**2017年百货区星级员工专业知识题库**

1、员工应根据库存数量和卖场销售情况，周转天数及特价信息下订货单。

2、员工交接班时应填写交接班记录：订单到货、新品到货情况，有无团购或顾客需求商品，要求做到详细，认真，全面。

3、根据到货情况，调整卖场和仓库的货位、排面，以备明日销售。

4、大分类的主要标准是商品特征，如饮料、葡萄酒、休闲食品、日配加工食品、一般食品、日用杂货、日用百货、家用电器等。

5、小分类是中分类中进一步细分出来的类别。主要分类标准有按规格包装划分、按商品口味划分。

6、订货系统运作的目的在于：防止销售产品短缺的情况发生、控制销售产品的储备量。

7、订货流程分为：供应商订货单和分店要货单。促销活动商品应在活动开始前两天订货。

8、订货数量必须根据订货周期来下订单。 日平均销量\*订货周期=订货数量（并参考整箱包装量）。

9、门店补货时间为：当天晚上营业结束前半个小时和第二天的销售高峰期前。

10、补货应在验收区商品直接入卖场，直接进行补货。

11、补货时整件的商品靠货架的一侧放，保证通道的畅通。

12、理货中所有商品必须正面向外，并前进式陈列。商品纵向陈列，产品线上下照齐。

13、



地堆陈列 正常货架 促销墙 端头陈列

14、每个端架最多陈列两种单品，陈列方式以纵向陈列为主。

15、端头商品最高一层的高度上限量以背板立柱为限，如超出则不可超过30公分；

16、端头从上至下每层商品的顶端与层板之间的距离基本保持为两指。

17、在目光平视的层板中间的位置，贴特价牌，特价牌的下方一层，拉出商品的标价签放在商品的左下角。

18、一个特价牌上最多不超过两种商品。商品要整齐美观，安全丰满。

19、地堆陈列必须配有栈板或TG台，整齐美观，安全，丰满。堆头的四个面不留空隙，而且四个面要与底座的四条边成平面。

20、每个地堆最多可陈列两种单品。食品和非食要分开陈列。

21、地堆的高度以不超过价格牌底缘为限。

22、对堆头商品需用所堆放商品的空箱为垫底，且垫底高度在0.8-1.0米之间。

23、每一节促销墙最多只允许陈列二种单品。要求价格标识清晰，商品摆放整齐美观。

24、商品与价格签一一对位，价格签包括POP、价格立牌、贴签等标明商品价格或性能的标识。

25、分类陈列一般按用途、性能、颜色、品牌、 大小对商品进行分类组合。

26、当该类商品品种数超过4种时纵向陈列，否则可根据情况采取横向陈列，纵向陈列的各品种陈列面宽度均匀分配；横项为规格、纵项为颜色。

27、关联陈列按使用目的、用途发掘商品间的关联性，形成大、小关联区域。

28、同种商品的各陈列面朝向应一致。相邻两种商品之间的分界线应一目了然，严禁交叉混放；陈列商品的前端及左右的分界处应成直线。

29、相邻商品之间颜色、形状、大小反差不应过大；纵向陈列的商品上下之间的颜色反差不应过大。一般由暖色至冷色过度。

30、正常货架内层高度不得超过外围层；外围层应保持前缘成一直线，高度偏差不超过10CM，以商品的演示为主；

31、配送中心退货由验收组按手工退单进行验收商品，并签字确认后交与电脑室由电脑员按手工退货单，打印出一式两联的退货单。

32、配送中心退货单打印出以后，由本人与验收人员（2名验货人员）对照原手工单审核签字。

33、对已审核的退货单由本人和库管人员和原退单进行检验并签字，本人抽出第二联（抽单）。

34、供应商退货时需要核对库存和进价，如库存和进价不对时应及时上报课长协调解决。

35、供应商将完好的商品送至门店防损处与防损员一同进行一对一的调换。

36、手写报损单，标明数量，报损原因，填写商品进价并合计成本金额，交于处长签字。

37、库存控制是为了保证库存适当，节约库存成本；保证采购的计划性、平稳性。

38、非食品保质期为三年的商品再剩一年需下架。保质期为两年的商品再剩六个月需下架。保质期为一年的商品再剩三个月需下架。

39、畅缺的查询方法：报表分析——异常报表——可能缺货——过滤出商品属性是否畅销中“是”的商品。

40、畅缺品是指指畅销商品库存天数＜7天。

41、滞销品查询方法：报表分析—异常商品报表——滞销商品（输入日期为前一天、编码即可）

42、库存数量或库存金额为负的商品叫做负库存。

43、厨具是厨房用具的统称。厨房用具主要包括以下5大类 ： 第一类是储藏用具；第二类是洗涤用具；第三类是调理用具；第四类是烹调用具；第五类是进餐用具。

44、厨房设备总的发展趋势之一是不锈钢用品的增多。它与传统的铝制品、铁制品等其他材质相比有很多优点:

1）.铝制品容易被氧化和腐蚀，铁易锈蚀，搪瓷制品伯腐蚀。而不锈钢制品则不氧化，耐腐蚀。

2）.铝的强度低，伯碴碰磨搜，易走形，搪瓷制品珐琅质虽坚硬但很脆，同样伯碰撞，而不锈钢制品则不怕碰撞。

3）.铝制品易吸附着物，有利细菌草生，且氧化后发黑，不易擦拭，影响美观，而不锈钢由于质地坚，光洁度好，很少附着物，有利于卫生。

4）.从对人体影响看，国外有些人把铝炊具称为“盗窃生命的贼”，认为人体铝含量若超过50-150毫克，就会使人早衰。

从以上四点可以看出，不锈钢制品走进厨房势在必行。因此，青年朋友在选购家用厨具时应从长远角度来考虑。

45、从制作原料方面来看，陶瓷餐具的分类应该有镁质瓷餐具、镁质强化瓷餐具、强化瓷餐具、贝质瓷餐具和骨瓷餐具等。镁质瓷餐具强度高，耐酸碱，无铅毒，容易洗涤；而镁质强化瓷则强度还要高，可以说是超高，脆性却不高，高白度，釉面光洁，经久耐用。强化瓷餐具则耐破损，釉面乳白，手感细腻。贝质瓷餐具则经过两次高温烧制，无毒不褪色且不易破碎。

46、瓷器茶具导热较慢、保暖适中，与茶不会发生化学反响，沏茶能获致较好的色、香、味，并且这类茶具造型好看、质感浩博、扮饰洒脱，极具欣赏价值。

47、骨质瓷基本工艺是以动物的骨炭、粘土、[长石](http://baike.baidu.com/view/126853.htm)和[石英](http://baike.baidu.com/view/35665.htm)为基本原料，经过高温素烧和低温釉烧两次烧制而成的一种瓷器。骨质瓷的两个基本特征是区别骨质瓷与其它瓷器之间的本质依据。特征一：骨炭含量36%以上（国家标准）；特征二：经过二次烧成而成（[素烧](http://baike.baidu.com/view/1036082.htm)，[釉烧](http://baike.baidu.com/view/1480069.htm)）。根据英国所设的骨瓷标准，含有百分之三十来自动物骨骼中的磷酸三钙，且成品具有透光性，方得称为骨瓷。而美国的标准则，最少要是设在百分二十五。

48、骨质瓷的主要特点

1）外观美：瓷质细腻通透，器型美观典雅，彩面润泽光亮，花面多姿多彩。

2）档次高：产生于英国，长期以来是英国皇家和贵族的专用瓷，是唯一世界上公认的高档瓷种，兼有使用和艺术的双重价值，是权利和地位的象征，号称瓷器之王。

3）工艺精：二次烧成，工艺复杂，只有英国、中国、韩国、日本、德国、俄罗斯、泰国有生产.

4）加工难：在烧制过程中，对它的规整度、洁白度、透明度、热稳定性等诸项理化指标均要求极高，由此废品率很高

49、如何鉴别骨质瓷？

1.）色泽：骨瓷因含粉的原因瓷器本身呈现一种自然的奶白色，用通俗的话讲就是带着点点的黄，这种特征是其它任何瓷种都无法仿制出来的。

2）.通透性：骨质瓷本身制作配方的原因还有一个重要的外部特征就是通透性，但这个特征不是骨瓷专有的，市场上的贝瓷、白瓷、珍珠瓷只要做的薄一些，也是存在通透性，但是骨瓷和他们的通透性是有区别的，对于顾客来说，把骨瓷放在灯泡下看看，骨粉含量高的高档骨瓷是整体通透，骨粉含量低的骨瓷与其它瓷种在通透效果上是有明显区别的。而且，同样厚度的瓷器，骨质瓷的通透性要远高于同类瓷器。

3）.声音：将两个高档骨瓷的产品轻轻地相撞，发出的声音像风铃的声音一样悦耳，并且有会有几秒的回音，而其他瓷种基本没有。

50、白瓷与骨瓷的区别总结下来就是下面四点：估重、观形、辨色、听音。

1）估重：重量上面白瓷、骨瓷两者进行比较的话，一样的瓷形的重量一般说来是白瓷稍重，骨瓷较轻。

2）观形：形状上分辨，因为工艺和原料的原因，骨瓷相对于白瓷而言胎质更薄，器形更圆润光滑，透光性更好。

3）辨色：高档骨瓷瓷质细腻致密，表面光滑，釉色亮丽，色泽则呈现出一种自然的乳白色，骨粉含量越高则越趋近于乳白色，相反，如果骨粉含量低，骨瓷本身的黄就非常的明显。

4）听音：从音色上来讲，白瓷较重较厚，两个碗相碰发出的是“叮”的声音，基本没有回音;而将两个高档骨瓷的碗放在平摊的双手上进行碰撞，注意，骨瓷是高温烧制的瓷器，坚硬度是非常高的，这样的碰撞是不会出现破损的，请淘友们放心，你可以稍微的用点力的碰撞，高档骨瓷[3]  碰撞后发出的是和敲钟一样清脆的“铛”的声音，并且有回音。

51、玻璃杯（glass）是原材料是玻璃的[杯子](http://baike.baidu.com/subview/20488/10505241.htm)，通常原材料是[高硼硅玻璃](http://baike.baidu.com/view/3378574.htm)，经过600多度的高温烧制而成，它是新型的环保型茶杯，越来越受到人们的青睐。

52、玻璃杯从结构上是分[双层玻璃杯](http://baike.baidu.com/view/2506292.htm)和单层玻璃杯，其生产工艺不同，双层主要适应[广告杯](http://baike.baidu.com/subview/2316495/2316495.htm)的需要，可在内层印上公司的logo，用于促销赠品或礼品等，并且保温效果更加出众。

53、玻璃杯按材质、用途分类水晶玻璃杯，玻璃办公杯，玻璃[口杯](http://baike.baidu.com/subview/794137/794137.htm)，有尾玻璃杯，无尾玻璃杯。有尾杯不是真空杯保温时间短。无尾杯是真空杯保温时间长。

54、玻璃杯选购方法

1）、[白度](http://baike.baidu.com/subview/3659/3659.htm)：对明料玻璃要求无显著色泽。  
2）、气泡：允许一定宽度、一定长度的气泡存在一定的数量，而能用钢针刺破的气泡不允许存在。

3）、透明疙瘩：指熔融不均匀的玻璃体，对容量小于142L的玻璃杯，长度不大于1.0mm的不多于一个；对容量为142~284mL的玻璃杯，长度不大于1.5mm的不多于一个，杯身1/3的透明度疙瘩不允许存在。  
4）、杂粒：指不透明的粒状杂物，长度不大于0.5mm，不多于1个。

5）、杯口圆度：指杯口不圆，其最大直径与最小直径差不大0.7~1.0mm.

6）、条纹：距离300mm目测明显的不允许有。

7）、杯身高低偏差（杯身高低偏斜）：一只杯子杯身最高处与最低处的高度差不大于1.0~1.5mm。

8）、杯口厚薄差：不大于0.5~0.8mm.

9）、剪切印：指条纹或蜈蚣状剪切痕，长度不大于20~25mm，宽度不大于2.0mm的不多于1条，超过杯底，或发白发亮，超过3mm的不允许有。

10)、模印：杯身呈唱片纹路的隐印，平视明显的不允许有。

11)、杯身吸瘪：指杯身凹凸不平，平视明显的不允许有。

12)、擦毛与擦伤：擦毛指玻璃杯与玻璃杯直径的摩擦，在杯身留下失去光泽的痕迹，平看明显的不允许有。擦伤指玻璃杯之间相互碰撞，在杯身表面留下的伤痕，发亮的不允许有。

55、玻璃杯子每次用完如能即刻[清洗](http://baike.baidu.com/subview/103387/10542212.htm)最好，若觉得太麻烦，也应该至少应每天清洗一次，可以在晚上临睡前洗干净，然后晾干。清洗杯子时，不仅要清洗杯口，杯底和杯壁也不应忽略，尤其是杯底，平时不常清洗，可能会沉淀很多细菌及杂垢。

56、如何去除茶垢？

1）.除掉金属制的茶隔上的茶垢，使用金属制的茶隔时，会因茶垢而变得乌黑，如用中型清洁剂也洗不掉的，可用醋浸泡，或用漂白剂浸泡后可轻易去垢。

2）.除掉茶杯或茶壶上的茶垢，茶杯、茶壶用久了，就会由大量茶垢，用海绵蘸盐磨擦，可轻易去掉。

3）.除小块茶垢，可将其浸泡于漂白剂或清洁粉的溶液中，并放置一晚，就可去掉[茶垢](http://baike.baidu.com/subview/153608/153608.htm)。

4）.土豆皮去茶垢，最简单的清除方法就是：用土豆皮帮忙。将土豆皮放在茶杯中，然后放入开水，盖上盖，闷上5～10分钟，再上下摇晃几下，就可以将其中的茶垢去除掉了。

5).可用牙膏或打碎的鸡蛋壳擦洗, 再用清水冲净即可。

6).泡在稀释的酸醋中泡30分钟，即可光泽如新。精致的茶具，可用布沾醋擦拭，手指够不到的地方，可用软毛牙刷沾醋、盐混合成的溶液轻拭即可。

57、红酒杯的基本构造：

杯座：平坦的杯座使酒杯可以立着，不会翻到，尤其是倒满酒的时候。

杯茎：杯茎的出现是为了让饮酒人的手不需要和杯肚接触，以避免把酒杯弄花或是让体温提升酒的温度。

杯肚：杯肚可能是酒杯最重要的组成，也是最程式化的。杯肚形状和尺寸影响香气的汇聚和散发、通气的程度和葡萄酒的视觉呈现效果。

58、红酒杯最常见的形状是郁金香型，表现为底部稍宽、顶端附近呈锥形。这种形状使得人们可以晃动葡萄酒、进行观察，而香气又会被汇聚在狭窄的开口处，直接朝着鼻子的方向。用来饮用丰满酒体红酒的酒杯通常在底部都是宽阔而圆满的，目的是让葡萄酒与空气有更多的接触，为丰富的味道和香气提供更多的散发空间;而饮用白葡萄酒的酒杯底部相比较窄，为的是帮助保持酒的凉爽，在更小的空间里汇聚较淡的香气。香槟型酒杯是又细又长，以展示升腾的气泡，以及帮助保持低温。

59、红酒杯有很多的形状和尺寸，但有一个经验法则是酒杯应该足够大，这样有了足够的空间在晃动酒杯时避免了酒的溢出，香气也可以在杯子里散发并汇聚起来。

60、红酒杯的颜色：尽管彩色酒杯或者那些突出装饰的酒杯会很漂亮，但是最好的酒杯应该是光滑、平整，而且可以让酒杯中葡萄酒的美丽和精细透过杯壁清楚地展现出来。

61、红酒杯的杯口优质的酒杯会有一个切割而成的杯口，触感平滑，不会对葡萄酒流出杯子造成阻碍。应该避免用轧制杯口或者杯口不平整的酒杯。

62、喝红葡萄酒要选肚子大一些的酒杯，因为红酒需要和氧气接触，才能使酒香味被完全释放出来。如果是陈年的红酒，就更需要用大杯子，这样可以快速散掉常年存放的陈腐气味，避免干扰酒的醇香。

63、喝白葡萄酒的酒杯，杯肚和杯口都偏小，这样容易聚集酒的香气，不至于让香气消散得太快。细长的杯子则是用来喝香槟的，可以欣赏到气泡徐徐上升的过程，大杯子就没有这样的“美感”了。品甜酒最好选择杯口像花瓣一样打开的酒杯，这样饮酒的时候可以让酒液直接流向位于舌尖的甜味区。

64、如何保养[红酒杯？](javascript:;)

在日常的保养过程中，要注意将酒杯清洁干净，不要留下任何污渍和水痕。使用前用干净的细丝绸擦干净酒杯，再进行饮用。

饮用过后的酒杯，需当日清洗干净。红酒杯属易碎品，高档的水晶杯更是价格昂贵，因此不可和陶瓷器皿、刀叉等餐具混合洗涤，不建议用洗碗机来洗，还是手洗为宜，首先用热水浸泡，接着用蒸馏水冲洗，用纯棉布抹干。此外，红酒杯使用过后应立即清洗。洗涤时也可先用温和的清洁剂洗净，再用热水冲洗，最后以不留棉絮的干布擦干，最好是倒挂于杯架上或将杯口朝上立放，以免积存某些异味，再存放在酒柜里。注意，洗酒杯时一定要握住杯身，不能捏着杯脚。切记不要将酒杯倒扣在纸制品上，纸浆的气味对品尝有一定的影响。长时间放在橱架上的酒杯易沾灰尘及松香或木材味，使用前应以布沾些重酸纳或硼砂擦拭，再以水洗清。可看出，喝杯红酒从开始到结束都是很讲究的。

正确清洗葡萄酒杯的姿势：红酒杯通常是易碎品，所以洗酒杯的时候一定要握住杯身，不能只手捏着杯脚，否则轻轻一转，价值不菲的水晶杯子很容易就碰碎了

65、砧板：别名“菜板”或“切菜板”或“菜板子”，当捶、切、剁、砸东西时垫在底下的器物，一般用在烹调上。

66、砧板分类塑料砧板，木质砧板，竹质砧，板钢化玻璃等。

67、塑料砧板，木质砧板，竹质砧的区别

材质不同的菜板各有特点，但木制菜板相对更加安全，因为它们是天然的，没有添加其他物质，因此建议市民优先使用天然木制菜板

木菜板密度高、韧性强、使用起来很牢固，但由于木制的菜板种类很多，不易挑选，有些木制菜板（比如乌柏木）含[有毒物质](http://baike.baidu.com/view/1266767.htm)，且有异味，用它切菜会污染菜肴，并且容易引起呕吐、腹痛、头昏症状。还有一些木质比较疏松的菜板，如[杨木](http://baike.baidu.com/view/475704.htm)菜板，硬度不够，易开裂，其表面容易产生刀痕，清洁不彻底的话，很容易藏污纳垢，滋生细菌，污染食物。因此，建议市民最好选择各方面综合质量都比较好的白榉木、白果木、皂角木、桦木或柳木制成的菜板。市民不要购买小商贩手中的“三无”菜板，正规厂家生产的菜板，都会注明木质。购买前，最好先闻一下菜板的气味，如果有股酸酸的味道，很可能是含有[硫磺](http://baike.baidu.com/view/25809.htm)，就不要购买。还有一些小商贩销售的木质菜板，与普通木材相比，颜色偏白，这些小作坊生产的菜板，为了降低成本，使用的都是劣质木材，看上去“肤色”较黑，为给菜板“美白”，通常会用硫磺熏蒸漂白，其中残留的二氧化硫会严重危害人体健康。

而竹子菜板比木头稍轻，不易造假，质量相对稳定，使用起来也更安全些，但它的密度不及木砧板，且厚度不够，多为拼接而成，因此使用时不能重击。市场上有少部分板面为整竹展开面，这种砧板表面不使用化学试剂，而且也不易开裂，但是价格稍高，是健康环保的一种新选择。

塑料菜板虽然重量较轻，携带方便，但容易变形。在购买时，要注意看和用手摸。一些质地粗糙的塑料菜板，很容易切出渣沫，随食物进入人体，对肝、肾造成损伤；一些颜色发深的塑料菜板，多是用废旧塑料所制，有害物质更多，所以塑料菜板最好选择颜色半透明、质量较好、颜色均匀、没有杂质和刺激性气味的塑料菜板。

68、对砧板的杀菌消毒，现在使用最普遍的方法有以下几种：

1）、刮板、撒盐。每次切菜后，刮尽板上残渣，每周在板上撒一层细盐，既可杀菌，又可防砧板干裂；

2）、开水洗烫。用硬刷和清水冲洗，再用开水烫洗；

3）、药物消毒。用五公斤水加两片漂白粉精片，将砧板浸炮一刻钟。

69、整理箱的叫法：[收纳箱](http://baike.baidu.com/view/2740697.htm)、[储物箱](http://baike.baidu.com/view/4276899.htm)、滑轮箱、[玩具箱](http://baike.baidu.com/view/10007854.htm)。整理箱的材质：采用安全无毒的PP材质生产。整理箱的物点：带盖（有密封的效果）、带轮、可斜套（不占空间）能耐酸耐碱、耐油污，无毒无味，清洁方便，零件周转便捷、堆放整齐，便于管理。

70、整理箱-主要分类

1）、书刊杂志收纳——防水无纺布报刊杂志箱

带有滑轮的报刊、杂志收纳箱，且滑轮可以自由拆卸。其颜色鲜艳、款式时尚，既是居家的好装饰，又是置物的好帮手。平时在家，杂志、报刊看后总是会随意放置，等到再次想看时总是找不到。这种收纳箱，想什么时候看就能什么时候看，而且两侧各有两个口袋，一些小杂物也可以收纳进去。

2）、内衣或化妆品收纳——竹炭内衣收纳盒

内含竹炭炭布收纳盒，比一般无纺布收纳盒更具有吸湿、抗菌的功效，让你告别樟脑丸的异味和灰尘的烦恼，可保护内衣卫生，属于健康、美居收纳系列品。

用它收纳内衣或化妆品使之整齐摆放，透明可视膜可清晰看到盒内物品，带拉链设计密闭性更好。

3）、常用小物件分层次收纳——收纳箱两件套

日常用的小物件找起来总让人头疼不已，它们一不小心就会被压在大件衣物下，藏得严严实实。收纳箱两件套可对家里的小物件进行分类摆放，达到很好的收纳效果。它可悬挂在衣柜或居室内，在充分利用空间的同时，具有一定的装饰效果，免却了您为寻找小物件而翻箱倒柜的烦恼。

4）、办公写字台/书桌收纳——巴士造型收纳整理条箱

说到桌面整理就让人心里不爽，因为小时候总是因为乱放文具而挨批。巴士造型收纳整理箱，由两个收纳箱组成，汽车头状的小收纳箱和车厢状带盖子的大收纳箱各一个，铅笔、水笔、橡皮、修正液，都往里面扔吧！

5）、坐凳式收纳箱——八角收纳凳

这种收纳凳造型简洁，设计温馨可爱。既可当坐凳也可方便您收藏整理各种杂物，在充分利用空间的同时，还具有一定的装饰效果。

6）、常用碟片收纳——可折叠抽屉式收纳盒

虽说很多人有专门的一个CD收藏架，但是随手可得的一个小型收纳盒也是相当讨人喜欢的。它造型时尚、简单大方，可放置于卧室、书房、办公室、衣柜内，能容纳多种日常物品，给物品归类，让居室变得整齐有序。不用时还可以折叠放置，既方便又实用。其材质为无纺布，它是利用天然纤维加工而成，具有柔软和透气功能的新型纤维制品，整体经过防霉处理。

7）、彩色袜子收纳——分格整理盒

家家都有各种各样的长筒袜、中筒袜、短袜、长棉手套，这些你总要分类整理起来吧？这就需要分格整理盒来帮忙了。其材质为无纺布，具有环保特性，经过特殊处理，防尘、抗菌、防臭，让你放心使用又取用便捷。

8）、阳台衣夹收纳——卡通防水收纳桶

可爱的动物设计可以作为房间摆设，储物或放置垃圾，弹弓筒式设计可折叠还能方便收藏，内有防水内层，可放置湿物，清洗方便，可用湿布擦洗。

9）、待洗涤衣物收纳——收纳桶和双层晾衣栏组盒

布桶内有弹性钢丝圈，外罩优质纯棉布，盖子上配有拉链，防霉、防尘。可以用来收纳小宝贝的玩具和杂物，也可以作为脏衣桶，用处多多！而它漂亮的外表，使得它摆在家里不光实用又显得时尚，堪称家里的一道风景。同时它还是空间魔术师，能折叠起来一点都不占空间。

71、瓷器茶具的品种很多，其中主要的有：青瓷茶具、白瓷茶具、黑瓷茶具和彩瓷具。这些茶具在中国茶文化发展史上，都曾有过辉煌的一页。

72、茶道配件

1）.茶筒：盛放茶艺用品的器皿茶器筒

2）.茶匙：又称「茶扒 」形状像汤匙所以称茶匙，其主要用途是挖取泡过的茶壶内的茶叶，茶叶冲泡过后，往往会紧紧塞满茶壶，一般茶壶的口都不大，用手既不方便也不卫生，故皆使用茶匙。

3）.茶漏：茶漏则于置茶时放在壶口上，以导茶入壶，防止茶叶掉落壶外。

4）.茶则：茶则(茶勺)茶则为盛茶入壶之用具，一般为竹制。

5）.茶夹：又称茶筷，茶夹功用与茶匙相同，可将茶渣从壶中挟出，也常有人拿它来挟着茶杯洗杯，防烫又卫生。

6）.茶针（茶通）： 茶针的功用是疏通茶壶的内网(蜂巢)，以保持水流畅通当壶嘴被茶叶堵住时用来疏浚，或放入茶叶后把茶叶拨匀，碎茶在底，整茶在上。

7）.茶盘的使用方法：用以承放茶杯或其他茶具的盘子，以盛接泡茶过程中流出或倒掉之茶水。也可以用作摆放茶杯的盘子，茶盘有塑料制品、不锈钢制品，形状有圆形、长方形等多种。

8）.茶船的使用方法：用来放置茶壶的容器，茶壶里塞入茶叶，冲入沸开水，倒入茶船后，再由茶壶上方淋沸水以温壶。淋浇的沸水也可以用来洗茶杯。又称茶池或壶壶承，其常用的功能大致为：盛热水烫杯、盛接壶中溢出的茶水、保温。

9）.煮水器的使用方法：泡茶的煮水器在古代用风炉，较常见者为酒精灯及电壶，此外尚有用瓦斯炉及电子开水机，自动电炉。

10）.茶漏的使用方法：茶漏则于置茶时，放在壶口上，以导茶入壶，防止茶叶掉落壶外。

11）.茶巾的使用方法：茶巾又称为茶布，茶巾的主要功用是干壶，于酌茶之前将茶壶或茶海底部衔留的杂水擦干，亦可擦拭滴落桌面之茶水。

12）.茶叶罐的使用方法：储存茶叶的罐子，必须无杂味、能密封且不透光，其材料有马口铁、不锈钢、锡合金及陶瓷。

13）.茶荷的使用方法：茶荷的功用与茶则、茶漏类似，皆为置茶的用具，但茶荷更兼具赏茶功能。主要用途是将茶叶由茶罐移至茶壶。主要有竹制品，既实用又可当艺术品，一举两得。没有茶荷时可用质地较硬的厚纸板折成茶荷形状使用之。

73、新型木杆拖把采用可换式拖头设计，先用湿的拖头拖地，再换个干的拖头拖地，而且，拖头坏了可以更换，节约成本。传统拖把的使用量依旧是最多的，所以很多厂家还是以传统拖把生产为主。

74、拧水拖把（1）[不锈钢材质](http://baike.baidu.com/view/2850222.htm)，长期使用不生锈（2）采用擦拭汽车玻璃、眼镜的超细[纤维布](http://baike.baidu.com/view/3287667.htm)（3）超强的去污能力、静电吸附能力、吸水能力（4）清洁头顶部被装上保护部，避免了工作杆头端对被清洁面的伤损。（5）回转筒下端安装了固定装置，避免了工作时，回转筒的窜动。（6）回转筒上端被安装了中心定位装置，避免了工作时的摆动。（7）工作杆上被安装了止回锁，避免了回转筒工作挤水时逆转。（8）伸缩杆设计，按身高调节长短（9）旋转挤水不费力，无需[辅助工具](http://baike.baidu.com/view/1266933.htm)（10）可以轻轻松松更换布头

75、胶棉拖把它最大的特点是在确保继承拧水拖把挤水自洁功能的同时，工作头材质的变化，采用的是聚乙烯醇胶棉。[胶棉](http://baike.baidu.com/view/1179451.htm)具有很强的吸水性，能够充分保证工作头的洗洁工作需要。主要变化是在围绕着挤水功能展开，主要类型有：（1）辊棒挤水（2）对板挤水

76、甩干拖把：采用离心力的原理，利用一点人力就使拖把像在[洗衣机](http://baike.baidu.com/view/23559.htm)里甩干的效果一样。

77、高压锅又叫压力锅，用它可以将被蒸煮的食物加热到100℃以上，于1679年由[法国](http://baike.baidu.com/subview/64741/14766785.htm)[物理学](http://baike.baidu.com/view/15707.htm)家德尼·帕潘发明。 它以独特的高温高压功能，大大缩短了做饭的时间，节约了能源；使用高压锅的优点是不仅烹调时间短，而且烹调出来的食品味道好，特别是不容易烧熟的肉类变得容易熟了，吃起来口感好。但是工作压力大的压力锅对[营养](http://baike.baidu.com/subview/29868/5040819.htm)的破坏也比较大。

78、从能源上分：普通能源压力锅和[电压力锅](http://baike.baidu.com/view/418826.htm)2种。

从原材料上分：一般分为[铝合金](http://baike.baidu.com/subview/64589/5038296.htm)的和[不锈钢](http://baike.baidu.com/view/24779.htm)的2种。铝合金较实惠、表面氧化层忌破损、可用冷水快速冷却；不锈钢耐腐蚀。

容量规格上分：一般有18、20、22、24、26厘米几种型号。但要是从热效率考虑，您宁可挑大一点儿的为宜。

产生压强分：70KPa（170KPa）、80KPa（180KPa）、90KPa（190KPa）。工作压力大的对营养的破坏也比较大。

79、普通铝合金压力锅的重量轻、传热快、价格便宜、表面有[氧化铝](http://baike.baidu.com/view/157830.htm)层防腐蚀（忌破损）、可以用冷水快速冷却，使用年限按每天使用1小时计算，其使用寿命为8年，不适合[电磁炉](http://baike.baidu.com/view/3355.htm)。

80、不锈钢复合底铝合金压力锅与不锈钢压力锅一样适合[电磁炉](http://baike.baidu.com/view/3355.htm)，同时具备普通铝合金压力锅的优点，明火使用时忌大火、底部防止快速冷却防止不锈钢复合底变形脱落。

81、不锈钢压力锅价格昂贵：耐热、美观，不易和食物中的酸、碱、盐起反应，一天一小时使用年限是10年左右。适合电磁炉，在煤气炉、电炉上容易变色，不可以用冷水快速冷却、不合适煎熬中药。

82、[电压力锅](http://baike.baidu.com/view/418826.htm)使用方便价格昂贵，工作压力50[KPa](http://baike.baidu.com/view/1463545.htm)（150KPa）低、具备保温功能，内锅可以取下更换。可以智能无水炖鱼炖肉，不可以自动断电会一直间隔加热保温。涉及到线路老化问题不像高压锅使用年限长。但电压力锅外壳能保温，能效自然比传统压力锅高。燃气价格虽然不贵，但通常1小时以上的烹饪时间明显不够[低碳](http://baike.baidu.com/view/1551966.htm)。

83、要有选择地购买压力锅，一定要挑有牌号、有厂家、有说明书的、质量合格的压力锅。

84、压力锅的构造：由锅身、锅盖、易熔片、放气孔、[安全阀](http://baike.baidu.com/view/9645.htm)和密封胶圈、以

及其他新形式的放气通道组成。易熔片的安装是为了防止安全阀出现故障而起备用保险作用的，它是用熔点较低的铝合金材料制成的。一旦安全阀失效，锅内压强过大，温度也随之升高，当温度达到易熔片熔点时，再继续加热易溶片开始溶化，锅内气体便从易熔片喷出，使锅内压强减小，从而防止爆炸事故的发生。

85、压力锅只有在正确使用的情况下才显示出它的优点，并经久耐用，使用该锅应按照如下方法进行。

1）．擦油

未经使用的新锅，密封圈弹性较高，请按图箭头所示部位，即锅身的上、下面加少量[食物油](http://baike.baidu.com/view/2926015.htm)，以利于初次开合。每次使用前应将锅盖、锅身及手柄等清洗干净，便于合盖。

2）．放食物

放食物时，食物和水均不得超过锅容量的五分之四，水或汤均不得少于400[毫升](http://baike.baidu.com/view/654277.htm)（约两碗）

3）．合盖

（1）合盖前应先检查排气管是否畅通，防堵罩清洁，[安全阀](http://baike.baidu.com/view/9645.htm)是否完好，浮子活动是否上下自如，并处于落下位置。

（2）将锅盖平放于锅身上固定锅身，让锅盖按图所示[顺时针](http://baike.baidu.com/subview/561182/12441323.htm)方向旋转，直至上、下手柄完全重合为止，这时正好移到工作位置，[浮子阀](http://baike.baidu.com/view/11767536.htm)已完全露出。

4）．加温

合盖后即可用旺火加温，见有少量蒸气从排气管徐徐排出时，再将限压阀扣到排气管上，随后浮子便会升起，直至排气管“嘶嘶”排气后，可适当降低炉温，保持排气至烹调完毕。

5）．冷却，放气

[烹调](http://baike.baidu.com/view/52957.htm)完毕后，可在室温下进行自然冷却，如要立即食用，可采用强制冷却方法（即用水淋或浸于水中）降压，冷却完毕后，即可轻提出限压阀，将剩余气体放掉。

6）．开盖

见排气管没有蒸气排出，浮子落下，即可按[逆时针](http://baike.baidu.com/subview/218869/16259069.htm)方向开盖。若浮子未落下，证明锅内尚存压力，这时气压连锁装置将起保险作用，是无法打开锅盖的，切勿强硬开盖。应用筷子将指示阀往下压，使锅内余气排清，方可开盖。

86、压力锅使用须知

(1) 每次使用前都要认真检查限压阀排气孔是否通畅（

可用[牙签](http://baike.baidu.com/view/24968.htm)清通），要保持防堵罩清洁；

(2) 锅内不可装太满食物，一般不应超过锅高的五分之四。对较易膨胀的食物（如[海带](http://baike.baidu.com/view/45034.htm)、[绿豆](http://baike.baidu.com/view/25129.htm)、[玉米](http://baike.baidu.com/subview/1243/6475733.htm)等），不应超过锅身的一半；

(3) 合盖时要对好锅盖和锅身的合盖标记，完全扣合。到位即止，不要过分用力扳过头；

(4) 合盖加热后，见有较多蒸汽从限压排气孔排出时再扣上限压阀盖；

(5) 当限压阀工作时，调小火力，保持压力阀能微微动作即可；

(6) 开盖前必须等压力完全降低，即保护装置的阀芯下降复位后，才能开盖。不得强行扳动把手；

(7) 一般压力锅规定安全使用寿命不超过八年。

87、如何防治高压锅爆炸

(1)在使用前要仔细检查锅盖的阀座气孔是否畅通，安全塞是否完好。

(2)锅内食物不能超过容量的4/5。 加盖合拢时，必须旋入卡槽内，上下手柄对齐。烹煮时, 当蒸气从气孔中开始排出后再扣上限压阀.

(3)当加温至限压阀发出较大的嘶响声时, 要立即降温.

(4)烹煮时如发现安全塞排气, 要及时更换新的易熔片, 切不可用铁丝、布条等东西堵塞.

88、豆浆机种类

1）、按模式

全自动豆浆机：是现在最流行的豆浆机，使用十分方便，只用将大豆放入豆浆机中，按下开关15分钟左右就能喝上新鲜的豆浆。

石磨豆浆机：运用传统的石磨磨豆浆的方式。

2）、按打磨方式

包煮包磨豆浆机：就是专业豆浆机，使用很方便，[干豆](http://baike.baidu.com/view/6953796.htm)、湿豆都能磨，且不用专门倒出来煮，经常喝豆浆可以选这种；

榨汁搅拌复合类豆浆：是通过搅拌将大豆拌碎，并只能磨湿豆，磨好后倒出来用锅煮。可以用来榨汁。

3）.自动分离磨浆机

其特点是在对原料磨碎的同时，浆和渣即可在机体内自行分离出来。

该机结构合理，外形美观，操作方便。具有体积小、重量轻、嗓音低、省人员、省电力、性能稳定、质量可靠。清洗容易、移动方便等优点。

4）、按功能

按豆浆机是否可以磨制[五谷豆浆](http://baike.baidu.com/view/3123898.htm)、干豆/湿豆豆浆、果蔬冷饮、[米糊](http://baike.baidu.com/view/4378752.htm)和[玉米汁](http://baike.baidu.com/view/645266.htm)等口味的饮品，豆浆机几乎都能完成这些功能。

5）、按用途

家用豆浆机：用在一般的家庭，可以按自家的人口数来选择豆浆机的容量。

商用豆浆机：使用在人数相对较多的场合，比如酒店、快餐店等公共场合，造价比家用豆浆机更昂贵，构造更复杂，具有很好的稳定性。

6）、有无网型

有网型豆浆机：市场存在时间较长，网的材质从丝状网到不锈钢网。特点：有网精磨，豆浆细腻，电机的使用时间较长；不易[清洗](http://baike.baidu.com/subview/103387/10542212.htm)。

无网型豆浆机：是随着豆浆机技术发展应运而生的，去掉不锈钢网，而且新技术下还增加了底盘加热机型。特点：无网，豆浆较粗糙，电机的使用时间较短；易清洗。

89、在选购豆浆机时，可根据家庭豆浆机人口的多少选择不同容量豆浆机，假如您家是一两人，建议选择800－1000ml；假如您家是三四人，建议选择1000－1300ml；假如您家在4人以上，建议选择1200－1500ml的豆浆机。

90、豆浆机使用注意事项

1）. 机头内请勿进水。

2）. 拿出或放入机头部分前，请先切断电源。

3）. 煮浆时请将机器置于儿童不易触摸的地方。

4）. 制作豆浆时，请先将豆或其它原料加入杯体内，然后再加水至上下水位线之间。

5）. 拉法尔网及时清洗干净。

6）.[电热器](http://baike.baidu.com/view/1821360.htm)、防溢电极和温度传感器请及时清洗干净。

7）. 拆卸拉法尔网时请注意使用正确方法，以免伤人。

8）. 若机器采用高速电机，粉碎时出现间歇性忽快忽慢的声音属正常现象。

9）. 机器工作时，与[插座](http://baike.baidu.com/view/294606.htm)等保持一定的距离，使插头处于可触及范围，并远离[易燃易爆物品](http://baike.baidu.com/view/2537232.htm)，同时[电源插座](http://baike.baidu.com/view/344449.htm)[接地线](http://baike.baidu.com/view/78804.htm)必须保持良好接地。

10）.按键时请按照使用说明按压功能键，选择相应的工作程序，否则制作的豆浆不能满足要求。

11）.机器工作后期或工作完成后，请勿拔、插电源线插头并重新按键执行工作程序，否则可能造成豆浆溢出或长鸣报警。

12）.机器工作时，请不要忘记安装拉法尔网，否则机器在打浆过程中会有溢出，以免溅出烫伤。

13）.豆子，米类等放入杯体内时，注意尽量均匀平放在杯体底部。

14）.如果在机器工作过程中停电（尤其是打浆后期至工作完成期间）请不要再按下功能键进行工作，否则会造成加热器糊管，打浆时豆浆溅出或机器长鸣报警故障。

15）.如果电源线损坏，必须到公司售后服务部门购买专用电源线来更换。

16）.随机附送的过滤杯是过滤豆浆用的，制作豆浆时一定要从杯体内取出。

17）.制浆完成后，尤其全营养豆浆和绿豆豆浆冷却后，请不要再二次加热、打浆，否则会造成糊管。

18）.使用小粒黄豆打豆浆需要提前一天晚上泡好。

91、[现磨豆浆机](http://baike.baidu.com/view/3770663.htm)的使用和保养：

1）、杯体内无水或水位过低时，机器处于自我保护或报警状态，电机和[加热管](http://baike.baidu.com/view/2090861.htm)都不工作，并非故障，水量放置以靠近上水位线为佳。

2）、极少数地区的饮用水会造成豆浆凝结成类似豆腐脑的情况，主要原因是水中所含离子太多，可以用凉开水解决。

3）、洗刷时，只能用水流、清洁刷冲刷机头下半部黏豆浆机附的豆浆，切勿将机头浸泡水中或水流冲洗机头上半部分，机头上部和电源插座部分，严禁入水。

92、榨汁机是一种可以将果蔬快速榨成果蔬汁的机器，小型可家用。榨汁机的消费群体主要有两类：一类是有孩子或老人的家庭，孩子容易挑食而老人牙齿不好，自己榨果汁可以满足他们摄入足够的营养；另一类是追求时尚及生活品位的年轻人，榨汁机满足了他们崇尚个性口味的需求。一般[榨汁机](http://baike.baidu.com/view/579973.htm)包括：主机、刀片、滤刀网、出汁口、推果棒、果汁杯、果渣桶、顶盖。

93、单功能榨汁机（又称[果汁机](http://baike.baidu.com/view/1800472.htm)）做[纯果汁](http://baike.baidu.com/view/4464680.htm)。启动机器以后，电机带动刀网高速旋转。把水果蔬菜从加料口推向刀网，[刀网](http://baike.baidu.com/view/3461023.htm)的尖刺将果菜削碎，在刀网高速运转所产生榨汁机的离心力的作用下，果渣飞出刀网进入渣盒，而果汁穿出刀网流入果汁杯优点：在电动食品加工机械里面，只有这种机械才能制造出纯果汁。要喝纯果汁的朋友一定要认准购买。缺点：功能单一，除了做纯果汁以外其他基本都不能做。

94、搅拌榨汁机：用电机带动刀片高速旋转以达到搅拌、粉碎、切割食物目的的机器统称为食物搅拌机。市面上的搅拌机大多数是合搅拌机，包括：一个豆浆杯、一个研磨杯、一个绞肉杯。也有少量产品是合搅拌机，比合的少一个功能模块，消费者在选购的时候一定要向店家询问清楚。

95、搅拌机功能解析：

1）、打豆浆把适量干豆用清水浸泡小时后，倒入装好滤网的豆浆杯中，加水至豆浆杯的最大水量刻度线以下的合适位置，启动机器，开始粉碎。清水迅速变为白色混浊，并浓度越来越高。

2）、研磨 家里经常会有需要研磨的时候，如常用的调料花椒面、辣椒面等，也有某些菜品的辅料，如做粉蒸肉需要的米粉，做朝鲜打糕或四川糍粑所需的黄豆面，都需要用到搅拌机的研磨功能。可以说，研磨功能为在家里制作更专业的美食提供了可能。

3）、绞肉 [搅拌](http://baike.baidu.com/view/775723.htm)机的绞肉功能一般适合绞少量碎肉，用于做丸子、饺子馅等食品。

4）、[水果](http://baike.baidu.com/subview/144751/5407566.htm)搅拌 水果搅拌是消费者关注的一个搅拌机的重要功能，也是消费者容易混淆的一个功能。许多搅拌机都打出了榨汁机的招牌，再次，本人要提醒读者，搅拌机都是无法做出纯果汁的。搅拌机对水果的处理主要有两种方式：第一种是使用豆浆杯，把水果放入豆浆杯网罩里，加入水、牛奶或其它饮料作为溶液，启动搅拌机进行搅拌。这种方式可以把水果的果汁溶入到溶液里，得到混合果汁，并且可以用豆浆杯网罩分离大部分果渣；第二种是直接把水果放入豆浆杯，不使用网罩，加入水、牛奶或其它饮料作为溶液，启动搅拌机进行搅拌。这种方式可以把果汁、果渣和溶液一起混合，得到一杯混合水果饮品。

（1）豆浆（十字刀）：黄豆浸泡一天，捞出放入滤网容器加水，旋紧刀具盖，经由主机尽心打磨，滤出煮开即成

（2）补身（一字刀）：芝麻，胡桃，杏仁，冰糖经由主机打磨成超细粉状参合服用。

（3）养身（十字刀）：苹果，柑橘，香蕉，草莓，桃子等加净水打磨成果肉汁水饮用。

（4）护肤（十字刀）：黄瓜，芦荟打泥，做面膜。

（5）厨用（一,十字刀）：肉浆，鱼浆，蛋浆，蒜泥，姜泥，[碎冰](http://baike.baidu.com/view/3831408.htm)块，碎冰糖等备用

96、榨汁机选购方

1）. 材质：首选食品级304#不锈钢材质，此种材质磁铁吸不住，耐腐蚀易清洁。塑料及可被磁铁吸住的不锈铁材质，果汁易被氧化，材料容易被果汁腐蚀、生锈和产生细菌。

2）. 功率：首选大功率榨汁机，功率越大，转速越快，出汁率越高，且大于26000转/分转速的榨汁机，果汁更多！

3）. 刀网设计：刀网属于易磨损部件，[家电](http://baike.baidu.com/view/186507.htm)业已经推出具有镀钛涂层的刀网，极大的提高刀网的硬度和使用寿命。刀网的直径也是一条重要指标，直径大的刀网能够持续保持出汁率，直径小的刀网易被果汁堵塞，不能持久榨汁。

4）. [CCC认证](http://baike.baidu.com/view/37059.htm)：榨汁机属于强制3C认证产品，购买时一定辨别清楚产品是否有3C认证避免买到劣质产品，带来安全隐患。

97、榨汁机注意事项

第一， 榨汁机的操作应该简单，具有安全保护功能。由于榨汁机的高速旋转会带来一定的危险性。所以一定要注意榨汁机的安全防护设计。榨汁机一般都设有安全锁定装置，在附件未安装到位时，机器不能工作，选购时在附件未安装情况下小心启动电源，检查机器是否配安全锁定装置。

第二， 榨汁机的

清洗简单，操作简单容易。由于经常用处榨取汁液，会有很多残渣残留在榨汁机内部，为了饮食的健康，清洗变得非常重要。好的榨汁机应该是清洗非常简单、方便快捷的。

第三，榨汁机的功能。好的榨汁机

主要还是要看榨汁的效果。小熊电器好的榨汁机榨汁干净彻底，果渣中所含的水分少。这个可以现场让销售人员示范。而且最后挑选多种不同的水果试验。这样才能真正试验到榨汁机的榨汁能力。

第四，榨汁机的零部件要质量上乘，特别是刀片等零部件。这些是榨汁机的核心部件，要检查清楚质量是否优质。质量经久耐用，不会有经常更换的零部件。可以多送的让销售人员多送。

第五， 榨汁机的转速一定要匀速、要慢，至少在100转/分以下，最佳70-90转/分。榨汁机在转动的时候没有杂音，震动不大。开关机是否能立刻停止转动。

第六，选择榨汁机的外壳要好。因为这是盛载我们喝的饮料的，要求榨汁机的塑胶必需是干净清洁卫生的。确保榨汁机的塑胶不会发出塑胶的味道，这才对人体的健康有保证。

98、榨汁机的清理保养

保养

1）、榨完[果汁](http://baike.baidu.com/subview/64925/13769356.htm)后，将榨汁机与电源断开，分离杯桶与主机。先把机器简单清理一下，不要让机器中的果渣等杂物凝结，这样会给接下来的清洁带来一定的麻烦。

2）、有条件的可将刀头拆卸下来，但次数不宜过于频繁，刀头处容易缠绕水果及其他食物的纤维或残渣，应先顺着缠绕的方向将残渣拽出，再用水冲洗。

3）、家里有废旧的小毛刷或牙刷千万不要丢弃，它们在清理小地方的时候别具功效，这样清洁的效果更好。

4）、如果刀头是用来绞肉的话，将剩下的馒头掰成馒头渣，放入搅拌机进行搅拌，这样能够有效吸附肉末等，清洁起来比较干净。

5）、外观的清洁比较简单，用抹布擦拭即可，切记不能用水冲洗，或者用硬物刮洗，以免造成表面伤害，底座不能浸入水中，以免电机的绝缘部分被破坏。

99、榨汁机清理技巧:

(1）、用榨汁机绞水果是最经常的事，而且榨完水果后，清洗也不容易。

（2）、这时我们可以将榨汁机刀头上堵塞的纤维条，按榨汁机绕的方向慢慢抽出，不要太大力哦！

（3）、然后进行清洗，其他的部位可以用钢丝榨汁机球刷洗，但不能太过用力。

100、珠海双喜电器有限公司于1964年生产研制出中国第一口 压力锅，从此填补了炊具市场的空白。

101、压力锅按照国家标准GB13623 -92和GB15066-94要求必须设有三种安全装置：限压装置、安全压力保护装置和开合盖压力保护装置。

102、电动剃须刀行业，市场综合占有率最高的品牌是飞科品牌。

103、国家提倡节约能源，提出禁止使用白帜灯泡。

104、双层玻璃杯在制作的时候分成两层，在使用时能够起到隔热防烫作用。

105、在使用压力锅的过程中，不要触动高压锅的压力阀 ，更不要在其上加压重物或者打开锅盖，以确保安全。

106、陶与瓷的区别在于原料土的不同和温度的不同。

107、玻璃杯分类：单层玻璃杯、双层玻璃杯、水晶玻璃杯、办公杯、塑玻杯。

108、新菜板放在浓盐水中浸泡12～24小时，取出晾干，可经久不裂。

109、大家生活中首选竹筷，因为它无毒无害，而且非常环保，但竹筷的缺点是不易清洗、容易污染。

110、无烟锅的原理是受热均匀、传热、锅底、锅面温差少无局部高温、控制油温240度以内。

111、商品陈列的陈列分为四种:

端头（架）陈列、地堆陈列、促销墙、正常货架

112、在商品组合中，按百年系统分类，百货（含文体玩具）区域商品中类的编码和名称:

11家居用品\_\_\_\_\_\_\_\_110家庭整理，111季节性商品，112家庭清洁，113衣服整理收纳，114卫浴用品/配件，115家居及灯具，116居家布艺

12厨房用品\_\_\_\_\_\_\_\_120水具/酒具，1 21餐具，122一次性用品，123烹饪类，124厨房配件

13休闲百货\_\_\_\_\_\_\_\_130玩具，131箱包，132自行车/电动车，133户外野营，134园艺植物，135宠物用品，136汽车配件，137手工制作，138工具

14文体玩具\_\_\_\_\_\_\_\_140音像，141图书/杂志，142文具，143办公用具，144体育用品，145季节性产品

113、正常货架的陈列原则:

货签对位的原则、 分类陈列的原则、纵向陈列的原则、关联陈列的原则、防止损耗、显而易见、 前进式陈列

114、正常零库存一般有三种哪原因：

（1）、销售好的商品销售完缺货（报缺货给业务员）

（2）、销售不好的单品退货，不再订货造成零库存。销售不好的单品上报业务关闭暂停。

（3）、新引入的产品（及时的订货）

115、五大异常的项目及目的:

五大异常包括：畅缺 、滞销品 、高库存 、负库存 、负毛利 。五大异常处理的目的就是要及时发现，及时处理，提高商品管理的有效性。

116、畅缺商品产生原因:

（1）、下单不及时。如:订单漏下、海报商品与团购未补单。

（2）、价格竞争力强的商品,补单后未到货。

（3）、对促销商品销量预估不足,补单后尚未到货。

（4）、因店内促销因素日均销量升高。

（5）、厂商断货、短送货。

（6）、未及时处理迟交订单。

（7）、大宗团购补单尚未到货。

117、高库存的定义是:

库存金额>500元，且周转天数>55天的商品为高库存商品。其中040奶制品 >15天为高库存商品，041-045 >30天为高库存商品。

118、滞销品产生的原因及解决方法:

（1）、有货未陈列——检查是否库房有货但货架无陈列。对没有陈列的商品按品类指导书陈列展示。

（2）、陈列位置不合理——调整陈列位置。。

（3）、陈列排面太小——按品类指导书做排面陈列调整。。

（4）、定价不合理或与顾客的价格沟通不到位——市调，合理定价，并强化价格标识。

（5）、正常产生的滞销品可采取退货、门店间调货、店内促等方法将库存清场。

（6）、服饰新品到店后3天不动调位置，7天不动退货。