

<<名特优创汇蔬菜>>

图书基本信息

书名：<<名特优创汇蔬菜>>

13位ISBN编号：9787502320379

10位ISBN编号：7502320377

出版时间：1994-01

出版时间：科学技术文献出版社

作者：陆美英

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>

<<名特优创汇蔬菜>>

内容概要

内容简介

发展我国名特优蔬菜，对活跃城乡市场，改善城乡人民生活，增加蔬菜出口创汇，提高中国蔬菜在国际市场上的竞争力有着重要的作用。

本书介绍了榨菜、山药、莼菜、芦笋等15种名特优出口创汇蔬菜的优质高产栽培、贮藏保鲜和加工工艺。

可供广大的菜农、农村专业户、农业科技干部，以及从事蔬菜贸易、保鲜、加工人员和农业院校师生阅读。

<<名特优创汇蔬菜>>

书籍目录

目录

栽培篇

一、榨菜

- (一) 植物学性状
- (二) 对环境条件的要求
- (三) 主要品种
- (四) 栽培技术
- (五) 主要病虫害的防治

二、生姜

- (一) 植物学性状
- (二) 生育期
- (三) 对环境条件的要求
- (四) 主要品种
- (五) 栽培技术
- (六) 主要病虫害

三、山药

- (一) 形态特征
- (二) 生长发育
- (三) 对环境条件的要求
- (四) 类型与品种
- (五) 繁殖方法
- (六) 栽培技术
- (七) 采收和留种

四、草石蚕

- (一) 形态特征与品种
- (二) 生育期
- (三) 栽培技术

五、荸荠

- (一) 植物学性状
- (二) 对环境条件的要求
- (三) 栽培技术
- (四) 采收和留种

六、莲藕

- (一) 类型与主要品种
- (二) 植物学性状
- (三) 生长发育对环境条件的要求
- (四) 栽培技术

七、蕹菜

- (一) 生物学特性
- (二) 主要栽培措施
- (三) 采收

八、菜豆

- (一) 类型和品种
- (二) 栽培季节
- (三) 播种育苗

<<名特优创汇蔬菜>>

- (四) 开花结荚
- (五) 施肥
- (六) 采收与留种

九、百合

- (一) 生物学特性
- (二) 对环境条件的要求
- (三) 种类和品种
- (四) 栽培技术
- (五) 采收和留种

十、竹笋

- (一) 种类和主要品种
- (二) 植物学性状
- (三) 环境条件对生长发育的影响
- (四) 繁殖方法
- (五) 毛竹的栽培和采收
- (六) 早竹类的栽培要点
- (七) 麻竹类的栽培要点

十一、芦笋

- (一) 生物学特性
- (二) 品种
- (三) 栽培技术
- (四) 采收
- (五) 留母茎采笋栽培要点

十二、黄花菜

- (一) 生物学特性
- (二) 栽培季节和主要品种
- (三) 栽培技术

十三、豌豆

- (一) 类型和品种
- (二) 生长发育对环境条件的要求
- (三) 栽培技术
- (四) 采收与留种

十四、大蒜

- (一) 大蒜的特征与特性
- (二) 品种类型与主要品种
- (三) 栽培技术
- (四) 采收
- (五) 独头蒜、复瓣蒜、散瓣蒜的防治
- (六) 病虫害防治

十五、辣椒

- (一) 植物学性状
- (二) 对环境条件的要求
- (三) 主要品种
- (四) 干辣椒的栽培
- (五) 甜椒的栽培

保鲜篇

一、蔬菜中的化学成分与保鲜

<<名特优创汇蔬菜>>

- (一) 干物质
- (二) 水分
- 二、采收前后因素与保鲜
 - (一) 蔬菜的采收
 - (二) 采收方法
 - (三) 采后处理
- 三、蔬菜采后生理与保鲜
 - (一) 呼吸作用
 - (二) 后熟作用
 - (三) 休眠与春化
 - (四) 蒸发与结露
- 四、保鲜期的病害
 - (一) 侵染性病害
 - (二) 非侵染性病害
- 五、生姜
 - (一) 影响贮藏的因素
 - (二) 贮藏方法与管理措施
 - (三) 贮藏中的病害
- 六、山药
 - (一) 影响贮藏的因素
 - (二) 贮藏方法与管理措施
 - (三) 贮藏中的病害
- 七、莲藕
 - (一) 影响贮藏的因素
 - (二) 贮藏方法与管理措施
- 八、百合
 - (一) 影响贮藏的因素
 - (二) 贮藏方法与管理措施
- 九、大蒜
 - (一) 影响贮藏的因素
 - (二) 贮藏方法与管理措施
- 十、蒜苔
 - (一) 影响贮藏的因素
 - (二) 贮藏方法和管理措施
 - (三) 贮藏中的病害
- 十一、辣椒
 - (一) 影响贮藏的因素
 - (二) 贮藏方法与管理措施
 - (三) 贮藏中的病害
- 十二、菜豆
 - (一) 气调小包装贮藏
 - (二) 机械冷藏
- 十三、冬笋
 - (一) 沙藏
 - (二) 草藏
- 加工篇
 - 一、蔬菜加工品的分类

<<名特优创汇蔬菜>>

- (一) 蔬菜的腌制品
- (二) 蔬菜的糖制品
- (三) 蔬菜的干制品
- (四) 蔬菜的罐藏品
- (五) 蔬菜的冻藏品
- 二、蔬菜加工的一般要求
 - (一) 对加工厂址的要求
 - (二) 对加工用水的要求
 - (三) 加工前原料的处理
- 三、蔬菜的酱腌
 - (一) 腌制的原理
 - (二) 盐腌
 - (三) 酱渍
 - (四) 四川榨菜
 - (五) 上海及浙江榨菜
 - (六) 糖醋榨菜
 - (七) 糖醋酥姜
 - (八) 酱生姜片
 - (九) 咸姜
 - (十) 姜芽加工
 - (十一) 宝塔菜
 - (十二) 糖醋宝塔菜
 - (十三) 咸螺丝菜
 - (十四) 酱螺丝菜
 - (十五) 咸藕
 - (十六) 酱藕片
 - (十七) 甜藕丁
 - (十八) 甜酱藕片
 - (十九) 酸笋
 - (二十) 扁尖
 - (二十一) 咸辣椒
 - (二十二) 酱辣椒
 - (二十三) 腌辣椒
 - (二十四) 辣椒酱
 - (二十五) 龙游小辣椒
 - (二十六) 咸大蒜头
 - (二十七) 糖蒜
 - (二十八) 桂花糖蒜
 - (二十九) 玫瑰糖蒜
 - (三十) 糖醋大蒜头
 - (三十一) 蒜苔酱腌
- 四、蔬菜的糖制
 - (一) 糖制的原理
 - (二) 白糖生姜片
 - (三) 山药脯
 - (四) 莲藕脯
 - (五) 糖莲子

<<名特优创汇蔬菜>>

(六) 荸荠脯

五、蔬菜的干制

(一) 干制原理

(二) 干制原料的选择和处理

(三) 干制的方法

(四) 金针菜

(五) 辣椒干

(六) 辣椒粉

(七) 藕粉

(八) 竹笋干

六、蔬菜的罐藏

(一) 罐藏原理

(二) 罐藏容器

(三) 罐藏蔬菜品种的特点

(四) 糖水莲子

(五) 清水莲藕

(六) 清水湘莲

(七) 莼菜罐头

(八) 清水荸荠

(九) 油焖笋

(十) 小竹笋

(十一) 清水笋

(十二) 冬笋

(十三) 芦笋罐头

(十四) 青刀豆

(十五) 青豆(豌豆)罐头

(十六) 榨菜罐头

(十七) 甜红椒

七、蔬菜的速冻

(一) 速冻菜豆

(二) 速冻小豌豆

(三) 蒜苔速冻

<<名特优创汇蔬菜>>

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>