

<<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

图书基本信息

书名：<<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

13位ISBN编号：9787122103932

10位ISBN编号：7122103935

出版时间：2011-5

出版时间：化学工业出版社

作者：王迪轩，刘建中 主编

页数：257

字数：223000

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>

## <<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

### 内容概要

本书以问答的形式，分别介绍了大蒜、大葱和生姜的无公害栽培技术。重点介绍了目前在生产中推广应用的优良品种、无公害栽培技术、主要病虫害防治技术及简易贮藏加工技术。另外，还对在生产中常见问题进行了疑难解析。

本书适合广大农业科技人员、菜农阅读，也可供农业院校蔬菜、种植等相关专业师生参考。

## <<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

### 书籍目录

#### 第一章 大蒜

##### 第一节 大蒜优良品种

1?目前推广应用的大蒜优良地方品种有哪些？

2?提纯选育的大蒜优良品种有哪些？

##### 第二节 大蒜栽培技术

3?秋播大蒜无公害栽培的技术要点有哪些？

4?春蒜地膜覆盖栽培有哪些关键技术？

5?青蒜露地栽培的技术要点有哪些？

6?青蒜的设施栽培方式有哪些？

7?怎样进行蒜黄的集约化栽培？

8?独头蒜的栽培技术要点有哪些？

9?大蒜高山栽培的技术要点有哪些？

10?以大蒜栽培为主的常规套作模式有哪些？

11?怎样进行“大蒜—芫荽—南瓜—夏小白菜”高效复种？

##### 第三节 大蒜高产优质栽培疑难解析

12?大蒜的发展前景如何？

13?大蒜的各生长发育阶段有何特点？

14?如何做好大蒜的田间档案管理？

15?为什么说秋播大蒜的播种期相对较严格？

16?为什么说大蒜不能盲目引种？

17?夏、秋季节 如何对大蒜进行低温处理？

18?怎样加速大蒜提早出苗？

19?如何把好大蒜的播种关？

20?大蒜无公害施肥的技术要点有哪些？

21?在大蒜生产上如何使用沼肥促进增产？

<<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

- 22?如何加强大蒜的浇水管理？
- 23?大蒜田除草有哪些新技术？
- 24?如何正确采收蒜薹？
- 25?如何正确采收蒜头？
- 26?如何进行大蒜地方品种的提纯复壮及原种生产？
- 27?脱毒大蒜的选留种技术要点有哪些？
- 28?如何防止大蒜“二次生长”现象的发生？
- 29?如何防止洋葱型大蒜的发生？
- 30?如何防止大蒜品种退化？
- 31?大蒜抽薹不良的原因有哪些，如何防止？
- 32?大蒜苗黄尖的原因是什么，怎样防止？
- 33?独头蒜发生的主要原因是什么，如何防止？
- 34?大蒜散头的主要原因是什么，如何防止？
- 35?跳蒜发生的主要原因是什么，如何防止？
- ? 36?大蒜种瓣湿烂的原因是什么，如何防止？
- 37?大蒜种蒜腐烂的原因是什么，如何防止？
- 38?大蒜烂脖的原因是什么，如何防止？
- 39?大蒜管状叶形成的原因是什么，如何防止？
- 40?大蒜为何会发生瘫苗现象？
- 41?植物生长调节剂在大蒜生产上的应用有哪些？
- 42?大蒜的缺素和营养元素过剩有哪些表现，如何防治？
- 43?大蒜有哪些食疗价值？
- 44?蒜薹采后处理的技术要点有哪些？

## <<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

### 第四节 大蒜病虫害全程监控技术72

45?怎样进行大蒜病虫害的综合防治?

46?如何识别和防治大蒜叶枯病?

47?如何识别与防治大蒜煤斑病?

48?如何识别和防治大蒜紫斑病?

49?如何识别和防治大蒜病毒病?

50?如何识别和防治大蒜细菌性软腐病?

51?如何识别和防治大蒜灰霉病?

52?如何识别与防治大蒜疫病?

53?如何识别与防治大蒜菌核病?

54?如何识别与防治大蒜白腐病?

55?如何识别与防治大蒜黑头病?

56?如何识别与防治大蒜锈病?

57?如何识别与防治大蒜干腐病?

58?如何识别与防治大蒜叶疫病?

59?如何识别与防治大蒜青霉病?

60?如何识别与防治大蒜红根腐病?

61?如何识别与防治大蒜春腐病?

62?如何识别与防治蒜薹烂窝病?

63?如何防止大蒜冻害?

64?如何识别与防治大蒜线虫病?

### 第五节 大蒜贮藏加工技术

65?大蒜的贮藏特性有哪些?

66?用于贮藏的大蒜对采收有何要求?

67?发芽的大蒜头可不可以吃?

## <<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

68?大蒜头怎样贮藏才能不发芽, 有哪些简易贮藏方法?

69?如何防止大蒜贮藏期的病害?

70?如何贮藏大蒜苗薑?

71?大蒜深加工的工艺有哪些?

72?大蒜的即食方便食品有哪些?

73?怎样进行大蒜脱臭?

### 第二章 大葱

#### 第一节 大葱优良品种

74?长葱白类型大葱的优良地方品种有哪些?

75?短葱白类型大葱的优良地方品种有哪些?

76?鸡腿型大葱优良地方品种有哪些?

77?分蘖型大葱的优良地方品种有哪些?

78?人工选育的优良大葱品种有哪些?

79?从国外引进的大葱优良品种有哪些?

#### 第二节 大葱栽培技术

80?秋冬茬大葱露地栽培的关键技术有哪些?

81?大葱秋延迟栽培的技术要点有哪些?

82?大葱春季促成栽培的技术要点有哪些?

83?大葱越夏栽培的技术要点有哪些?

84?青葱栽培的技术要点有哪些?

85?葱黄栽培的技术要点有哪些?

86?大葱采种栽培的技术要点有哪些?

#### 第三节 大葱优质高产栽培疑难解析

87?大葱的发展前景如何?

88?大葱各生长发育阶段有何特点?

89?如何做好大葱的田间档案管理?

<<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

90?大葱对温度条件有何要求？

91?大葱配方施肥的技术要点有哪些？

92?如何对大葱进行合理浇水？

93?如何防止大葱涝害？

94?怎样进行大葱培土？

95?怎样防除大葱田杂草？

96?如何做好大葱的采后处理？

97?如何防止大葱倒伏？

98?如何防止大葱皮色灰暗？

99?如何防止大葱叶失绿发黄？

100?葱白有哪些药用疗方？

第四节 大葱病虫害全程监控技术

101?大葱病虫害综合防治的技术要点有哪些？

102?如何识别与防治大葱立枯病？

103?如何防止大葱沤根？

104?如何识别与防治葱软腐病？

105?如何识别与防治葱霜霉病？

106?如何识别与防治葱黑斑病？

107?如何识别与防治大葱灰霉病？

108?如何识别与防治葱小菌核病？

109?如何识别与防治葱紫斑病？

110?如何识别与防治葱锈病？

111?如何防治葱疫病？

112?如何识别与防治葱黄矮病？

## <<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

113?如何识别与防治葱地种蝇?

114?如何识别与防治葱蓟马?

115?如何识别与防治葱斑潜蝇?

116?如何识别与防治斜纹夜蛾?

117?如何防止百草枯药害?

### 第五节 大葱贮藏加工技术

118?大葱简易保鲜贮藏的方法有哪些?

119?如何加工葱粉?

## 第三章 生姜

### 第一节 生姜优良品种

120?目前生产上推广应用的生姜优良品种有哪些?

121?人工选育的生姜优良品种有哪些?

### 第二节 生姜栽培技术

122?生姜无公害栽培的技术要点有哪些?

123?生姜地膜覆盖栽培技术要点有哪些?

124?生姜大棚栽培技术要点有哪些?

125?生姜软化高产栽培技术要点有哪??

126?脱毒姜栽培技术要点有哪些?

### 第三节 生姜优质高产栽培疑难解析

127?生姜发展前景如何?

128?怎样进行生姜的档案记载?

129?如何安排生姜的栽培季节?

130?生姜出窖后催芽前为何要进行晒姜和困姜?

131?生姜有哪些催芽方法?

132?生姜用乙烯利浸种的技术要点有哪些?

133?生姜播种有哪些技巧?

<<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

134?为什么说生姜从五月开始要进行遮阳, 如何操作?

135?生姜田怎样除草?

136?生姜对土壤条件有何要求?

137?生姜配方施肥技术要点有哪些?

138?生姜为何要追施微肥?

139?如何加强生姜生产过程中的水分的供应?

140?怎样对生姜进行中耕培土?

141?生姜的采收方法有哪些技巧?

142?如何对生姜进行留种复壮?

143?生姜露地种植按月有哪些要点?

144?生产上使用脱毒生姜有何好处?

145?怎样进行生姜脱毒与良种繁育?

第四节 生姜病虫害全程监控技术

146?生姜病虫害无公害综合防治技术要点有哪些?

147?怎样识别与防治生姜瘟病?

148?怎样识别与防治生姜白星病?

149?怎样识别与防治生姜炭疽病?

150?怎样识别与防治生姜眼斑病?

151?如何识别与防治生姜根结线虫病?

152?如何识别与防治生姜结群腐霉软腐病?

153?如何识别与防治生姜枯萎病?

154?如何识别与防治生姜立枯病?

155?如何识别与防治生姜病毒病?

156?如何识别与防治姜螟?

<<大蒜、大葱、生姜优质高产问答>>

157?如何识别与防治小地老虎?

158?如何识别与防治蓟马?

159?如何识别与防治甜菜夜蛾?

160?如何识别与防治异形眼蕈蚊?

第五节 生姜贮藏加工技术

161?生姜简易贮藏技术有哪些?

162?如何进行生姜井窖贮藏?

163?怎样进行生姜的长方形卧式窖贮藏?

164?生姜干制加工工艺有哪些?

165?生姜盐渍加工工艺有哪些?

166?生姜糖渍加工工艺有哪些?

167?生姜酱制加工工艺有哪些?

附录一 无公害食品大蒜NY/T 5227—2004239

附录二 无公害食品大蒜生产技术规程NY/T 5228—2004242

附录三 无公害食品生姜NY/T 5225—2004247

附录四 无公害食品生姜生产技术规程NY/T 5226—2004250

参考文献

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>