



特色经济作物 栽培与加工

TESE JINGJI ZUOWU ZAIPEI YU JIAGONG

范祖兴 主编



中国科学技术出版社
CHINA SCIENCE AND TECHNOLOGY PRESS

特色经济作物 栽培与加工

TESE JINGJI ZUOWU ZAIPEI YU JIAGONG

范祖兴 主编

中国科学技术出版社

· 北 京 ·

图书在版编目(CIP)数据

特色经济作物栽培与加工/范祖兴主编. —北京:
中国科学技术出版社, 2017. 1

ISBN 978-7-5046-7386-2

I. ①特… II. ①范… III. ①经济作物—栽培技术 IV. ①S56

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 000887 号

策划编辑	张海莲 乌日娜
责任编辑	张海莲 乌日娜
装帧设计	中文天地
责任校对	刘洪岩
责任印刷	马宇晨

出 版	中国科学技术出版社
发 行	中国科学技术出版社发行部
地 址	北京市海淀区中关村南大街 16 号
邮 编	100081
发行电话	010-62173865
传 真	010-62173081
网 址	http://www.cspbooks.com.cn

开 本	889mm×1194mm 1/32
字 数	180 千字
印 张	7.75
彩 页	4
版 次	2017 年 1 月第 1 版
印 次	2017 年 1 月第 1 次印刷
印 刷	北京盛通印刷股份有限公司
书 号	ISBN 978-7-5046-7386-2 / S · 619
定 价	26.00 元

(凡购买本社图书,如有缺页、倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



1



2

1. 竹林
2. 挖竹笋
3. 白笋干
4. 茶山
5. 待采茶叶
6. 锥栗生长状



3



4



5



6



1



2



3

1. 锥栗产品
2. 葡萄生长状
3. 青梅生长状
4. 青梅加工产品
5. 桔柚
6. 翠冠梨



4



5



6



- 1. 油奈
- 2. 杨梅
- 3. 猕猴桃果酱制作
- 4. 灵芝
- 5. 香菇
- 6. 木耳





1



2



3

1. 红菇生长状

2. 红菇产品

3. 竹荪

4. 灰树花

5. 泽泻

6. 银杏



5



4



6



1. 厚朴花
2. 厚朴产品
3. 葛根
4. 瓜蒌花
5. 瓜蒌果实
6. 玳玳花



本书编委会

主 编

范祖兴

编著者

(按姓氏笔画顺序)

范祖兴 范昀珊 黄世冬

黄灼英 谢凌燕 翁蔚如

熊 焰

Contents 目录

第一章 竹类	1
一、毛竹栽培管理技术	1
(一)概述	1
(二)生物学特性	2
(三)适生环境要求	2
(四)移竹造林技术	3
二、毛竹用材林培育技术	4
(一)护笋养竹	4
(二)修山垦复	5
(三)竹林施肥	5
(四)适时钩梢	6
(五)合理采伐	6
(六)低产林改造	7
三、毛竹笋用林培育技术	7
(一)林地管理	7
(二)土肥管理	7
(三)母竹留养	8
(四)科学挖笋	9
四、纸浆用毛竹林培育技术	9
(一)纸浆竹林培育	10



(二) 适时选留母竹采伐嫩竹	11
五、竹基复合材加工技术	11
(一) 概述	11
(二) 加工技术	12
六、保健竹炭加工技术	13
(一) 概述	13
(二) 加工技术	14
(三) 技术质量标准	14
(四) 工艺技术	15
(五) 产品用途	15
七、高 pH 值清水笋加工技术	16
(一) 概述	16
(二) 生产技术	17
(三) 生产工艺	17
(四) 技术质量指标	18
八、毛竹白笋干加工技术	19
(一) 挖笋与剥箨	19
(二) 蒸制“杀青”	19
(三) 漂洗和捅节	20
(四) 入仓压榨管理	20
(五) 开仓晒(烘)笋干	21
九、闽北咸菜笋加工技术	22
(一) 选笋	22
(二) 初加工	22
(三) 煮笋与烤(晒)	22
(四) 加料和浸泡	22
十、毛竹鲜笋综合加工技术	23
(一) 笋丝	23



(二) 笋片	23
(三) 咸笋尾干	23
(四) 笋衣	24

第二章 茶类

25

一、茶树栽培管理技术

25

(一) 茶树的生物学特性	25
(二) 选好茶叶品种和茶园地	26
(三) 种植技术要点	26
(四) 土壤管理	27
(五) 树冠管理	27
(六) 鲜叶采摘	28
(七) 茶树病虫害防治	29

二、茶的传统手工加工技术

29

(一) 杀青	29
(二) 揉捻	30
(三) 初烘	30
(四) 整形提毫	30
(五) 低温焙干	31
(六) 拣剔割末	31

三、有机茶加工技术

31

(一) 概述	31
(二) 技术要求	31
(三) 厂房要求	32
(四) 技术质量指标	33
(五) 工艺技术	35

四、武夷山正山小种红茶加工技术

36

(一) 土壤气候	36
----------------	----



(二) 采制工艺	37
五、矮脚乌龙茶加工技术	38
(一) 矮脚乌龙茶特征	38
(二) 矮脚乌龙茶加工	39
六、水仙茶加工技术	42
(一) 萎凋	43
(二) 做青	44
(三) 炒青	45
(四) 揉捻	45
(五) 烘焙	45
七、白牡丹白茶加工技术	46
(一) 萎凋	47
(二) 拼筛	47
(三) 拣剔	47
(四) 烘焙	48
八、绿茶加工技术	48
(一) 杀青	49
(二) 揉捻	49
(三) 干燥	50
 第三章 果品类	51
一、锥栗栽培与加工	51
(一) 锥栗栽培管理技术	51
(二) 锥栗干果加工技术	57
二、葡萄栽培管理技术	59
(一) 概述	59
(二) 栽培技术要点	59
(三) 田间管理	60



三、青梅栽培与加工	62
(一) 青梅栽培管理技术	62
(二) 青梅干加工技术	64
四、建阳桔柚栽培管理技术	65
(一) 概述	65
(二) 嫁接技术	65
(三) 控制树势	66
(四) 抑制旺长	67
(五) 施肥管理	69
(六) 病虫害防治	70
五、翠冠梨栽培管理技术	70
(一) 建园	71
(二) 梨园管理	71
(三) 整形修剪	72
(四) 花果调节	73
(五) 果实套袋	73
(六) 病虫害防治	74
(七) 果实采收	74
六、油茶栽培与加工	75
(一) 油茶栽培管理技术	75
(二) 油茶果脯加工技术	84
七、杨梅栽培与加工	85
(一) 杨梅栽培管理技术	85
(二) 杨梅果汁加工技术	91
八、猕猴桃栽培与加工	92
(一) 猕猴桃种植管理技术	92
(二) 猕猴桃酱加工技术	98



第四章 食用菌类	100
一、香菇栽培管理技术	100
(一)概述	100
(二)香菇栽培的生物学基础	101
(三)香菇代料栽培技术	103
二、短段木灵芝栽培管理技术	112
(一)概述	112
(二)灵芝短段木栽培技术要点	112
三、黑木耳栽培管理技术	115
(一)黑木耳栽培的生物学基础	115
(二)段木黑木耳栽培技术要点	119
(三)代用料黑木耳栽培管理技术	122
四、红菇栽培管理技术	126
(一)概述	126
(二)红菇野外荫棚畦栽技术要点	126
五、竹荪栽培管理技术	129
(一)概述	129
(二)竹荪栽培技术要点	129
六、灰树花栽培管理技术	133
(一)概述	133
(二)灰树花生长发育条件	133
(三)栽培场地选择	134
(四)配料、装袋、灭菌	134
(五)接种与发菌	135
(六)出菇管理(仿野生栽培)	135
(七)适时采收	136



第五章 药材类	137
一、金线莲栽培管理技术	137
(一)概述	137
(二)金线莲人工栽培技术要点	138
(三)金线莲真伪鉴别	140
二、铁皮石斛栽培管理技术	141
(一)概述	141
(二)铁皮石斛繁殖	142
(三)大棚苗床人工种植技术要点	143
(四)病虫害防治	149
三、泽泻栽培管理技术	153
(一)概述	153
(二)栽培技术要点	153
(三)采收与加工	154
四、银杏栽培管理技术	155
(一)概述	155
(二)栽培技术要点	156
五、厚朴栽培管理技术	158
(一)概述	158
(二)形态特征与生长习性	158
(三)栽培技术要点	159
六、葛根栽培管理技术	162
(一)概述	162
(二)栽培技术要点	163
(三)病虫草鼠害防治	165
(四)适时采收	166
七、瓜蒌栽培管理技术	166
(一)概述	166



(二)栽培技术要点	167
(三)采收与加工	169
八、使君子栽培管理技术	169
(一)概述	169
(二)栽培技术要点	170
九、无花果栽培管理技术	171
(一)概述	171
(二)栽培技术要点	171
(三)病虫害防治	174

第六章 花卉类

175

一、兰花栽培管理技术	175
(一)概述	175
(二)兰花繁殖	176
(三)栽培技术要点	178
(四)兰花品种质量鉴别	181
(五)养兰注意事项	181
二、桂花栽培管理技术	182
(一)概述	182
(二)扦插和嫁接	183
(三)播种繁殖	184
(四)压条繁殖	184
(五)苗木栽培管理技术要点	185
(六)桂花大树移栽技术要点	186
三、玳玳花栽培管理技术	188
(一)概述	188
(二)栽培管理	188
四、茉莉花栽培管理技术	192