

<<小辣椒>>

图书基本信息

书名：<<小辣椒>>

13位ISBN编号：9787109131293

10位ISBN编号：7109131297

出版时间：2009-1

出版时间：中国农业出版社

作者：耿三省，陈斌，张晓芬 编

页数：144

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>

<<小辣椒>>

前言

辣椒为茄科辣椒属植物，属一年生或多年生草本植物，又称番椒、海椒、秦椒、辣茄。辣椒原产于中南美洲热带地区的墨西哥、秘鲁等地，在明朝末年轻丝绸之路和海路传入中国，在我国已有300多年的栽培历史。

辣椒是深受我国百姓喜爱的蔬菜种类之一，在全国各地均有种植，而且种植面积仍呈不断增长趋势，在我国的四川、湖南、重庆、甘肃、贵州、云南、江西等省（市、地区），辣椒已成为人们每餐必食的重要蔬菜和调味品。

辣椒不仅深受我国百姓喜爱，而且在世界各地普遍栽培。

自北非经阿拉伯、中亚至东南亚各国及中国西北、西南、中南、华南各省已形成世界有名的辣带。

辣椒以其嫩果或成熟果供人们食用，可生食、炒食，也可干制、腌制和酱渍等。

其果实中富含蛋白质、糖、有机酸、维生素及钙、磷、铁等矿物质，其中维生素C含量在蔬菜中居首位，胡萝卜素含量与胡萝卜相当，还含有大量的辣椒素，能增进食欲、帮助消化，干辣椒则富含维生素A1。辣椒品种种类繁多，按其辣味可分为辣椒和甜椒两大类；按其形状又可分为长角椒、灯笼椒、圆锥椒、簇生椒、樱桃椒五类。

朝天椒是众多辣椒种类中的一种，兼有观赏和食用价值。

目前，我国甜椒、辣椒种植面积达到140万公顷左右，其中辣椒面积占70%左右，约100万公顷，其中朝天辣椒占辣椒的25%左右，约27万公顷（400万亩）。

由于朝天椒的生产不同于鲜食辣椒，大多是以干椒商品上市，尤其是簇生辣椒或单生辣椒多为一次性采收，单位面积劳动力成本较低，以干椒销售为主要生产目的，产品的市场销售期长。

<<小辣椒>>

内容概要

辣椒以其嫩果或成熟果供人们食用，可生食、炒食，也可干制、腌制和酱渍等。其果实中富含蛋白质、糖、有机酸、维生素及钙、磷、铁等矿物质，其中维生素C含量在蔬菜中居首位，胡萝卜素含量与胡萝卜相当，还含有大量的辣椒素，能增进食欲、帮助消化，干辣椒则富含维生素A1。辣椒品种种类繁多，按其辣味可分为辣椒和甜椒两大类；按其形状又可分为长角椒、灯笼椒、圆锥椒、簇生椒、樱桃椒五类。

朝天椒是众多辣椒种类中的一种，兼有观赏和食用价值。目前，我国甜椒、辣椒种植面积达到140万公顷左右，其中辣椒面积占70%左右，约100万公顷，其中朝天辣椒占辣椒的25%左右，约27万公顷（400万亩）。由于朝天椒的生产不同于鲜食辣椒，大多是以干椒商品上市，尤其是簇生辣椒或单生辣椒多为一次性采收，单位面积劳动力成本较低，以干椒销售为主要生产目的，产品的市场销售期长。

<<小辣椒>>

书籍目录

前言一、概述1. 辣椒起源何处?在我国栽培历史多长?2. 你了解中国的辣椒文化吗?3. 辣椒的植物学特征是什么?4. 朝天椒如何定义与分类?5. 朝天椒有什么特点?6. 朝天椒主要在我国哪些地区栽培?7. 种植朝天椒的经济效益如何?8. 朝天椒的主要用途是什么?9. 朝天椒的医疗用途有哪些?二、朝天椒栽培的生物学基础10. 朝天椒果实为什么特别辛辣?11. 朝天椒的辣度是多少?12. 辣味在果实中的分布特点如何?13. 朝天椒果实中含有哪些营养成分?14. 朝天椒的果实形状有哪些?15. 朝天椒的果实是如何转色的?16. 朝天椒的生育周期分几个阶段?17. 朝天椒对温度的要求是什么?18. 朝天椒对光照的要求是什么?19. 朝天椒对水分的要求是什么?20. 朝天椒对土壤的要求是什么?21. 朝天椒对矿质营养的要求是什么?22. 朝天椒的分枝习性是什么?23. 朝天椒的根系有什么特点?栽培中应如何保护?24. 朝天椒生长发育可分几个阶段?各阶段栽培的主要目标是什么?25. 朝天椒单株产量是多少?一般单产是多少?三、朝天椒的周年栽培与主要栽培品种26. 朝天椒在我国有哪些主栽品种?27. 簇生朝天椒类型朝天椒品种有哪些?28. 单生朝天椒类型朝天椒品种有哪些?29. 长辣椒类型(短指形)朝天椒品种有哪些?30. 圆锥椒类型(小果型)朝天椒品种有哪些?31. 樱桃椒类型朝天椒品种有哪些?四、朝天椒的育苗技术32. 辣椒育苗的意义是什么?33. 朝天椒种子的千粒重是多少?种子的使用寿命有多长?34. 朝天椒单位面积用种量是多少?35. 朝天椒的壮苗标准是什么?36. 朝天椒的育苗方式有哪些?37. 如何用塑料营养钵育苗?38. 什么是穴盘育苗?有什么好处?39. 如何利用穴盘培育壮苗?40. 如何配制朝天椒育苗培养土?41. 如何确定朝天椒的种子质量?42. 朝天椒浸种的意义是什么?如何浸种?43. 播种前,朝天椒种子如何消毒?44. 播种前,如何对朝天椒种子进行催芽?45. 朝天椒的播种方法有哪些?46. 如何进行朝天椒的苗期管理?47. 什么是徒长苗和老化苗?如何防止?48. 育苗中闪苗后怎么办?49. 朝天椒幼苗子叶早落是什么原因?怎样防止?50. 朝天椒什么时期分苗好?怎样分苗?51. 为什么定植前幼苗需要低温锻炼?如何进行锻炼?52. 露地育苗中如何培育壮苗?53. 露地育苗适宜的苗龄应多大?54. 育苗中易发生什么病虫害?如何防治?五、朝天椒的日光温室栽培技术55. 什么是日光温室?日光温室有哪些种类?56. 日光温室冬春茬朝天椒栽培如何育苗?57. 日光温室冬春茬朝天椒如何定植?58. 日光温室冬春茬朝天椒定植后如何进行栽培管理?59. 日光温室秋冬茬朝天椒栽培如何育苗?60. 日光温室秋冬茬朝天椒定植后如何进行管理?六、朝天椒的塑料大棚栽培技术61. 什么是塑料大棚?62. 大棚春提前栽培朝天椒如何培育壮苗?63. 大棚春提前栽培朝天椒如何施基肥、整地和定植?64. 大棚春提前栽培朝天椒定植后如何进行温度、湿度管理?65. 大棚春提前栽培朝天椒如何进行肥水管理?66. 大棚春提前栽培朝天椒如何促进坐果和高产?67. 大棚春提前栽培朝天椒易发生什么病虫害?68. 大棚栽培朝天椒越夏栽培应采取哪些措施?69. 大棚朝天椒秋延后栽培有什么好处?70. 大棚秋延后栽培朝天椒如何进行播种育苗?71. 大棚秋延后栽培朝天椒如何进行整地和定植?72. 大棚秋延后栽培朝天椒定植后如何进行管理?73. 如何防止朝天椒落花落果?74. 保护地中为什么要进行二氧化碳施肥?二氧化碳施肥的适宜浓度是多少?75. 朝天椒保护地栽培如何施用二氧化碳?七、朝天椒的露地栽培技术76. 朝天椒露地栽培一般何时播种育苗?77. 露地栽培朝天椒如何进行整地施肥?78. 露地朝天椒何时移栽为好?79. 露地朝天椒的移栽密度是多少?80. 露地朝天椒的移栽方法有哪些?81. 露地栽培朝天椒为什么采用地膜覆盖好?82. 露地朝天椒如何进行地膜覆盖栽培?83. 露地栽培朝天椒如何进行直播?84. 露地栽培朝天椒如何进行田间管理?85. 露地栽培朝天椒易发生什么病虫害?

.....

<<小辣椒>>

章节摘录

中国人吃辣的方式方法更是花样百出，精彩纷呈。

例如川辣的特点是麻辣，在辣中再佐以花椒使其香味更为别致。

以重庆火锅为代表的麻、辣、烫正鲜明地凸显了这一特点；黔辣多为酸辣，辣椒或用盐液或用卤水腌泡，泡制出来的辣椒酸香脆嫩，令人胃口大开；云南一带多讲究糊辣，辣椒用油炸糊后享用，倒也别有风味；陕西人则喜欢咸辣并重；湖南人则爱食鲜辣、纯辣，一般不需别的调料来冲淡辣味。

中国人的饮食文化就是这么精致、精湛，仅一个辣味就辣出了这么多名堂，这在一个汉堡包或一块肯德基炸鸡就能包打天下的外国人那里，是无论如何也不能想象的。

辣就辣吧，还得讲究辣味食品的花色品种。

在中国，辣椒供直接食用的品种就有剁辣椒、酱辣椒、酸辣椒、咸干白辣椒、坛子卜辣椒，乃至后来的辣椒脆片、辣椒圈，等等，这种纯粹的辣椒是川湘云贵一带山民的最爱。

它们共同的特点是虽然加工简便，却食味独到，最大限度地保留了鲜辣椒的鲜、香、脆的口感；又在腌制过程中清除了青涩气和生青气，增添了恰到好处的微酸与淡甜，既适宜直接食用，也适宜添加到各类菜肴中作为佐料。

此外，可供直接食用的还有辣椒与萝卜、菇头、藕片等可供鲜食的瓜果类蔬菜搭配更是数不胜数，而各地富有特色的鱼杂辣椒、竹筒卜辣椒、肉末灌辣椒以及辣椒炸鱼、泥鳅、香干等，既可当蔬菜也可当待客点心的小吃，也是五花八门、吃不胜吃。

将辣椒加入各种配料，再经过手工或机械工艺加工成辣椒酱，是中国人对中华饮食文化的一大贡献，在我国已有数百年历史，成为了调味品中重要的一员。

至于辣酱品种之多，流行之广，绝非三言两语能说得清道得明的。

就较集中的种类来说，有辣椒豆瓣酱、辣椒肉末（牛肉、猪肉等）酱、辣椒花生（芝麻及其他）酱、蒜蓉辣酱等不一而足。

湖南永丰辣酱国内外闻名，正式见于文字记载的已有上百年历史。

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>