

<<芽苗菜生产技术>>

图书基本信息

书名：<<芽苗菜生产技术>>

13位ISBN编号：9787535762214

10位ISBN编号：7535762212

出版时间：2010-6

出版时间：湖南科学技术出版社

作者：蔡雁平//肖深根

页数：58

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>

<<芽苗菜生产技术>>

内容概要

《芽苗菜生产技术》写的是随着人民生活质量的提高和食物结构的优化，芽苗菜作为优质、保健、无污染的新型蔬菜越来越受到广大消费者的青睐，已成为时令特色蔬菜和宾馆、饭店、火锅城的时尚蔬菜。

芽苗菜生产是发展高效农业、洁净农业，增加农民收入，安排农村劳动力就业的极佳选择。

《芽苗菜生产技术》简要介绍了芽苗菜的含义、种类，芽苗菜的特点，芽苗菜的生产条件及一般程序，芽苗菜的生产方式及生产中的注意事项。

在此基础上，以娃娃萝卜菜为代表介绍了普通芽苗菜的生产方法，同时对香椿芽，姜芽、蒜黄、枸杞头、菊苣芽球和菱蒿芽等名特芽苗菜作了阐述。

文字通俗简洁，技术成熟可靠，实用性、可操作性强，适合广大蔬菜生产者和农业技术人员阅读。

<<芽苗菜生产技术>>

书籍目录

一、概述(一)芽苗菜的含义及种类(二)芽苗菜的特点(三)芽苗菜的生产条件及一般程序(四)芽苗菜的生产方式(五)芽苗菜生产的注意事项二、娃娃萝卜菜(一)育苗盘生产法(二)传统生产法三、豌豆苗(一)品种选择(二)生产过程(三)生产中应注意的问题四、绿豆芽(一)无土栽培法(二)苗床生产法五、黄豆芽(一)传统生产法(二)家庭简易生产法六、香椿芽(一)育苗盘生产香椿芽(二)苗床生产香椿苗七、姜芽(一)品种类型(二)生姜生长的环境条件(三)姜芽生产八、蒜黄(一)蒜黄棚室生产(二)蒜黄大田生产九、枸杞头(一)枸杞对环境条件的要求(二)枸杞的品种(三)栽培设施及用材(四)栽培过程(五)采收十、菊苣芽球(一)菊苣对环境条件的要求(二)栽培品种(三)根株栽培技术(四)肉质根软化栽培技术(五)采收十一、蕹菜苗(一)品种选择(二)浸种(三)催芽(四)芽苗培养十二、萹蒿芽(一)生物学特性(二)栽培技术十三、芽苗菜食用方法(一)萝卜芽食用方法(二)豌豆苗食用方法(三)香椿芽食用方法(四)菊苣芽食用方法(五)蕹菜芽食用方法参考文献

<<芽苗菜生产技术>>

章节摘录

培养室消毒：清扫、冲净地面，将门、窗关严，按1平方米1克硫磺的量计算，加入一些锯木屑在陶瓷器皿中燃烧熏蒸12小时，然后敞开门窗通气。

进入豆芽生产场地的人员要擦净鞋底，换干净工作服。

(2) 选种黄豆种子寿命一般为2年，但储藏好的可达4~5年。

储藏方法是：将豆种晒干，装入布袋或麻袋中，用磷化铝熏蒸，杀死虫卵，置于低温、干燥处保存。

作豆芽生产的黄豆应颗粒饱满，表面光滑有光泽，种脐黄白或淡褐色，无病虫害，无机械损伤，无杂质。

(3) 浸种将选好的豆种过筛，去除瘪粒、破粒、虫蛀粒及杂质，倒入箩筐中，浸在水里，搅拌，淘洗，用清水冲洗2次。

沥干水后倒入容器内（如桶），加入洁净的水淹没种子20厘米高。

冬季在室温下浸种20~24小时，其间每4~5小时淘洗1次，保证上下浸透，豆种吸胀均匀。

待半数以上种子种皮发胀，但未开裂，豆瓣心有硬块时结束浸种。

将种子捞起，装入竹筐，用清水漂洗1~2次，滤去水，装入尼龙袋中催芽。

(4) 催芽将豆种放入培养容器中，用20℃温水冲淋，用干净的麻袋或毛巾盖严，保湿遮光。

每4~5小时用温水冲淋1次。

约24小时，芽长1厘米左右时，取出豆种倒入竹筐漂洗2~3次，沥干水，准备培养。

<<芽苗菜生产技术>>

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>