



芽苗菜

生产新技术

张和义 胡萌潮 李苏迎 编著



金盾出版社
JINDUN CHUBANSHE

芽苗菜

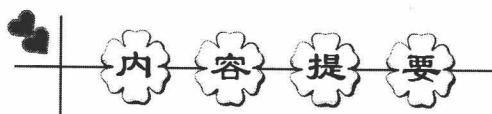
生产新技术

编著者

张和义 胡萌潮 李苏迎



金盾出版社



本书由西北农林科技大学张和义等专家编著。内容包括:芽苗菜生产的基本知识,子(籽)芽菜生产新技术,体芽菜生产新技术,软化栽培新技术等。全书系统地介绍了黄豆芽、绿豆芽、蚕豆芽、豌豆芽、黑豆芽、花生芽、香椿芽等 17 种子芽菜生产技术,花椒嫩芽、枸杞头、芽球菊苣、胡萝卜芽球、佛手瓜梢、白菜芽球等 12 种体芽菜生产技术,韭黄、蒜黄、蒲公英嫩芽、生姜芽、菊花脑芽球、茼蒿软化芽等 7 种蔬菜软化栽培技术。全书文字通俗易懂,技术科学实用,可操作性强,适合广大菜农、芽苗菜工厂化生产者及家庭生产者学习使用,也可供农林院校相关专业师生阅读参考。

图书在版编目(CIP)数据

芽苗菜生产新技术/张和义,胡萌潮,李苏迎编著. —北京:金盾出版社,2014.1

ISBN 978-7-5082-8678-5

I. 芽… II. ①张…②胡…③李… III. ①芽菜—蔬菜园艺
IV. ①S63

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 190735 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

封面印刷:北京盛世双龙印刷有限公司

彩页正文印刷:北京金盾印刷厂

装订:永胜装订厂

各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:6.25 彩页:4 字数:145 千字

2014 年 1 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1~7 000 册 定价:13.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



生长中的黑豆苗

香椿种芽菜



香椿体芽菜



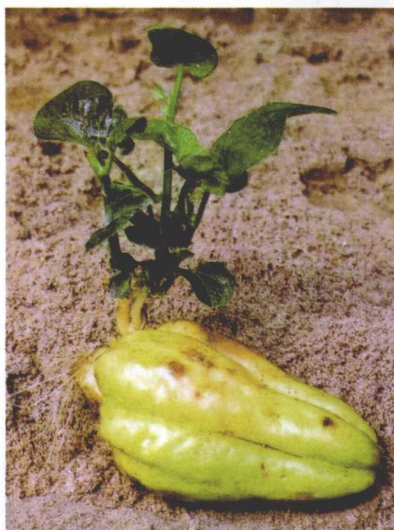
生产香椿蛋

花椒芽



紫苏叶

枸杞嫩茎(李润淮提供)



佛手瓜发芽状

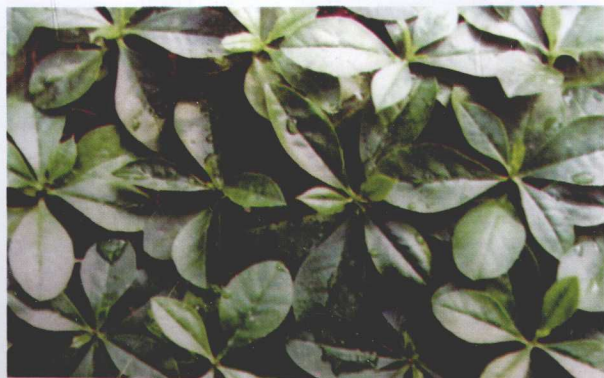
白杆天葵





蒲公英

嫩姜 (张振贤
王德槟提供)



土人参幼苗

蕹 菜(吴肇志提供)



紫落葵

紫背天葵



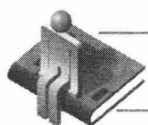
瓦盆盖韭黄



待收的马兰头

鱼腥草(祝旅提供)





目 录

第一章 芽苗菜生产的基本知识.....	(1)
一、芽苗菜的含义	(1)
二、芽苗菜的特点	(3)
三、芽苗菜生产的环境条件	(6)
(一)水分.....	(6)
(二)温度.....	(8)
(三)空气.....	(8)
(四)光照.....	(8)
四、芽苗菜生产场所和设施	(9)
(一)生产场所.....	(9)
(二)生产设施.....	(9)
五、芽苗菜生产程序.....	(14)
(一)种子处理	(14)
(二)播种与催芽	(14)
(三)出盘后管理	(15)
六、芽苗菜生产方式.....	(15)
(一)育苗盘与立体培养架栽培	(15)
(二)播种与催芽的两种方式	(15)
(三)育苗盘生产	(16)
(四)苗床生产	(16)
(五)综合生产	(16)



七、芽苗菜生产应注意的问题.....	(17)
(一)严格把好种子质量和消毒关	(17)
(二)按市场需求生产	(18)
(三)生产中常见问题的处理	(18)
第二章 子(籽)芽菜生产新技术	(20)
一、黄豆芽生产技术.....	(20)
(一)小批量生产	(21)
(二)大批量生产	(29)
(三)无须根豆芽生产	(30)
(四)用豆芽机生产	(33)
(五)绿瓣豆芽生产	(35)
(六)豆芽生产中易发生的问题及防治	(37)
(七)黄豆芽简易保鲜方法	(42)
(八)黄豆芽食用方法	(43)
二、绿豆芽袋装生产技术.....	(44)
(一)豆种的选择和处理	(45)
(二)豆芽的预生	(46)
(三)冲淋	(46)
(四)药剂控制根须生长	(47)
(五)豆芽最佳出罐期与去皮除杂	(49)
(六)绿豆芽食用方法	(50)
三、蚕豆芽生产技术.....	(51)
(一)生产流程	(51)
(二)规格质量	(51)
(三)原料选择	(52)
(四)生产操作方法	(52)
(五)蚕豆芽食用方法	(55)
四、豌豆芽苗生产技术.....	(56)



(一)生产场所和器具	(57)
(二)品种选择及处理	(57)
(三)豌豆苗露地栽培	(58)
(四)豌豆苗室内栽培	(59)
(五)豌豆苗无土栽培	(61)
(六)豌豆苗多茬生产	(63)
(七)豌豆苗生产中的异常现象	(63)
(八)豌豆苗食用方法	(64)
五、鱼尾红小豆芽苗生产技术.....	(65)
(一)传统生产方法	(66)
(二)工厂化生产方法	(67)
(三)家庭栽培方法	(69)
(四)鱼尾红小豆芽苗食用方法	(69)
六、黑豆芽苗生产技术.....	(70)
(一)席地沙培法	(71)
(二)遮阴栽培法	(72)
(三)多次覆沙栽培法	(72)
(四)黑豆芽苗食用方法	(73)
七、花生芽生产技术.....	(73)
(一)花生芽生产	(73)
(二)花生芽的采收	(77)
(三)花生芽食用方法	(77)
八、苜蓿芽菜生产技术.....	(78)
(一)育苗盘生产	(79)
(二)席地生产	(80)
(三)南苜蓿芽菜生产	(80)
(四)收获、贮藏和食用方法.....	(81)
九、萝卜芽菜生产技术.....	(83)



(一)品种选择	(83)
(二)生产方法	(84)
(三)采收与食用	(86)
十、香椿种芽菜生产技术	(88)
(一)生产设施	(88)
(二)育苗盘生产香椿芽	(89)
(三)育苗盆生产香椿芽	(91)
(四)应用营养液生产香椿芽	(91)
(五)快速培育香椿芽	(92)
(六)香椿种芽席地生产	(92)
(七)香椿嫩苗生产	(94)
(八)病害防治	(95)
(九)香椿芽菜食用方法	(96)
十一、辣椒芽苗生产技术	(96)
十二、荞麦芽苗生产技术	(97)
(一)育苗盘生产	(99)
(二)席地生产	(100)
(三)荞麦芽食用方法	(100)
十三、小麦芽苗生产技术	(101)
十四、芥菜芽菜生产技术	(102)
十五、鸡冠花芽苗菜生产技术	(102)
十六、南瓜苗生产技术	(103)
十七、紫苏芽苗生产技术	(103)
(一)育苗盘生产	(103)
(二)席地生产	(104)
第三章 体芽菜生产新技术	(105)
一、花椒嫩芽菜生产技术	(105)
(一)花椒的生物学特性	(106)



(二) 花椒类型与品种	(107)
(三) 1 年生苗木的培育	(108)
(四) 日光温室围栽技术	(109)
(五) 花椒芽苗菜工厂化生产	(111)
二、香椿体芽菜生产技术	(112)
(一) 香椿树采椿芽	(112)
(二) 香椿芽离体生产	(113)
(三) 香椿蛋生产	(116)
三、枸杞头日光温室栽培	(117)
(一) 生物学性状	(118)
(二) 类型和品种	(119)
(三) 栽培方式	(119)
(四) 育苗移栽和田间管理	(119)
(五) 宁杞菜 1 号温棚生产	(120)
(六) 温室水培枸杞芽营养液配方优选	(123)
(七) 食用方法	(123)
四、芽球菊苣生产技术	(124)
(一) 生物学性状	(125)
(二) 类型与品种	(126)
(三) 围栽菊苣肉质根的培养	(126)
(四) 芽球菊苣栽培管理	(128)
(五) 贮藏方法	(136)
(六) 食用方法	(137)
五、胡萝卜芽球生产技术	(138)
(一) 品种选择	(138)
(二) 设备消毒处理	(138)
(三) 芽球培育	(138)
(四) 采收	(139)



(五) 注意事项.....	(139)
六、佛手瓜梢(龙须菜)生产技术	(139)
七、甘薯嫩茎梢生产技术	(141)
八、守宫木芽梢生产技术	(142)
九、龙牙楸木芽梢生产技术	(143)
十、土人参尖生产技术	(144)
十一、蕹菜芽生产技术	(145)
十二、白菜芽球生产技术	(146)
(一) 品种选择.....	(146)
(二) 母株定植前的处理.....	(146)
(三) 营养土装盆或做育苗床.....	(146)
(四) 母株定植及管理.....	(146)
(五) 采收.....	(147)
(六) 注意问题.....	(147)
十三、落葵嫩茎叶生产技术	(147)
第四章 软化栽培新技术.....	(149)
一、韭黄栽培技术	(149)
(一) 囤韭软化栽培.....	(149)
(二) 培土软化栽培.....	(150)
(三) 夏季黄韭栽培.....	(151)
(四) 草棚覆盖韭黄栽培.....	(151)
(五) 瓦筒盖韭黄栽培.....	(152)
(六) 固定盖草黄化栽培.....	(153)
(七) 黑色地膜覆盖韭黄栽培.....	(153)
(八) 地窖囤韭黄栽培.....	(154)
(九) 韭黄工厂化生产.....	(156)
二、蒜黄栽培技术	(157)
(一) 品种选择.....	(157)



(二) 场地和土壤准备·····	(157)
(三) 栽培时期·····	(157)
(四) 播种·····	(157)
(五) 栽培管理·····	(158)
(六) 收获·····	(158)
三、蒲公英嫩芽生产及软化技术 ·····	(159)
(一) 生物学特性·····	(160)
(二) 栽培品种·····	(161)
(三) 栽培方式·····	(161)
(四) 体芽菜生产·····	(162)
(五) 软化栽培·····	(164)
(六) 立体栽培·····	(164)
(七) 黄化绿化交替栽培·····	(165)
(八) 苗钵冻贮温室栽培·····	(166)
(九) 采收与加工·····	(167)
(十) 食用方法·····	(168)
(十一) 菜肴烹调举例·····	(169)
四、生姜芽生产技术 ·····	(170)
(一) 生姜的种类与催芽·····	(170)
(二) “浇姜”囤栽·····	(171)
(三) 普通姜芽栽培·····	(173)
(四) 软化姜芽栽培·····	(174)
(五) 姜芽加工方法·····	(176)
五、菊花脑芽球生产技术 ·····	(176)
(一) 类型与品种·····	(177)
(二) 菊花脑体芽生产·····	(177)
(三) 菊花脑种芽生产·····	(178)
六、茼蒿软化芽生产技术 ·····	(179)



(一)生物学性状.....	(181)
(二)栽培技术要点.....	(181)
(三)采收和食用.....	(183)
七、马兰头生产技术	(183)