



种花与美食

熊范孙 刁猛 黄洽 编著



上海科技教育出版社

种花 与美食

熊范孙 刁猛 黄洽 编著



上海科技教育出版社

种花与美食

编 著:熊范孙 刁 猛 黄 治

责任编辑:范 汜

封面设计:桑吉芳

版式设计:杨颖皓

出版发行:世 纪 出 版 集 团

上海科技教育出版社

(上海冠生园路393号 邮政编码200235)

网 址: www.ewen.cc

www.sste.com

经 销:各地新华书店

印 刷:常熟文化印刷有限公司

开 本:850×1168 1/32

字 数:155 000

印 张:6.25

插 页:5

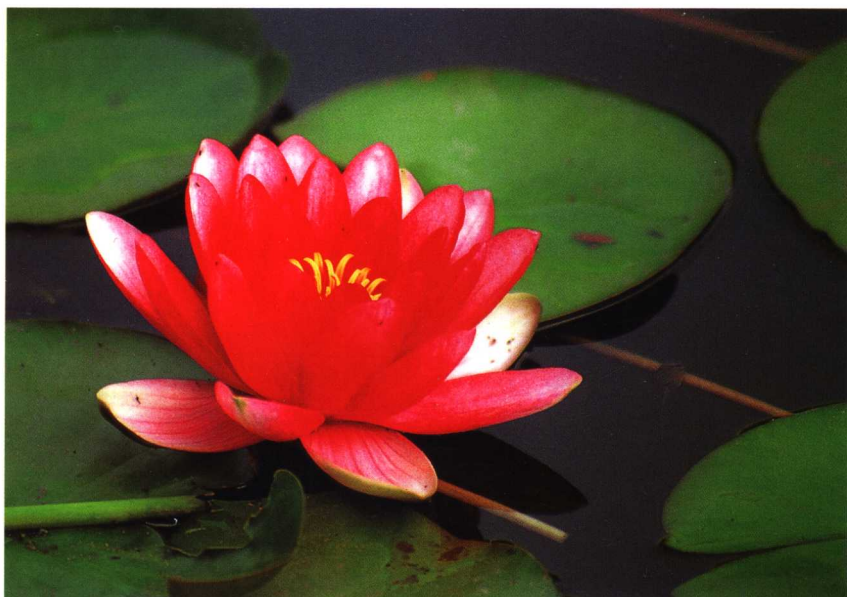
版 次:2004年6月第1版

印 次:2004年6月第1次印刷

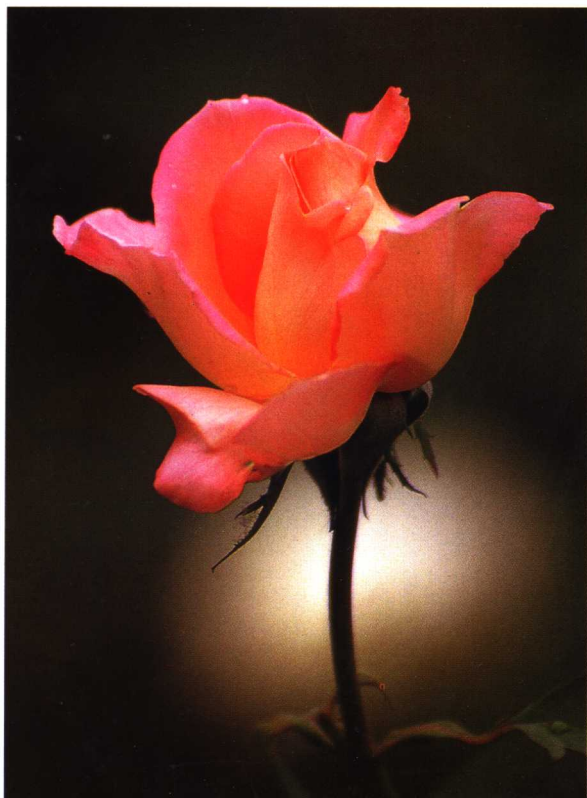
印 数:1-5 000

书 号:ISBN 7-5428-3482-7/S·18

定 价:16.00元

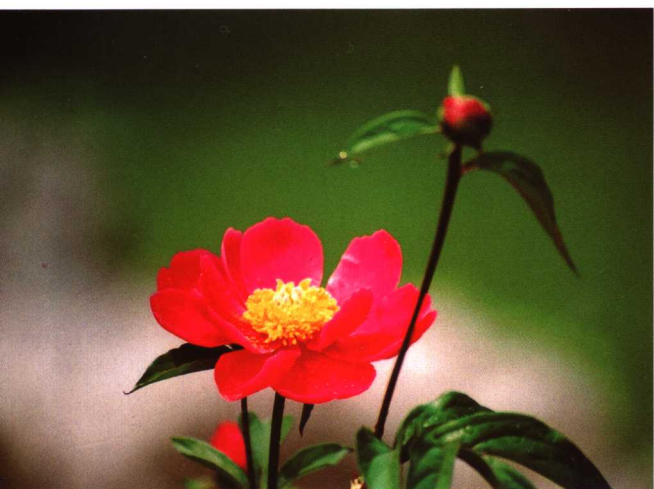


睡莲



月季

鲜花

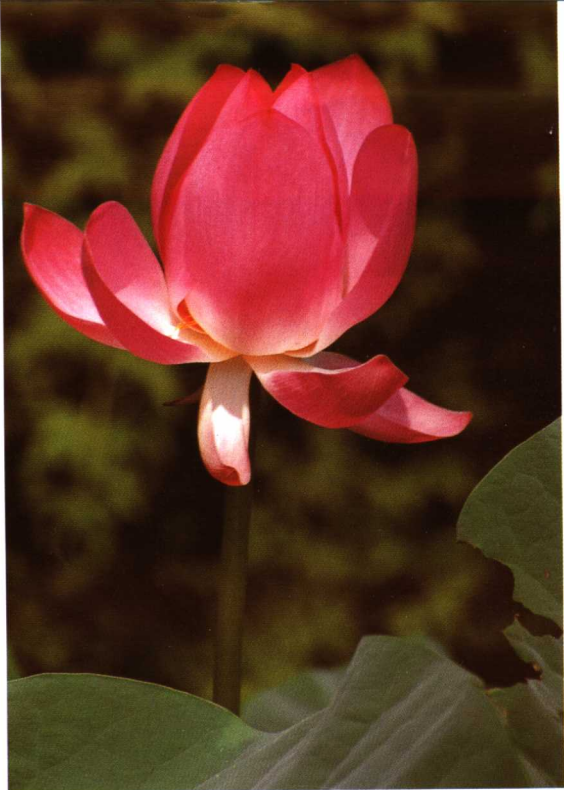


芍药

蔷薇



玉兰



荷花

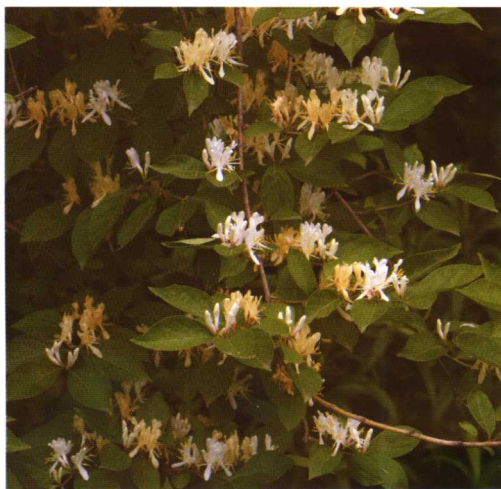
牡丹





郁金香

百合



金银花

美食



芦笋炒百合

玫瑰青豆糕





植物四宝汤

桃仁芋艿丸

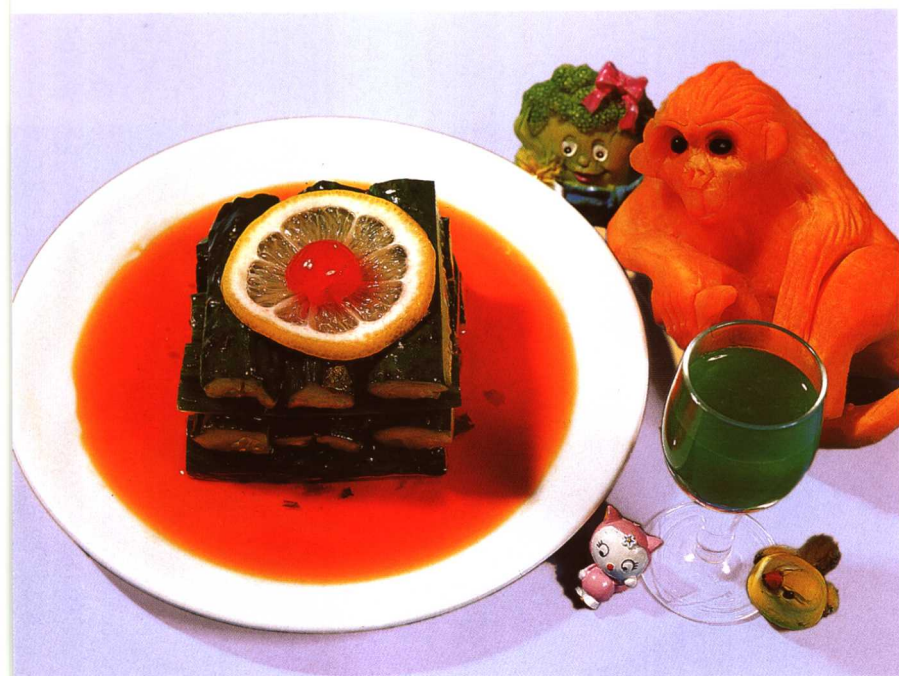




仙菇
酿海棠

枸杞烩南瓜





五味泡青瓜



红酒炖雪梨

图书在版编目(CIP)数据

种花与美食/熊范孙,刁猛,黄洽编著. —上海:上海科技教育出版社,2004.6

ISBN 7-5428-3482-7

I.种... II.①熊... ②刁... ③黄... III.①花卉-观赏园艺②花卉-食谱 IV.①S68②TS972.123

中国版本图书馆CIP数据核字(2004)第023127号



前言

花，是重要的植物资源。种花既能净化、美化环境，又能调节人们的情绪，消除人们的疲劳，增进人们的健康，提高人们的生活质量。

很多花除了可供观赏之外，还可加工成美味佳肴。以花入肴，能去腻、增鲜、提香、添色。人们食花，除了注重花的色、香、味和营养成分以外，还注重花的祛病延年的功效。

在我国，人们食花有着悠久的历史。

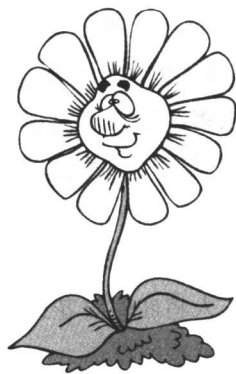
古人将四时鲜花采摘下来加以烹调，他们的一些做法已收入了各大菜系的菜谱之中。如岭南美食中的酿夜香花、霸王花汤、莲花肉、鸡蛋花菜；上海美食中的白玉兰花炒鸡片、桂花栗子；淮扬美食中的鲜茉莉花氽鸡片、菊花锅；北京美食中的炒桂花干贝、茉莉花鸡脯、炸藤萝饼、鲜花藤萝面饼等。民间还有人将花卉入饌做成炸玉兰花片、芙蓉花豆腐、榆花炒肉丝、鲜槐花油炸虾、流苏花炒蛋等美味。

花，除了可做菜肴以外，还可当作加工食品的原料和佐料，如

桂花和玫瑰花是制作糖果糕点的重要原料或佐料。用菊花、蔷薇花、玫瑰花、茉莉花制成的花露,可代茶饮用。金银花露则是夏季清凉饮料。以花酿酒,可供人们饮用,如梅花酒、菊花酒、桂花酒、玫瑰酒等,自古以来就受到人们的喜爱。

本书除了重点介绍食用花卉的方法之外,还介绍了有关花木治病、花木环保及其他方面的实用知识,以供种花者参考。

在编撰过程中,我们参考了有关方面的资料,在此一并向资料的写作者致谢。由于水平有限,虽尽心竭力,不妥之处仍在所难免,敬请读者予以指正。





录

前 言	1
-----	---

第一章 春季花卉	1
----------	---

一、诸葛菜	1
-------	---

二、款冬花	3
-------	---

三、三色堇	4
-------	---

四、金盏花	6
-------	---

五、玉兰	8
------	---

六、榆树	11
------	----

七、桃花	14
------	----

八、梨	17
-----	----

九、石竹	21
------	----

十、樱花	23
------	----

十一、代代花	25
--------	----

十二、杜鹃花	29
--------	----

十三、月季	32
-------	----

十四、玫瑰	36
-------	----

十五、蔷薇	39
-------	----

十六、芍药	42
-------	----

十七、牡丹	46
-------	----

十八、金樱子	49
--------	----

十九、紫藤	50
-------	----



MULU

二十、松叶菊	54
二十一、流苏树	55
二十二、锦鸡儿	58
二十三、梔子花	60

第二章 夏季花卉 65

一、白兰花	65
二、石榴	67
三、观赏椒	71
四、佛手	73
五、金橘	77
六、天门冬	79
七、鸡冠花	81
八、蜀葵	84
九、萱草	87
十、苦瓜	90
十一、荷花	93
十二、睡莲	97
十三、槐	100
十四、鼠尾草	102
十五、金银花	104

MULU



十六、鸡蛋花	107
十七、八仙花	109
十八、玉竹	111
十九、待霄草	113
二十、木槿	115
二十一、凤仙花	117
第三章 秋季花卉	121
一、九里香	121
二、枸杞	123
三、扶桑	126
四、落葵	128
五、茉莉花	130
六、晚香玉	133
七、雁来红	135
八、薄荷	137
九、米兰	140
十、菊花	142
十一、木芙蓉	147
十二、金鸡菊	150
十三、地肤	152