

活禽的分级，是以体重和肥瘦程度来确定的。但各地的分级标准和分级方法很不一致，现将江苏、北京两地的分级标准举例，可作参考。

（一）江苏省商业系统的分级标准（肥度分级）

1.鸭鹅的分级标准

一级品：胸部平满，胸骨尖不突出，背部宽阔，肋骨抚摸不出，翅下肌肉突出，尾部丰满，全身肌肉发育良好。

二级品：胸骨尖不突出，稍呈平满状，背部较宽阔，脊椎骨、肋骨不显著，翅下肌肉呈圆状，尾部较圆满，耻骨不易摸出。

三级品：胸骨较突出，翅下肋骨附近肌肉开始突出，但柔软不坚实，全身肥度稍丰满，但不显著。

等外品：胸腔大，胸部宽阔，尾部呈尖形，肋骨部分肌

肉不发达，体躯稍长，皮肤松。

2. 鷄的分級标准

一级品：胸部和其他骨骼上的肌肉十分丰满，背部平宽，尾部耻骨及脊部的肌肉发达，腹部脂肪厚实，翅下肌肉突起。

二级品：胸部和其他骨骼上的肌肉均显丰满，尾部耻骨及脊部的肌肉发达，腹部脂肪较厚实。

三级品：胸骨和其他骨骼稍可摸出，脊部比较丰满，稍有脂肪，尾部耻骨突出。

(二) 北京市商业系统的分級标准

1. 填鴨的分級标准 填鴨采取质量和重量结合的分级方法，要求除翅外，全身肥胖，满布脂肪，臀部丰满而发圆，没有疫情病状，没有肿膀、肿腿、球掌、紫腿、气膝、扎膝和抓伤等残迹，在此基础上按以下体重分级：

一级品：体重在5斤以上。

二级品：体重在4.5斤以上。

三级品：体重在4斤以上。

四级品：体重在3.5斤以上。

五级品：体重在2.5斤以上。

六级品：体重在3.5斤以上的残品。

2. 鵝的分級标准

一级品：体重在5斤以上。

二级品：体重在4.5斤以上。

三级品：体重在4斤以上。