

ZHIFUXINJISHUSHOUCE

● 本社编
● 湖南科学技术出版社



致富新技术手册

致富新技术手册

本社编

湖南科学技术出版社

致富新技术手册

本社编

责任编辑：萧 燃

*

湖南科学技术出版社出版发行

(长沙市展览馆路8号)

湖南省新华书店经销 湖南省新华印刷二厂印刷

*

1990年8月第1版第1次印刷

开本：787×1092毫米 1/32 印张：16.625 字数：505,000

印数：1—2,600

ISBN 7—5357—0635—5

S·87 定价：6.10元

地科89—39

前 言

要使我国广大农民尽快富起来，一是靠党的政策，二是靠科学技术。近年来，随着改革的不断深入，给农村经济增添了新的活力。广大农民按市场需求调整产业结构，发展商品生产，依靠科学致富的积极性越来越高；同时，渴望得到指导性较强的市场信息和可供选择的生财门道，以及切实可行的致富技术的心情也越来越迫切。为此，我们在广泛调查研究的基础上，特组织编写了这本《致富新技术手册》，以飨广大农村读者。

本书共分22个大类，从不同的角度介绍了致富方法千百种，任其选择。因此，通过本书，无论是从事种植业和养殖业，还是从事加工业和服务业，都能尽快选定适合自己条件的致富门道，并在短时间内取得经济效益。这说明本书的内容全面广泛，详略得当，具有极强的实用性和可读性。尽管目前有关致富的书籍并不少见，但本书却独树一帜，能真正满足各方面要求，解决实际问题。

本书在编写过程中，得到了湖南省农业厅、湖南省粮食厅、湖南农学院、湖南农科院、湖南省食用菌研究所、湖南省畜牧兽医研究所、湖南省科技情报所、湖南科技报社等单位的热情帮助和大力支持。有任国安（粮食油料一至六）、李庆云（棉麻烟茶，种桑养蚕）、周协光（食用菌栽培一至三）、刘培田（食用菌栽培四至七）、谢深喜（家庭果园）、燕志国（大众蔬菜）、周其林（庭院花卉）、喻海江

(中药材栽培与加工)、曹新民(畜禽饲养、畜禽产品加工、畜禽饲料配方)、孟翔(水产养殖、特种经济动物养殖七至八)、谢祥京(特种经济动物养殖一至四)、马美湖(特种经济动物养殖九)、左恩南、张淑芬(粮油加工一至五,粮油食品一至四)、汤标中、曹仲英(粮油加工六、粮油食品五至廿二)、刘玮(果品贮藏加工)、孟波(蔬菜加工)、石蕊(粮食油料七、糕点制作)、萧林(饮料生产)、萧萼辉(农业机械)屈文琦(肥药知识)等20几位同志撰稿并提出了许多好的建议,在此一并谨表谢意。

在审稿和编辑过程中,湖南科技出版社农业编辑室的全体同志与作者一道先后5次召开会议,对提纲和每篇稿件都进行了反复讨论和多次修改,使其更加充实和完善,历时二年有余。但终因考虑欠全面,不足之处在所难免,敬希读者多提意见,以便重版时修正补充。

编者

1989.10.30

目 录

粮食油料

- 一、大麦—稻—稻是实现亩产超吨粮的一种最佳种植模式(1)
- 二、大麦要高产, 主要把好“四关”(2)
- 三、深脚冷浸泥田采用沟垄栽培, 增产效果显著(3)
- 四、西瓜—稻, 效益好(4)
- 五、杂交稻采用“双两大”栽培(5)
- 六、早稻分厢播省种、省工、产量高(6)
- 七、获取油菜高产的几个关键措施(7)

棉麻烟茶

- 一、棉花(8)
 - (一) 棉花一播全苗抓5条(8)
 - (二) 棉花地膜栽培高产的4个关键(8)
 - (三) 棉花育苗移栽的3种形式(9)
 - (四) 直播棉花苗期管理抓“六早”(10)
 - (五) 棉花保蕾的4项技术(10)
 - (六) 棉花多结桃的5项措施(11)
 - (七) 棉花徒长的控制方法(12)
 - (八) 棉花的四收技术(12)
 - (九) 棉花副产品利用的5条途径(13)
- 二、苕麻(14)
 - (一) 新麻园择地的原则(14)
 - (二) 苕麻繁殖的12种方法(14)
 - (三) 新麻田早满园的技术(16)
 - (四) 老麻园复壮更新的两种方法(16)
 - (五) 二麻、三麻管理应注意的4个环节(17)

(六) 苎麻冬培的技术要点(17)

三、黄、红麻(18) (一) 轮作整地(18) (二) 适时播种(18)

(三) 加强田间管理(18) (四) 黄、红麻的剥制和沤洗(18)

四、烟草(19) (一) 烟草常见的5种主要类型(19) (二) 冬烟育苗技术(19) (三) 烟草轮作的3种方式(20) (四) 烤烟移栽密度坚持“三看”(20) (五) 烤烟移栽前的4项准备(20) (六) 烤烟出现早花不用愁(21) (七) 提高烤制质量的技术关键(21)

五、茶叶(22) (一) 茶园建设的5项原则(22) (二) 茶树种植的方法(23) (三) 新建茶园快速成园技术(23) (四) 成龄茶园管理的关键(23) (五) 茶园稳产高产的措施(24) (六) 低产茶园改造的3种方法(24) (七) 茶叶采摘的3种标准(25) (八) 茶叶制作技术(25)

食用菌栽培

一、平菇的大床栽培(30) (一) 平菇对环境条件的要求(30) (二) 原材料准备和培养料配制(30) (三) 播种(31) (四) 管理(31)

二、金针菇栽培技术(32) (一) 生活条件(32) (二) 栽培技术(33)

三、猴头菌栽培技术(34) (一) 形态特征(34) (二) 栽培方法(35) (三) 栽培季节(35) (四) 培养料配方(35) (五) 菌丝片长期的培养管理(35) (六) 出菇期的管理(36) (七) 适时采收、整理菇脚(36)

四、黑木耳栽培技术(36) (一) 塑料袋栽培(36) (二) 罐头瓶栽培(39)

(四) 五、香菇栽培技术(40) (一) 压块栽培(40) (二) 袋栽香菇(42) (三) 堆制方法(44) (四) 播种及覆土(46) (五) 出菇管理(47) (六) 采收(48)

六、蘑菇栽培技术(44) (一) 菇房的设计(44) (二) 培养料的配方(44) (三) 堆制方法(44) (四) 播种及覆土(46) (五) 出菇管理(47) (六) 采收(48)

七、草菇栽培技术(48) (一) 室外栽培(48) (二) 室内栽培(50) (三) 采收和加工(51)

家庭果园

- 一、柑桔有哪些良种(52)
- 二、柑桔的落花落果原因及减少落花落果措施(55)
- 三、成年桔园施肥(57)
- 四、柑桔幼年树的施肥(58)
- 五、柑桔修剪技术(58)
- 六、柑桔大小年产生的原因及克服途径(60)
- 七、如何进行柑桔的防寒防冻(61)
- 八、柑桔主要病害的防治方法(62)
- 九、桔柑主要害虫的防治方法(63)
- 十、怎样延长柑桔贮藏保鲜期(65)
- 十一、梨树栽培技术(66)
- 十二、桃树栽培技术(68)
- 十三、李树栽培要点(70)
- 十四、枣树栽培要点(71)
- 十五、梅子栽培要点(72)
- 十六、猕猴桃栽培要点(73)
- 十七、葡萄栽培技术要点(74)
- 十八、枇杷栽培要点(77)
- 十九、杨梅在湖南栽培有哪些良种(77)
- 二十、柿脱涩方法有哪几种(78)

大众蔬菜

- 一、蔬菜育苗方式(79) (一) 温床育苗(79) (二) 冷床育苗(80)
(三) 塑料薄膜育苗(80) (四) 荫障育苗(81)
- 二、大众蔬菜栽培技术要点(81) 番茄(81) 茄子(82) 辣椒(82) 黄瓜(83) 冬瓜(83) 南瓜(84) 笋瓜和西葫芦(85) 菜瓜(85) 丝瓜(85) 苦瓜(86) 瓠瓜(86) 蚕豆(86) 豌豆(87) 菜豆(87) 豇豆(88) 毛豆(88) 扁豆(89) 刀豆(89) 莴苣(89) 芹菜(90) 菠菜(91) 冬寒菜(91) 排菜(92) 青

菜(92) 大头菜(92) 萝卜(93) 胡萝卜(93) 薤菜(93)
苋菜(94) 大白菜(94) 小白菜(95) 紫菜薹(95) 结球甘蓝
(96) 球莖甘蓝(96) 花椰菜(97) 茼蒿(97) 大蒜(97)
洋葱(98) 韭菜(98) 藠子(99) 豆芽菜(99) 娃娃菜(100)
马铃薯(100) 芋头(101) 脚板薯(101) 凉薯(102) 菊芋(103)
生姜(103) 莲藕(104) 茭白(105) 荸荠(105) 黄花菜(106)
百合(107) 竹笋(108) 芦笋(109)

种桑养蚕

一、桑树栽培(112) (一) 桑园选择的原则(112) (二) 速成丰
产桑园建设的6项技术(112) (三) 桑园的培管技术(113) (四) 更新
改造桑园的新办法(114) (五) 桑树的疏芽技巧(115) (六) 桑园缺
株怎么办(115) (七) 亩产桑叶1500公斤的桑园怎样施肥(115) (八)
桑叶的采收方法(116) (九) 桑树病虫害防治技术(116)

二、养蚕技术(117) (一) 养蚕前的4项准备(117) (二) 催青和
收蚁技术(117) (三) 小蚕饲养关键(118) (四) 大蚕的饲养方法
(119) (五) 三秋蚕“回山”消毒技术(120) (六) 加强上簇管理,提
高蚕茧品质(120)

庭院花卉

- 一、桂花(122)
- 二、山茶(122)
- 三、杜鹃(123)
- 四、夹竹桃(柳叶桃、桃竹)(124)
- 五、广玉兰(洋玉兰、荷花玉兰)(124)
- 六、含笑(含笑梅)(125)
- 七、栀子花(黄栀子、山栀子)(125)
- 八、木芙蓉(芙蓉花、拒霜花)(126)
- 九、石榴(安石榴、丹若、若榴)(126)
- 十、紫薇(痒痒树、百日红、满堂红)(127)
- 十一、梅花(春梅、香梅)(127)

- 十二、腊梅(蜡梅、黄花梅、香梅)(123)
- 十三、柴荆(满条红、紫珠)(129)
- 十四、樱花(129)
- 十五、月季(月月红、长春花)(129)
- 十六、玫瑰(130)
- 十七、迎春(金梅、金腰带)(130)
- 十八、南天竹(天竺、天竹)(131)
- 十九、海桐(山矾、山瑞香)(131)
- 二十、大叶黄杨(冬青卫矛)(132)
- 廿一、大丽花(大丽菊、天竺牡丹)(132)
- 廿二、菊花(秋菊)(133)
- 廿三、瓜叶菊(瓜叶莲)(133)
- 廿四、吊兰(钓兰)(134)
- 廿五、葱兰(葱莲)(134)
- 廿六、君子兰(达木兰)(134)
- 廿七、唐菖蒲(菖兰、剑兰)(135)
- 廿八、兰花(兰草、幽兰)(135)
- 廿九、水仙(雅蒜、天葱)(136)
- 卅、文竹(云竹)(136)
- 卅一、天竺葵(入腊红)(137)
- 卅二、虞美人(丽春花)(137)
- 卅三、一串红(墙下红)(137)
- 卅四、牵牛花(喇叭花)(138)
- 卅五、紫藤(藤萝、朱藤)(138)

中药的栽培与加工

- 一、地黄栽培(139)
- 二、鲜地黄、干地黄、熟地黄的加工(141)
- 三、香附的采挖加工(141)
- 四、三七的栽培与加工(142)
- 五、白术的栽培与加工(144)

- 六、川芎的栽培与加工(146)
- 七、麦门冬的栽培与加工(148)
- 八、浙贝母的栽培与加工(150)
- 九、桔梗的栽培与加工(152)
- 十、芍药的栽培与加工(153)
- 十一、延胡索的栽培与加工(155)
- 十二、何首乌和夜交藤的采挖与加工(157)
- 十三、半夏的采挖与加工(157)
- 十四、丹参的栽培与加工(158)
- 十五、人参的栽培(160)
- 十六、红参、糖参和生晒参的加工(162)
- 十七、厚朴的采收与加工(163)
- 十八、杜仲的采收与加工(164)
- 十九、吴茱萸的栽培与加工(165)
- 二十、薏苡的栽培与加工(166)
- 廿一、薄荷的栽培与加工(168)
- 廿二、荆芥的栽培与加工(169)
- 廿三、红花的栽培与加工(170)
- 廿四、金银花与忍冬藤的采收与加工(172)
- 廿五、菊花的栽培与加工(173)
- 廿六、茯苓的人工培养与加工(174)
- 廿七、龟板的采收与加工(177)
- 廿八、土鳖虫的捕捉与加工(177)

畜禽饲养

- 一、提高奶牛产奶量20法(179)
- 二、多产母犊有良法(181)
- 三、废牛献“宝”——人工培植牛黄技术(182)
- 四、役乳两用水牛饲养法(183)
- 五、提高羊繁殖力的5种新方法(184)
- 六、狗体取“宝”技术(185)

- 七、提高仔猪成活率7法(186)
- 八、加快仔猪增重15方(187)
- 九、提高母猪繁殖率的10个新诀窍(190)
- 十、快速育肥猪30法(192)
- 十一、提高兔毛产量的10种新方法(195)
- 十二、肉兔快速生长的9大技术要点(197)
- 十三、肉鸡快速育肥7法(198)
- 十四、促蛋鸡多产蛋20种新方法(199)
- 十五、商品肉鸡饲养新工艺—两段式饲养法(201)
- 十六、提高种蛋孵化率8项新措施(202)
- 十七、网上快速养鸭新技术(204)
- 十八、活拔鹅鸭毛绒新技术(206)
- 十九、养蜂新突破——住地和小转地养蜂(207)
- 二十、一种提高蜂王浆产量的新方法(208)
- 廿一、11项养蚕新技术(209)
- 廿二、恒温养蝎产量倍增(201)
- 廿三、利用“食物链”发展农牧渔复合生产(214)

水产养殖

- 一、鱼苗、鱼种的培育(215) (一) 鱼苗池的选择和准备(215)
- (二) 鱼苗放养时注意的事项(215) (三) 鱼苗池的日常管理(215)
- (四) 夏花鱼种分池培育(216) (五) 鱼种并塘越冬(216)
- 二、主要养殖鱼类(216) (一) 青鱼(216) (二) 草鱼(217)
- (三) 鲢鱼和鳙鱼(217) (四) 鲤鱼、鲫鱼(217) (五) 鳊鱼(217)
- (六) 罗非鱼(217)
- 三、山塘养鱼(218) (一) 山塘养鱼的条件(218) (二) 山塘的清整(218)
- (三) 药物清塘(218) (四) 对鱼种的要求(219) (五) 混养搭配(219)
- (六) 放养密度(219) (七) 山塘施肥(219) (八) “四定”投饵(220)
- (九) 鱼塘管理(220)
- 四、稻田养鱼(221) (一) 稻田养鱼的条件(221) (二) 稻田养鱼的准备(221)
- (三) 适宜稻田养殖的鱼类(221) (四) 稻田养鱼的

日常管理(222) (五) 养鱼稻田怎样施农药(222) (六) 养鱼稻田怎样施化肥(222)

五、莲田养鱼(223) (一) 莲田养鱼的准备(223) (二) 莲田适养的鱼(223) (三) 莲田养鱼的饲养管理(223)

六、坑凼养鱼(224) (一) 坑凼养鱼的特点(224) (二) 坑凼的清理(224) (三) 放养鱼种(224) (四) 饲养管理(224)

七、鱼病防治(225) (一) 鱼生病的原因(225) (二) 怎样预防鱼病(225)

八、水产品加工(227) (一) 咸卤鱼的加工(227) (二) 卤鱼加工(227) (三) 淡干鱼加工(227) (四) 盐干鱼加工(228) (五) 熏鱼加工(228) (六) 糟鱼加工(228)

特种经济动物养殖

一、甲鱼(230) (一) 怎样建造甲鱼池(230) (二) 选种(230) (三) 甲鱼的食物(230) (四) 甲鱼的孵化(230) (五) 饲养管理(231)

二、蛇(232) (一) 蛇场设施(232) (二) 饲养管理(233) (三) 繁殖(234) (四) 幼蛇加工(234)

三、黄鼬(235)

四、刺猬(236)

五、泥鳅(236) (一) 亲鳅的选择(236) (二) 泥鳅的自然繁殖法(237) (三) 培育池的准备(237) (四) 苗种的培育(238) (五) 池塘养殖(238) (六) 其他养殖法(240) (七) 泥鳅的越冬(241)

六、黄鳝(242) (一) 黄鳝的繁殖(242) (二) 鳝池的建设(242) (三) 放养密度(243) (四) 黄鳝的饵料(243) (五) 饲养管理(244)

七、獭兔(245)

粮油加工

一、稻谷加工(248) (一) 大米加工厂工艺(248) (二) 投资及经济效益(248) (三) 原材料消耗定额及加工成本(以吨米计)(250)

(四) 大米加工主要技术指标(250) (五) 大米质量标准(252)

二、小麦加工(252) (一) 小麦加工工艺(252) (二) 投资及经济效益(253) (三) 原材料消耗定额及加工成本(254) (四) 小麦面粉质量标准(254)

三、玉米淀粉(254) (一) 玉米淀粉生产工艺(255) (二) 玉米淀粉主产品及副产品(%) (255) (三) 玉米淀粉生产(255) (四) 原材料及水、电、汽消耗(257) (五) 玉米综合利用深加工(258)

四、油料加工(258) (一) 油料加工(制油)工艺流程(258) (二) 预榨浸出法制油(261) (三) 主要原材料消耗(261) (四) 产品质量指标(261)

五、饲料加工(262) (一) 饲料加工厂工艺流程(262) (二) 饲料加工主要设备(262) (三) 饲料配方的计算方法(263) (四) 小型饲料加工厂设计要点(264) (五) 饲料产品质量标准(265)

六、杂粮加工(266) (一) 谷子制米(266) (二) 高粱制米(267) (三) 玉米加工(267) (四) 薯类制淀粉(268)

粮油食品

一、豆腐类(270) (一) 北豆腐(270) (二) 南豆腐(270) (三) 袋豆腐(271)

二、腐竹(272) (一) 工艺流程(272) (二) 操作过程(272)

三、小磨香油(273) (一) 工艺流程(273) (二) 操作过程(273)

四、挂面(274) (一) 工艺流程(274) (二) 生产工艺说明(274) (三) 产品质量标准(276)

五、馒头(276)

六、油条(276)

七、方便米粉(277)

八、方便米饭(278)

九、豆粉(279)

十、炸豆腐泡(279)

十一、淀粉及淀粉制品(280)

十二、方便面条(283)

十三、馄饨皮(284)

十四、面筋(234)

十五、春卷(284)

十六、盖浇饭(285)

十七、粥(285)

十八、腊八粥(286)

十九、元宵(286)

二十、粽子(288)

廿一、年糕(288)

廿二、江米酒(289)

畜禽产品加工

一、16种特色香肠的加工新方法(290)

二、15种猪肉制品的特殊加工法(298)

三、5种其它肉类产品的加工新方法(305)

四、6种高效益畜禽副产品加工新工艺(308)

五、鸡的10种特殊加工新方法(310)

六、鸭的7种特色加工新工艺(314)

七、鹅的5种特色加工新方法(317)

八、禽蛋特殊加工的8项新技术(320)

九、2种名贵畜产品药材加工法(322)

果品贮藏加工

一、果实采后处理(325) (一)选果分级(325) (二)自然降温与人工预冷(325) (三)药物防腐(326) (四)植物生长调节剂的应用(326)

二、果品贮藏的方法(327) (一)简易贮藏(327) (二)通风贮藏(328) (三)机械冷藏(329) (四)调节气体贮藏(329) (五)塑料薄膜包果贮藏(330)

三、几种主要果品的贮藏(331) (一)柑桔贮藏(331) (二)板

栗贮藏(333) (三) 葡萄贮藏(335) (四) 桃、李贮藏(336)

四、果品加工原理和方法(336)

五、果品加工原料的处理(338) (一) 原料选择(338) (二) 原料贮藏(338) (三) 加工用水(339) (四) 原料去皮(339)

六、几种果品的加工技术(339) (一) 鲜桔汁(339) (二) 柿饼(340) (三) 猕猴桃酱(341) (四) 糖水桔子罐头(342)

蔬菜加工

一、芥菜头加工技术 10 例(344) (一) 腌芥菜头(344) (二) 辣芥菜头(344) (三) 甜辣芥片(344) (四) 酱芥片(344) (五) 味素芥头(345) (六) 酱金丝(345) (七) 辣油芥丝(345) (八) 五香干芥(345) (九) 紫香芥(345) (十) 龙须芥头(346)

二、萝卜加工技术 11 法(347) (一) 小酱萝卜(347) (二) 酱萝卜块(347) (三) 酱萝卜条(347) (四) 五香萝卜干(347) (五) 辣味萝卜干(348) (六) 腌辣萝卜条(348) (七) 紫香萝卜条(348) (八) 腌水萝卜(348) (九) 糖醋蓑衣萝卜(348) (十) 糖辣萝卜条(349) (十一) 蜜枣萝卜头(349)

三、蒜薹加工 10 种新方法(349) (一) 腌蒜薹(349) (二) 酱蒜薹(350) (三) 蜜汁蒜(350) (四) 桂花蒜(350) (五) 糖醋蒜薹(350) (六) 玫瑰糖蒜(350) (七) 泡蒜薹(351) (八) 翡翠蒜米(351) (九) 麻油蒜酱(351) (十) 脱水蒜皮(351)

四、茄子加工的 4 种新技术(351) (一) 咸茄子(351) (二) 酱油茄片(351) (三) 咸蒜茄子(352) (四) 茄子干(352)

五、5 种加工莴笋新方法(352) (一) 糖醋莴笋(352) (二) 麻辣莴笋(352) (三) 辣酱莴笋(353) (四) 甜香莴笋(353) (五) 玫瑰莴笋(353)

六、加工黄瓜的 5 种简易方法(354) (一) 腌黄瓜(354) (二) 酱黄瓜(354) (三) 甜辣黄瓜(354) (四) 酱辣瓜条(354) (五) 糖醋黄瓜(354)

七、藕加工技术 2 例(355) (一) 腌藕(355) (二) 酱油藕片(355)

八、甜面酱和黄豆酱的制作方法(355) (一) 甜面酱的制作(355)

(二) 黄豆酱的制作(356)

- 一、黄蛋糕(357)
- 二、白蛋糕(357)
- 三、桃酥(358)
- 四、灯芯糕(358)
- 五、烘糕(359)
- 六、茯苓糕(359)
- 七、炒米糕(360)
- 八、经济面包(360)
- 九、多维面包(361)
- 十、芝麻面包(361)
- 十一、蛋黄面包(362)
- 十二、什锦面包(362)
- 十三、广式月饼(363)
- 十四、豆沙月饼(364)
- 十五、五仁素月饼(364)
- 十六、花生饼干(365)
- 十七、茯苓饼(365)
- 十八、蛋卷(366)
- 十九、浇切片(367)
- 二十、香脆片(367)

饮料生产

- 一、制造饮料的原料及制备(368) (一) 水的处理(368) (二) 包装材料(370) (三) 甜味剂(370) (四) 酸味剂(370) (五) 香精香料(371) (六) 色素(374) (七) 防腐剂(374) (八) 二氧化碳(375)
- 二、果汁的制造(375) (一) 果汁的一般加工工艺(376) (二) 猕猴桃汁的制取(376) (三) 刺玫果果汁的制取(377) (四) 胡萝卜汁的制取(377) (五) 家庭制果汁法(378)