

<<野生蔬菜栽培与加工百问百答>>

图书基本信息

书名：<<野生蔬菜栽培与加工百问百答>>

13位ISBN编号：9787109136014

10位ISBN编号：7109136019

出版时间：2009-11

出版时间：中国农业出版社

作者：班纪华，陈贵蜀，赵宏 编

页数：244

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<野生蔬菜栽培与加工百问百答>>

前言

野生蔬菜简称野菜，泛指自然分布、野外生长、未经人工栽培，其根、茎、叶或花、果实等器官可采集供作蔬菜食用的野生或半野生植物。

野生蔬菜具有重要的开发利用价值的主要原因，是因为这些可食用的野生蔬菜中含有丰富的营养，包括碳水化合物、蛋白质、脂肪、粗纤维、多种矿质元素和多种维生素。

许多野生蔬菜所含营养成分中不少含量超过栽培蔬菜。

我国的野生蔬菜资源极其丰富，有上千种之多，为现有栽培蔬菜的10倍左右，无论是种类还是数量都是栽培蔬菜的重要补充。

例如，贵阳市的野生蔬菜的种类就达601种，分属157科357属。

许多种野生蔬菜含不同的药物成分，具有药疗与保健作用，不少野菜本身就是名贵中草药，可以直接入药。

我国自古以来就有普遍采集野生蔬菜供菜食用，或代粮充饥，或入药治病的文化传统。

野生蔬菜不仅可以鲜食，亦可供加工，如脱水、速冻、腌渍、制粉、制酒以及糖渍等。

既可在国内销售，又可出口外销，其栽培与利用已成为农民增收的重要途径之一。

现应中国农业出版社之约，特邀江苏省农业科学院汪兴汉老师为顾问，编写《野生蔬菜栽培与加工百问百答》一书，以奉献给广大农民朋友和科技工作者。

本书在编写过程中，参考了大量的资料文献，也得到许多同仁的帮助与支持，在此表示衷心的感谢。

书中的不足之处，敬请批评指正！

<<野生蔬菜栽培与加工百问百答>>

内容概要

野生蔬菜简称野菜，泛指自然分布、野外生长、未经人工栽培，其根、茎、叶或花、果实等器官可采集供作蔬菜食用的野生或半野生植物。

野生蔬菜具有重要的开发利用价值的主要原因，是因为这些可食用的野生蔬菜中含有丰富的营养，包括碳水化合物、蛋白质、脂肪、粗纤维、多种矿质元素和多种维生素。

许多野生蔬菜所含营养成分中不少含量超过栽培蔬菜。

我国的野生蔬菜资源极其丰富，有上千种之多，为现有栽培蔬菜的10倍左右，无论是种类还是数量都是栽培蔬菜的重要补充。

例如，贵阳市的野生蔬菜的种类就达601种，分属157科357属。

许多种野生蔬菜含不同的药物成分，具有药疗与保健作用，不少野菜本身就是名贵中草药，可以直接入药。

我国自古以来就有普遍采集野生蔬菜供菜食用，或代粮充饥，或入药治病的文化传统。

<<野生蔬菜栽培与加工百问百答>>

书籍目录

前言一、野生蔬菜概述1. 何为野生蔬菜?2. 我国野生蔬菜包括哪几大类?3. 我国野生蔬菜资源及分布如何?4. 野生蔬菜有何开发利用价值?5. 野生蔬菜开发利用的主要途径有哪些?二、主要野生蔬菜栽培、加工及食用技术(一) 马齿苋6. 马齿苋植物学性状有何特点?7. 马齿苋生长发育对环境条件有何要求?8. 马齿苋含有何种营养成分?9. 马齿苋有何开发利用价值?10. 人工栽培马齿苋有哪些播种方式?11. 人工栽培马齿苋田间管理要点有哪些?12. 何时是马齿苋的最适采收期?13. 人工栽培马齿苋常见病虫害有哪些?如何防治?14. 马齿苋的食用、加工方法有哪些?(二) 水芹15. 水芹植物学性状有何特点?16. 水芹生长发育对环境条件有何要求?17. 水芹含有何种营养成分?18. 水芹有何开发利用价值?19. 水芹有哪些播种方式?20. 人工栽培水芹关键技术有哪些?21. 水芹的最适采收期是何时?22. 人工栽培水芹常见病虫害有哪些?如何防治?23. 水芹的食用、加工方法有哪些?(三) 芦荟24. 芦荟植物学性状有何特点?25. 芦荟生长发育对环境条件有何要求?26. 芦荟含有何种营养成分?27. 芦荟有何开发利用价值?28. 芦荟有哪些播种方式?29. 人工栽培芦荟关键技术有哪些?30. 芦荟的最适采收期是何时?31. 人工栽培芦荟常见病虫害有哪些?如何防治?32. 芦荟的食用、加工方法有哪些?(四) 黄花菜33. 黄花菜植物学性状有何特点?34. 黄花菜生长发育对环境条件有何要求?35. 黄花菜营养成分有哪些?36. 黄花菜有何开发利用价值?37. 黄花菜有哪些繁殖方式?38. 人工栽培黄花菜关键技术有哪些?39. 黄花菜的最适采收期是什么时候?40. 人工栽培黄花菜有何病虫害?如何防治?41. 黄花菜的食用、加工方法有哪些?(五) 莼菜42. 莼菜植物学性状有何特点?43. 莼菜生长发育对环境条件有何要求?44. 莼菜含有何种营养成分?45. 莼菜有何开发利用价值?46. 莼菜有哪些繁殖方式?47. 人工栽培莼菜关键技术有哪些?48. 莼菜的最适采收期是什么时候?49. 人工栽培莼菜有何病虫害?如何防治?50. 莼菜的食用、加工方法有哪些?(六) 蒲菜51. 蒲菜植物学性状有何特点?52. 蒲菜生长发育对环境条件有何要求?53. 蒲菜含有何种营养成分?54. 蒲菜有何开发利用价值?55. 蒲菜有哪些栽培方式?56. 人工栽培蒲菜关键技术有哪些?57. 蒲菜的最适采收期是什么时候?58. 蒲菜的食用、加工方法有哪些?(七) 豆瓣菜59. 豆瓣菜植物学性状有何特点?60. 豆瓣菜生长发育对环境条件有何要求?61. 豆瓣菜含有何种营养成分?62. 豆瓣菜有何开发利用价值?63. 豆瓣菜有哪些播种方式?64. 人工栽培豆瓣菜关键技术有哪些?65. 豆瓣菜有何留种方法?66. 人工栽培豆瓣菜有何病虫害?如何防治?67. 豆瓣菜的食用、加工方法有哪些?(八) 芡实68. 芡实植物学性状有何特点?69. 芡实生长发育对环境条件有何要求?70. 芡实含有何种营养成分?71. 芡实有何开发利用价值?72. 芡实有哪些播种方式?73. 人工栽培芡实关键技术有哪些?74. 芡实的最适采收期是什么时候?75. 人工栽培芡实有何病虫害?如何防治?76. 芡实的食用、加工方法有哪些?(九) 木耳77. 木耳植物学性状有何特点?78. 木耳生长发育对环境条件有何要求?79. 木耳含有何种营养成分?80. 木耳有何开发利用价值?81. 木耳有哪些播种方式?82. 人工栽培木耳关键技术有哪些?83. 人工栽培木耳有何病虫害?如何防治?84. 木耳的食用、加工方法有哪些?(十) 岩白菜85. 岩白菜植物学性状有何特点?86. 岩白菜生长发育对环境条件有何要求?87. 岩白菜有何开发利用价值?88. 岩白菜有哪些播种方式?89. 人工栽培岩白菜应注意哪些问题?90. 岩白菜的采收与食用方法是什么?(十一) 牛繁缕91. 牛繁缕植物学性状有何特点?92. 牛繁缕生长发育对环境条件有何要求?93. 牛繁缕含有何种营养成分?94. 牛繁缕有何开发利用价值?95. 牛繁缕有哪些繁殖方式?96. 人工栽培牛繁缕关键技术有哪些?97. 牛繁缕的采收期是什么时候?(十二) 楸木.....主要参考文献

章节摘录

芡实又名鸡头、鸡头米、鸡头苞等，为睡莲科芡属一年生水生草本植物。根为须根，白色，长100~150厘米，直径0.6~0.9厘米，根内有许多小气道，与茎、叶中的气道相通。

短缩茎呈球状，紫红色，中间组织紧密，外围疏松呈海绵状，茎上萌生叶柄、花梗。初生叶箭形，无刺，过度叶盾状，定形叶圆形，叶面绿色，有皱褶，光亮，背面紫红色，网状叶脉隆起，形似蜂巢。

夏季开花，花单生，较大，花冠紫色或白色，花萼绿色有刺，每株18~20朵。浆果球形，重0.5~1.0千克，成熟后含种子100~200粒。

前端尖，形似鸡头，故称鸡头、鸡苞米。北芡果实上有密刺，南芡果实无刺。

种子圆形，外包薄膜状假种皮，有红色斑点，成熟时呈棕红色，且坚硬，破去种壳后种仁为白色，即芡实。

芡实性喜温暖和潮湿，不耐霜冻和干旱，需充足阳光，不耐阴，在无霜期内生长。生长适宜温度为20~30℃，全生育期180~200天，开花至结实30天，气温15℃以上种子萌动、发芽；20~25℃宜幼苗生长，茎叶生长适宜气温25~30℃；开花结果适温20~30℃；种子成熟后休眠，能耐2~5℃低温。

适宜水位为50~100厘米深。

适宜疏松肥沃土壤，以微酸性至中性为佳。

<<野生蔬菜栽培与加工百问百答>>

编辑推荐

国家重点图书

专家指点迷津

尽释技术关键

引领时代潮流

培养种植能手

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介, 请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>