

实惠小丛书

雷毓华 编



购物小窍门

农村读物出版社

Z228

137

(4)

·实惠小丛书·

购物小窍门

雷毓华 编

农村读物出版社

1990·北京

购 物 小 窍 门

雷毓华 编

责任编辑 江红 秦雪

*

农 村 读 物 出 版 社 出 版

北 京 玉 福 印 刷 厂 印 刷

新 华 书 店 发 行 所 发 行

*

787×1092毫米1/32 2印张 44千字

1990年3月第1版 1990年3月北京第1次印刷

印数：1—14,000

ISBN 7-5048-1086-X/Z·83

定价：1.45元

目 录

购买高档商品须知.....	(1)
如何识别假冒商品.....	(1)
生活用品假冒九例.....	(2)
怎样鉴别掺假的食油.....	(4)
健康鸡的标志.....	(4)
米猪鉴别三法.....	(5)
如何识别灌水猪肉和家禽.....	(5)
怎样鉴别老母猪肉.....	(6)
怎样鉴别死畜肉.....	(6)
怎样判断鱼的鲜度.....	(7)
识别毒菇四法.....	(8)
怎样选购奶粉.....	(8)
怎样辨别劣质辣椒面.....	(9)
味精掺杂的识别.....	(9)
选西瓜小窍门.....	(9)
新茶陈茶的辨别.....	(10)
怎样鉴别羽绒服的真伪.....	(10)
用燃烧法鉴别纺织品类型.....	(11)
毛线商标上的数字代表什么.....	(11)
毛线量是否准足.....	(12)
怎样选购羊毛衫.....	(12)

怎样选挑丝绸被面·····	(13)
家庭装饰布的选用·····	(13)
如何挑选照相机·····	(14)
选购家具的学问·····	(14)
选购弹子门锁须知·····	(15)
怎样选购电子表·····	(16)
走私手表的鉴别·····	(16)
怎样选购热水瓶·····	(17)
气压保温瓶的选购·····	(17)
如何选用药物牙膏·····	(18)
怎样选用香皂·····	(19)
怎样选购香药皂·····	(20)
什么是黄金饰品的成色·····	(21)
珍珠首饰的挑选与保养·····	(21)
从商品标记看产品等级·····	(22)
购物常识·····	(22)
集市采买五诀·····	(23)
怎样选购鲜年货·····	(24)
几种海味干品的选购·····	(25)
如何认识掺假的黑木耳·····	(26)
怎样鉴别罐头是否变质·····	(26)
怎样鉴别白酒质量·····	(27)
怎样鉴别啤酒的优劣·····	(28)
怎样识别掺假淀粉·····	(28)
怎样识别变质的烧鸡·····	(29)
怎样鉴别鱼的鲜度·····	(29)
怎样辨别公、母猪肉·····	(30)
怎样判别酱油的优劣·····	(30)
谈“消价处理”·····	(31)

选购服装“五要”		
帮您选购夏季衣料		
怎样选购秋季衣料		
怎样选购粗花呢		
如何选购秋冬服装面料		(36)
购买呢绒织品要注意“小辫子”		(36)
絮棉选购有讲究		(37)
冬帽选购因人而异		(38)
您选择什么样的围巾好		(38)
怎样选购汗衫、背心		(39)
怎样选购钮扣		(39)
怎样选健美裤		(40)
如何选购妇女用品		(41)
怎样挑选毛线		(42)
怎样识毛和化纤毛毯		(42)
挑选窗帘有讲究		(43)
皮革制品的鉴别和保管		(43)
如何挑选宝石首饰		(45)
如何挑选玉石首饰		(46)
怎样鉴别黄金饰品		(46)
怎样选太阳镜		(47)
怎样挑选成套家具		(48)
柳制家具及其挑选使用		(50)
怎样选购沙发		(50)
真假机制腐皮(竹)的鉴别		(51)
怎样挑选与保养席梦思床		(52)
电热褥的选购与使用		(52)
怎样选购石英钟		(53)
怎样选购玻璃器皿		(54)

为什么浮法玻璃比普通玻璃质量好.....	(55)
怎样挑选镜子.....	(56)
地毯的选购.....	(56)
怎样选购陶瓷制品.....	(57)

购买高档商品须知

1. 购物前，最好能收集一些您所需商品的资料，了解一下市场情况，做到心中有数。不妨多跑几家商店，比较商品质量、价格、然后再作出决定。2. 购物时应注意商品出处，选购有厂名标志的商品，避免在遇到质量之类问题时，退货无门，上当受骗。3. 购买贵重物品时，须当场验明，如有损坏或不合规格，则立即要求退换。同时还要索取售物单据，并在单据上写明牌子、型号、售价等项，以便存查或作“三包”的凭据。4. 购买“处理商品”时，最好弄清处理原因和货品是否适用，不可仓促成交，更不要贪便宜买走私品，以免受骗吃亏。

如何识别假冒商品

1. 要认清注册商标标识 名优商品在外包装上都有注册商标标识。假冒商品，有的有假商标标识，有的没有商标标识。假的毕竟是假的，假冒商标与真商标对照，总有不同之处。如果没有商标标识，更能识别出是假冒商品。

2. 要查看外包装的标记 名优产品在外包装上印有商品名称、生产批号、厂名、厂址、产品合格证、优质产品标记，限时间用的商品还注明出厂日期、失效时间等，假冒商品上述标记不全。

3. 要注意装潢 从多数商品情况来看，真品包装装潢色彩鲜艳调和，包装物做工精细；假冒品色彩暗淡陈旧，包装物粗制滥造。

4. 要检查特有的标记 多数名优商品都有标记，如

自行车，在车把、铃铛、前叉、踏板等处，有18个小凤凰标记，而七拼八凑的假“凤凰”就不能有这样多的标记。

5. 要仔细察看商品包装封口处 一般来讲，名优商品包装的封口处较为平整，假的不平整。

6. 要选择售货单位 有些高档名优商品，主要在国营商店出售，供求差距较大的商品，如茅台酒，五粮液等，不可能大批量投放市场。

7. 勿购抬价商品 高档紧俏名优商品，经过正常的商业渠道经营，一般是按国家牌价出售，可是制售假冒商品的违法者，见利忘义，利用某些人的价高是好货的心理，倒买倒卖，层层加价，一瓶假冒的酒、一条假烟，要卖到五六十元，而消费者上当甚多。

总而言之，假冒商品无论伪装得多么巧妙，也难免露出马脚。消费者只要提高警惕，认清商品标识和特征，增加商标法规知识，抵制假冒商品是完全可能做到的。

生活用品假冒九例

生活用品中，也有不少掺杂使假的现象，消费者不可掉以轻心，现列举9种假冒商品以供参考：

1. 假酱油 假酱油是用冷水、食盐和色素搅拌而成的。看上去有色，尝起来有碱味，就是不卫生。时间稍放长一点，浮面会长一层白膜，食用会导致各种传染病，一定不要食用。

2. 假味精 假味精是用尿素掺烟灰混拌而成的。尿素怕潮，烟灰是防潮的，二者结合，很容易以假充真，应注意品尝。

3. 假胡椒粉 假胡椒粉主要是在胡椒粉中掺锯末，掺锯末又以掺柏树锯末为主，一般50公斤胡椒粉可掺2.5~4公斤锯末。购买时要注意区分。

4. 假麻油 假麻油主要是采取以下几种手段，一是在麻油里面掺水，每50公斤麻油可掺水3公斤，麻油透明度减弱；二是在麻油里掺猪油；三是在麻油里面掺棉籽油；四是掺菜籽油；五是掺冬瓜汤等。这些掺杂物都会减弱和改变麻油的颜色和透明度，只要认真分辨，假与真是有明显区别的。

5. 假奶粉 假奶粉是用白糖、菊花晶、炒面及少量的真奶粉掺混制成，假奶粉最明显的标记是有结晶、无光泽，或者颜色不自然，奶味小或无奶味，粉粒粗，甜度大，有一种凉爽感，溶解较快。在凉开水中不需搅动便很快化解或沉淀。

6. 假秤 这里介绍两种：一种假秤是一秤两砣，两个砣都不标准，进货时用大砣，出货时用小砣；另一种是套杠秤，秤卡与秤钩之间是活动的，用套筒套着可缩进去，拉出来。进货时将套杆推进去，出货时将套筒拉出来。

7. 活鱼掺假 活鱼掺假主要是水里面放一些煤油，而后将鱼放在煤油水里养，鱼即维持4~6小时，消费者购买时，看上去活蹦乱跳，鱼体内已吸入了大量的煤油，鱼肉煤油味甚浓。

8. 假蜂蜜 假蜂蜜是在少量的蜂蜜中掺入糖和淀粉糊混制而成。假蜂蜜透明度差，较混浊，加冷开水，置火上加热煮沸，冷后加入二三滴碘液或酒精，会呈紫色、绿色或红褐色，食用影响身心健康。

9. 假手表 假手表的机件都是硬质塑料制成的，使用时走时停，机件磨损快，手表走动时声音不是钢音而有“翁”声

的感觉，最好能打开后盖检查一下真伪。

怎样鉴别掺假的食油

食油掺假往往是销售者蓄意捣鬼，往油品中掺米汤、面汤、山芋汤、萝卜汤等含有淀粉的东西。检查此类物质的方法，可取油样少许，滴碘溶液于油样中，如出现蓝色，证明油品掺假。

另一种方法是，取油样2.5克，在钢勺内加热至150℃，待冷至常温，将油倒出，看是否有座底现象。符合标准的正常油无座底现象；有微量座底的油，含杂质较少，座底越多证明杂质越多。用嘴品尝一下杂质，发苦的是淀粉，如果有甜味，证明掺入带糖的杂质。

另外，在社会上出现食油中毒现象，多数情况下属于混入桐油，检查方法是，取油样几滴倒入玻璃管中，加浓硫酸几滴，用60℃的温水加温15分钟后，若有桐油存在，则出现云雾状，如桐油过多，呈块状。

健康鸡的标志

一看状态。健康鸡活泼，神采奕奕，反应灵敏；而病鸡则精神萎靡。

二看鸡冠。健康鸡冠有肉垂是鲜红色的；而病鸡冠呈淡红色或发黑。

三看鸡毛。健康鸡毛色鲜光亮；而病鸡毛色暗淡、干燥。

四看肛门。健康鸡肛门清洁，羽毛丰富稠密；而病鸡肛门处有黄、绿色粪便或有粘液。

五看眼睛。健康鸡眼睛有神、发亮；而病鸡眼睛无神，甚

至闭目呆立，鸡头下垂，拍打不叫。

米猪鉴别三法

1. 外观识别法 米猪平常走路腰部发硬，脖子发僵，走路时多摇摆；毛色发乌，没有光泽，有的猪毛呈棕红色，大多数猪毛“枪刺”；眼球红肿，眼仁发亮，瞳孔大，眼珠发“贼”；喘气困难，鼻腔有粘液；猪皮粗硬，没有弹性，身体有红肿块；平常吃食爱挑捡，生长慢。

2. 声音鉴别法 米猪叫声发尖或嘶哑，声音高低不稳，叫声特别难听，听到特殊的声音便惊恐万状，平时喘气带有“啞啞”的声音，睡觉总发出“呼噜”声。

3. 看眼、舌法 扒开猪的眼皮，仔细观察眼角处有没有水样的小泡，若有则有“米”，否则无；用木棒撬开猪嘴，翻看舌根底部是否有肉疙瘩，若有则是米猪。

如果检查出来是米猪，千万不能食用。家庭中一般设备较差，做成的熟肉检查不出是否混有“活米”。而且还会由于管理不当将“米”传到其它动物体身上，人食用后可引起难治的绦虫病、囊虫病。

如何识别灌水猪肉和家禽

在农贸市场，有些唯利是图、不讲职业道德的摊贩，将鲜肉和家禽灌水出售。如何学会识别，以免受骗上当呢？

灌水的猪肉，瘦肉颜色淡红带白，很细嫩，并见有水慢慢从肉中渗出。若用手摸，不粘手，白纸贴在上面，很快被湿透。未灌注水的瘦肉猪，颜色鲜红，手摸有粘的感觉，白纸贴在上面，不易湿透。

鸡、鸭腹部被灌水后，手摸其腹部和两翅骨下，没有结实感觉，而有滑动感，有时灌水后从重量上也可以识别。此外，灌水后的活家禽，多半不愿活动。脱毛的灌水家禽，其肉、皮呈胀、滑状态。

怎样鉴别老母猪肉

老母猪肉不易煮烂，不好吃，人们是不乐意买的。为防止上当，介绍鉴别方法如下：

1. 看肉皮 老母猪肉皮厚，摸之质硬，肉皮上的毛孔又深又大。

2. 看乳头 老母猪的乳头较粗较长，皱褶显明，乳管粗而深入皮下肌肉组织。

3. 看脂肪层（即肥肉） 其肥肉部分比较疏松，不太紧密厚实，与瘦肉结合不紧或分层。

4. 看瘦肉 其肉纤维皱理粗糙，类似牛肉，而且颜色呈不鲜嫩的污红色。

5. 看排骨形状 老母猪排骨的弯曲弧度大，接近伞圆形，骨断面色黄，并有黄色的油样液体渗出。

6. 闻气味 老母猪肉味淡，带有土腥味，没有正常肉固有的浓郁肉香味。

怎样鉴别死畜肉

1. 病畜肉 肉体有明显放血不良现象，肉的颜色较深或异常，在切断面上能看到个别地方有暗红色血液浸润的痕迹。脂肪和胸膜下血管显露、有余血。有的可挤压出暗红色血滴；有的把脂肪染成浅玫瑰红色，淋巴结肿大；也有的肉切面呈

紫红色。如果是濒死期或重病急宰的病畜肉，躺卧一侧的皮、肉和浆膜上有局部的紫红血液淤积，颈端放血部位的切面较平整，也有血液浸润的痕迹。

2. 死畜肉 放血极为不良。瘦肉部分呈不同程度的黑红色，有的呈紫红色；断面的血管部位有血滴流出；血管中充满血液；胸腹膜表面呈紫红色；淋巴结肿大，切面呈紫红色；尸体侧卧的一侧，呈明显坠积性淤血，并有大片紫红色肉区；颈端放血部位切断面平滑，血液浸润程度同肉体，脂肪及胸膛有积血。

3. 好畜肉 脂肪洁净，或白或黄，无血色；瘦肉部分颜色呈淡红色或浅红色，断面无淤血；新鲜肉一动有局部的颤栗和振动。

怎样判断鱼的鲜度

一看鱼鳃 新鲜鱼鳃部呈鲜红色，鳃丝分别明显清晰，且粘液少。不新鲜的鱼鳃则呈粉红色或黄白色，鳃丝相互粘连。

二看鱼眼 新鲜的鱼眼凸突且晶亮（也有的在捕捞时头部被撞击眼有鲜红色充血，此类鱼也很新鲜）。鲜度较差的鱼眼部塌陷，眼球混浊或呈灰白色。

三看鱼肚 新鲜的鱼肚一般不破裂，而距起捕时间较长或高温天气起捕的鱼往往肚腹破裂，肠内容物外溢。

四看鱼鳞 身披鳞片的新鲜鱼类，鳞片一般完整而具有光泽，体表光滑，鳞片不紧紧地粘贴在鱼体上，而鲜度差的鱼全身鳞破落不齐，暗淡无光泽，紧紧粘贴在鱼体上，有的鳞已干枯，用手触摸感到粗糙而不滑溜。

识别毒菇四法

蘑菇又叫蕈，属真菌，营养丰富，鲜美可口。但有些野菇有毒，如果误食了会引起中毒，轻者吐泻，重者危及生命。怎样识别毒蘑菇呢？①毒蕈一般色彩鲜艳，蕈盖有肉疣斑点、裂沟，蕈柄有蕈环和蕈托。②毒蕈多数易折断，柔软多汁，采集后容易变色。③毒蕈煮熟后遇银器变黑色，遇葱变蓝色或褐色。④毒蕈多生长在肮脏潮湿的地方，如粪堆、腐败物上。

怎样选购奶粉

奶粉是婴儿的主要营养食品，特别是缺乏乳母的婴幼儿。

怎样选购奶粉呢？下面谈一点这方面的常识。

奶粉有全脂奶粉和脱脂奶粉两种。目前市场上出售的多是全脂奶粉。全脂奶粉系指新鲜奶粉全脂牛乳，经过消毒、浓缩、干燥而成的。

正常的奶粉感官标准应为：眼看为微黄色粉状，颗粒均匀一致；手摸无结块；鼻闻无异味。同时观其包装是否严密，是否符合我国食品卫生标准《乳及乳制品卫生管理办法》中所指出的：“乳品的包装必须严密完整，并须注明品名、厂名、生产日期、批号、保存期限及食用方法。”如果符合国家规定要求，不论什么地方生产的均可食用，否则喂养婴幼儿是不安全的。另外，一般包装的奶粉。保存期限为3个月左右，如超过3个月，奶粉就可能受到各种微生物和病菌的污染。因此，选购时要注意包装上是否注明了厂名、生产日期等。如注明，应慎重购买。要是已超过保存期限，就不要买来给孩子食用。

怎样辨别劣质辣椒面

1. 有人把质量次的大辣椒研成面当优质辣椒面出售，这种次品片薄、色杂、辣味不大、不呛鼻子。

2. 如把红砖碾碎和在辣椒面里，这种货碎片不均、用舌舔牙碜，比正常货重。

3. 往辣椒面里掺玉米面，这种辣椒面色泽浅黄，放在嘴里粘度大，扔在清水中起糊。

4. 把豆面掺入辣椒面，仔细观察货中黄面过多，细闻有豆香味，品尝有甜味。

味精掺杂的识别

1. 看封口 看包口封的是否规格，如不规格，就有掺杂的可能。

2. 看形状 味精色白、透明，颗粒呈长型。食盐颗粒不定型，无光色。白糖色白，颗粒呈方型，手摸粘手。

3. 口尝 味精入口略有咸味，主要是麸酸钠的鲜味。

选西瓜小窍门

1. 查看西瓜外表有无破裂缺损。

2. 瓜蒂是枯干死藤，则瓜体缺乏水分，少鲜甜味。

3. 用拇指轻轻按压瓜皮壳，瓜皮结实者是好瓜；按压下去有软而凹陷感，说明瓜已沤坏变质。

4. 用左手托起西瓜，右手轻轻拍击表皮，瓜内有震动感，表明此瓜肉质红熟且松软。

5. 用右手食指轻轻弹击西瓜皮壳，如发出咚咚声（沉

音)则多为红熟瓜,如发出笃笃声(浮音)则反之。

6. 优质红熟了的西瓜用刀剖切瓜皮时,刀口两侧有自裂感。

新茶陈茶的辨别

茶叶以新茶品质为佳,在选购时,掌握以下关键可以鉴别新茶与陈茶。

1. 看茶叶外观 新茶外观干硬疏松、色泽新鲜;存放一二年的陈茶则紧缩暗软。

2. 摸茶叶叶片 新茶用手摸上去较干燥,用手指一捻茶叶便成粉末状;陈茶软而重,不易捻碎。

3. 新茶茶梗一折即断;陈茶不易折断。

4. 新茶汤色澄清而香气足,陈茶则汤色变褐,香味极差。

5. 新茶一般含水量较低,陈茶含水量较高。茶叶含水量超过10%就失去了饮用价值。

怎样鉴别羽绒服的真伪

1. 把防寒服平放在桌子上,用双手轻轻地拍打。如是羽绒,蓬松程度很高,里边充满气体。反之,如果蓬松不起,则里边可能含有晴纶棉。

2. 伪羽绒服往往在靠面料的部位絮有一层羽绒,贴里子的部位是晴纶棉。买时用手仔细摸摸。如果里外手感不一样,例如一边摸出毛梗,而另一面非常柔软,则有可能是伪品。有些消费者在选购羽绒服时,总以为手感越软越好,毛梗越少越好,这是片面的。因为羽绒中或多或少含有一定比例的羽干