

<<珍稀名优蔬菜80种>>

图书基本信息

书名：<<珍稀名优蔬菜80种>>

13位ISBN编号：9787109036628

10位ISBN编号：7109036626

出版时间：1998-07

出版时间：中国农业出版社

作者：李式军

页数：283

字数：199000

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>

## <<珍稀名优蔬菜80种>>

### 内容概要

面对园艺产业的国际化和我国经济的起飞，人民的生活水平从温饱型转变为小康型，人们每天必不可少的蔬菜等副食品的需求也发生了深刻的变化。

从消费者来说，改变以往追求数量和价格便宜为追求产品的质量和多品种、洁净、卫生而有营养。从生产经营方面来看，率先从计划经济转变为社会主义市场经济，蔬菜基地从大中城市郊区，逐渐拓展向远郊农区和特产区，全国建立了五大商品菜基地。

蔬菜在农村种植业结构调整中占重要地位，成为“三高”农业的“排头兵”，菜田面积猛增，产地间竞争激烈，生产者对新品种、新技术等“科技兴菜”的依托，更加迫切。

在这一新形势下，蔬菜品种的多样性已成为生产者和消费者所追求的目标。

农家竞相实施“你无我有，你有我早，你多我好”的生产经营策略。

所谓的“特种蔬菜”、“高档蔬菜”等稀有蔬菜逐渐成为广大菜区的时兴蔬菜品种，农家争相种植。

其实，所谓的“高档菜”、“特种菜”乃相对而言，此时此地“特种菜”、“高档菜”，彼时彼地可能是一种大众化的蔬菜，很难严格区分。

常言道：“物以稀为贵”，根据这一见解，我们将目前教科书上很少记载或没有记载的一些西洋蔬菜、广东菜、保健型蔬菜、创汇蔬菜和反季节栽培蔬菜共80种，汇编成这本实用技术参考书，以作为现有教科书的一个补充。

我们力求搜集国内外已有的参考资料和我们系、所积累的科研成果，尽可能详细地逐一介绍每种蔬菜的经营特点、特征特性、栽培技术重点、营养品质和烹饪技术。

努力按照深入浅出、图文并茂、技术先进实用的要求编写。

可供广大菜区农户、基层技术推广人员的应用参考，也可作为大专院校、中等职业学校和成人教育单位园艺专业师生的教学参考书和广大蔬菜科技工作者的参考书。

我们衷心期望它能帮助广大菜区专业户走上致富道路。

世界蔬菜种类有860余种，我国已利用和有记载的仅209种，随着园艺业的国际化和旅游业的发展，今后我国会经常有一些“新潮”蔬菜应市，珍稀名优蔬菜会源源不断地增加新内容，出现新面貌。

## &lt;&lt;珍稀名优蔬菜80种&gt;&gt;

## 书籍目录

第一章 根菜类蔬菜 第一节 根蒸菜 第二节 牛蒡 第三节 美洲防风 第四节 根芹菜 第五节 婆罗门参 第六节 黑皮婆罗门参 第七节 山萮菜 第八节 辣根 第九节 春胡萝卜 第二章 白菜类蔬菜 第一节 广东菜心 第二节 乌塌菜 第三节 紫菜薹 第四节 火白菜(夏白菜) 第五节 春、夏大白菜 第三章 甘蓝类蔬菜 第一节 红甘蓝 第二节 皱叶甘蓝 第三节 火甘蓝 第四节 紫球花椰菜 第五节 青花菜 第六节 抱子甘蓝 第七节 羽衣甘蓝 第八节 芥蓝 第四章 绿叶蔬菜 第一节 西洋芹菜 第二节 叶用莴苣 第三节 苦苣 第四节 菊苣 第五节 荷兰芹 第六节 鸭儿芹 第七节 伏芫荽 第八节 苜蓿 第九节 结球茴香 第十节 独行菜 第十一节 菊花脑 第十二节 整干菜 第十三节 茼蒿 第十四节 红凤菜 第十五节 蜂斗菜 第十六节 紫苏 第十七节 薄荷 第十八节 罗勒 第十九节 落葵 第二十节 冬寒菜 第二十一节 芥菜 第二十二节 菜苜蓿 第二十三节 马兰 第二十四节 番杏 第二十五节 马齿苋 第五章 葱蒜类蔬菜 第一节 养头 第二节 韭葱 第六章 薯芋类蔬菜 第一节 魔芋 第二节 山药 第三节 草石蚕 第四节 香芋 第七章 水生蔬菜 第一节 豆瓣菜 第二节 莼菜 第三节 芡实 第八章 茄果类蔬菜 第一节 迷你番茄 第二节 香瓜茄 第九章 瓜类蔬菜 第一节 洋香瓜 第二节 金丝瓜 第三节 苦瓜 第四节 佛手瓜 第五节 节瓜 第十章 豆类蔬菜 第一节 食荚豌豆 第二节 豌豆苗 第三节 四棱豆 第四节 红花菜豆 第五节 菜豆 第十一章 多年生蔬菜和杂类 第一节 芦笋 第二节 冬草莓 第三节 黄秋葵 第四节 甜玉米 第五节 百合 第六节 香椿芽 第七节 鱼腥草 第八节 食用大黄 第九节 枸杞 第十节 朝鲜蓟 第十一节 蕨菜 第十二节 发菜 主要参考文献

<<珍稀名优蔬菜80种>>

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>