

<<特种蔬菜栽培技术>>

图书基本信息

书名：<<特种蔬菜栽培技术>>

13位ISBN编号：9787227044321

10位ISBN编号：7227044327

出版时间：2010-2

出版时间：贺永喜 黄河出版传媒集团，宁夏人民出版社 (2010-02出版)

作者：贺永喜 编

页数：159

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>

<<特种蔬菜栽培技术>>

前言

蔬菜是我们日常生活中不可缺少的重要食物，是人们维持身体正常发育所需营养物质的重要来源。蔬菜质量的优劣、数量的多少和花色品种的丰富与否，又是体现一个国家、一个民族人们生活水平高低的重要标志之一。

我国地域辽阔，地理与气候条件复杂多变，野生蔬菜资源非常丰富。

经过几千年的长期实践与研究，劳动人民培育出了各种各样的蔬菜品种，并已应用于生产实践，再加上一些仁人志士由国外不断引进的新品种，我们现在已拥有非常丰富的各种蔬菜品种。

随着人类社会的发展、人们生活水平的不断提高，以及科学技术的进一步发展，人们对生活质量提出了更高的要求，不仅仅满足于吃饱和吃好，而更多的是不断追求新、奇、特、色、香、味和营养保健功效。

这就为我们这些农业科技工作者提出了新的更高的要求。

近年来，全国各地农业科技工作者为了满足市场需求，经过不断研究探索，培育和引进了大量的新的特色蔬菜品种。

<<特种蔬菜栽培技术>>

内容概要

《特种蔬菜栽培技术：水生、芽苗、花卉类》共有五章第一章：绪论、第二章：水生类特种蔬菜栽培技术、第三章：芽苗类特种蔬菜栽培技术、第四章：花卉类特种蔬菜栽培技术、第五章：特种蔬菜的保鲜、加工与贮藏技术这些内容。

<<特种蔬菜栽培技术>>

书籍目录

第一章 绪论一、特种蔬菜的来源(一)国外引进(二)野生驯化(三)地域特有(四)特控培育二、特种蔬菜的主要特点(一)营养丰富(二)风味独特(三)具有保健功效(四)栽培简单易操作三、特种蔬菜的生产历史、现状和展望(一)特种蔬菜的发展历史(二)特种蔬菜的生产现状(三)特种蔬菜的发展前景第二章 水生类特种蔬菜栽培技术一、茭白(一)营养价值与保健作用(二)食用方法(三)生物学特性(四)栽培技术(五)留种(六)病虫害防治二、莲藕(一)营养价值与保健作用(二)食用方法(三)生物学特性(四)栽培技术(五)留种(六)病虫害防治三、水芹(一)营养价值与保健作用(二)食用方法(三)生物学特性(四)栽培技术(五)留种(六)病虫害防治四、象牙菜(一)营养价值与保健作用(二)食用方法(三)生物学特性(四)栽培技术(五)留种(六)病虫害防治五、菱(一)营养价值与保健作用(二)食用方法(三)生物学特性(四)栽培技术(五)留种(六)病虫害防治六、慈姑(一)营养价值与保健作用(二)食用方法(三)生物学特性(四)栽培技术(五)留种(六)病虫害防治七、荸荠(一)营养价值与保健作用(二)食用方法(三)生物学特性(四)栽培技术(五)留种(六)病虫害防治八、无刺芡实(一)营养价值与保健作用(二)食用方法(三)生物学特性(四)栽培技术(五)留种(六)病虫害防治九、莼菜(一)营养价值与保健作用(二)食用方法(三)生物学特性(四)栽培技术(五)留种(六)病虫害防治十、豆瓣菜(一)营养价值与保健作用(二)食用方法(三)生物学特性(四)栽培技术(五)留种(六)病虫害防治第三章 芽苗类特种蔬菜栽培技术一、黄豆芽(一)营养价值与保健作用(二)食用方法(三)生产技术二、绿豆芽三、花生芽四、雍菜芽五、香椿芽六、萝卜芽苗七、苜蓿芽苗八、豌豆芽苗九、荞麦芽苗十、枸杞苗第四章 花卉类特种蔬菜栽培技术一、黄花菜二、蜀葵三、万寿菊四、食用菊花第五章 特种蔬菜的保鲜、加工与贮藏技术一、保鲜技术二、加工与贮藏技术

<<特种蔬菜栽培技术>>

章节摘录

将茭白切成长4.5厘米、宽0.5厘米的长条块。

将炒锅放旺火上，加入植物油，待烧至六成热，下入茭白炸约1分钟，捞出沥去油。

再将炒锅放火上，投入茭白，加入酱油、精盐、白糖、味精、少许水，再烧一二分钟，淋上香油即可出锅。

5.糟溜茭白茭白剥壳去根洗净，斜刀切成0.5厘米厚的片，每片的两面分别交叉批上0.2厘米深的刀纹。

锅内加油，在中火上烧至四成熟，调至小火，把茭白片放入油内煎透（不要煎糊）。

把油滗出，再加入糟卤、精盐，用旺火烧3分钟，接着放入姜丝、味精，起锅装盆即成。

6.麻辣茭白将茭白去壳洗净后，切成7厘米长、0.7厘米宽的小长条，再用开水将茭白条煮熟后捞出，沥干水分，加辣油、细盐、味精、白糖、花椒粉、麻油、鲜酱油一起拌匀装盆即成。

特点麻辣鲜爽。

17.茭白五丝茭白、胡萝卜、青椒、肉丝、榨菜（按需要用料）。

洗干净后，全部切丝。

油至五成热先入肉丝、茭白、胡萝卜炒至七成熟，再入青椒，榨菜，炒一分钟，放盐、糖、味精，再翻炒半分钟，即可装盘。

8.葱油茭白茭白、葱。

茭白切连刀块，葱切成小段。

先将茭白入油锅炒熟，装盘。

葱段入锅（葱量多些），放糖、味精、盐，翻炒后，浇在盘中的茭白上即可。

<<特种蔬菜栽培技术>>

编辑推荐

《特种蔬菜栽培技术:水生、芽苗、花卉类》是新农村新技术系列

<<特种蔬菜栽培技术>>

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>