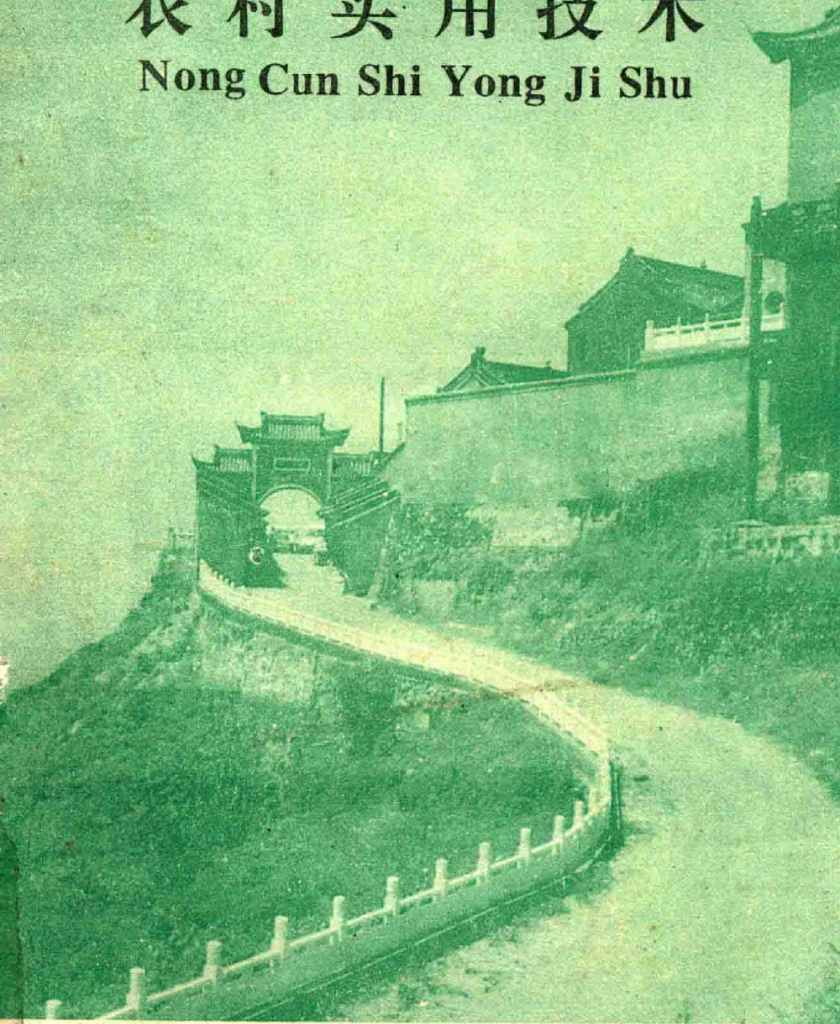


农村实用技术

Nong Cun Shi Yong Ji Shu



句容市教育局编印



目 录

1. 塑料棚蔬菜栽培 (1)
2. 茶园管理 (20)
3. 葡萄种植 (32)
4. 无花果栽培 (45)
5. 猕猴桃栽植 (52)
6. ~~速成丰产桑~~ (57)
7. 家蚕饲养 (78)
8. 畜禽常见疾病防止 (80)
9. 黄鳝养殖 (115)
10. 青虾养殖 (121)
11. ~~一组农村实用技术信息~~ (144)

塑

1. 塑料棚蔬菜栽培

塑料棚蔬菜生产，是在较冷的季节，人为地创造适宜蔬菜生产发育环境条件的一种特殊栽培方式。它可以较好地控制小气候，防御自然灾害，延长蔬菜的生长和供应期，获得更高的产量，取得更大的社会效益和经济效益。

第一节 塑料棚的结构类型

塑料棚的结构类型很多，有简易竹木结构棚、有钢筋或钢管结构架棚、有水泥骨架棚等。其中水泥骨架棚较经济实用。这种塑料棚跨度为4—7米，长度为30—40米，中间高度为1.8—2米，两侧肩高为1.3—1.5米。拱架是两根半拱型预制水泥骨架并合而成，连结处用串心螺丝固定。从纵断面看各拱架间距离为1—1.2米，用拉梁连接固定，拉梁一般用三条：顶部一条，两侧肩处各一条。拱架上覆盖塑料薄膜，拉紧后用竹片等压膜，还要在压竹片上绑好铁丝，并穿透薄膜固定在拱架上。这种塑料棚造价较低，容易建造，并且无中柱，室内宽敞，透光好，作业方便，还可以多层拉保温幕，是较好的设施。

第二节 塑料棚场地的选择

塑料棚是一项较永久性的建筑，因此必须选择最适宜的

场地进行建造，以免造成不该有的损失。

一、要选择避风向阳的地方。塑料棚抗风能力差，因此要特别注意不能建在风口处。最好是以南北长的方向，以充分利用日照时间。

二、要选择地势比较高燥，土地肥沃，排水良好，地下水位低又有足够水源的地方，保证用水和排水。

三、要选择交通方便，离住宅不太远的地方，以便于管理和运输。

四、要避开城市或工业污染地区，以免遭受有害气体、烟尘等危害。

第三节 塑料棚的保温

保温是减少热量损耗，充分利用热源，创造适宜小气候条件的重要方面，下面介绍几种保温方法。

一、夜间盖上草帘保温。覆盖比不覆盖的温度可高5—9°C。第二天应在日出时揭开草帘。

二、在棚室内设保温幕。即在棚内每隔6—10米设一道防风障，可用薄膜做成。

三、在寒风侵袭的方向，筑一道防风墙。

第四节 塑料棚的利用

塑料棚的利用因地区寒冷程度和有无加温条件而有差别。在我们南方一般来说一年内可以植三茬。第一茬是春早熟栽培。2月底3月初栽培黄瓜、番茄、茄子、辣椒等蔬菜，

到6月底收获完毕。第二茬是秋季延后栽培。7月份可种植黄瓜、番茄、茼蒿、伏青菜等。第三茬9月下旬可种植大蒜、冬茼蒿，可收获到次年早春。

在各种茬口衔接过程中，耐寒的速生叶菜，可以与果菜进行套作，以便延长前作收获期，提高产量，同时还要注意年内和年际间各种蔬菜进行轮作，以减轻病虫害，实现稳产高产。

第五节 几种大棚蔬菜栽培技术

一、早熟栽培技术要点

(一) 黄 瓜

(一) 品种选择：黄瓜的早熟栽培，应选耐低温、耐弱光、结瓜部位低、瓜码密、回头瓜多的早熟品种。如国产的长春密刺、山东密刺、津杂1号和2号等以及日本产的夏桑、王金女神2号等等。

(二) 培育壮苗

1. 浸种催芽：用55~60℃热水浸拌种子5~10分钟，促进种子吸水活化和杀菌，待水温降至30℃时停止搅拌，在室温下浸种6小时，然后将种子沥干，用湿纱布包好，放28~30℃恒温下催芽，约经14~20小时种子发芽即可播种。

2. 营养土配制和播种：提前用50%草炭或炭化稻壳、30%腐熟马粪、20%园土，加适量化肥和少量杀虫杀菌剂拌

合成营养土，过筛后铺在苗床或育苗盘上。播前打透底水，按1.5厘米和3厘米的株行距将种子平摆于育苗盘内，覆土厚1~1.5厘米，其上盖地膜，保温保湿和防止水滴直滴在苗上。

3. 苗期管理：出苗前要维持较高的温度，白天30~32℃，地温25℃左右。出苗后要适当降低温度，白天25~28℃，夜间16~18℃。培育壮苗的关键是，子叶期不能高温高湿，温度高水分大，极易徒长（下胚轴伸长），影响苗子的质量。当子叶充分展开，第一片真叶出现期进行移苗，移入8厘米×8厘米或10厘米×10厘米的塑料钵内，营养土是在育原苗营养土的基础上，每吨加化肥4千克。移苗后将育苗钵放在30℃左右温度条件下继续养苗，约1周左右，缓苗后适当降温，白天20~25℃，地温20~22℃，夜间15~20℃。

4. 苗龄：春天早熟栽培的黄瓜苗龄可适当延长，一般45天左右，但不同品种有不同要求，如津杂1、2号可用30~35天苗龄，当苗长至4~5片真叶期即可定植。

（三）定植及其管理：当大棚或温室地温稳定在10~12℃以上的温度时定植。定植前结合整地施基肥，地面喷500倍液敌克松进行土壤消毒，然后做高畦，铺设塑料软管和地膜。秧苗喷药后带药定植。定植时按50厘米×33~40厘米株行距打孔，浇暗水，栽苗，封垅，同时进行小拱棚覆盖。定植后1周左右不浇水，以保持较高的地温，促进根系发育，缓苗后至初花期少量追肥灌水，秧苗较弱或叶色浅淡可追叶面肥，追施500倍浓度的多氨液肥，500倍浓度的植物健生素或0.2%的尿素均可。夜晚保温方法可采用多层覆盖，盖上小拱棚，拉起2道幕保温，白天尽量早拉开草帘等覆盖物，以增加光照。每天要保证8~10小时的光照，温度保持在25℃左

右，高于 30℃ 时要通风换气。发现中心病株，立即用百菌清烟雾剂灭菌防治。

立架或吊绳引蔓，增加通风透光的空间，以减少病虫害的发生。每周打底部老弱病叶 1 次，及时绑秧引蔓和采摘，特别底部根瓜要早摘，以促进上部瓜的生长，促进提早收获。

(二) 番 茄

(一) 品种选择：根据当地食用习惯选用红、粉红或黄皮早熟品种。如沈阳地区食用习惯主要是粉红色番茄品种，多选用沈粉 1 号、沈粉 3 号、强力米寿、402 号等粉红早熟品种，北京地区为佳粉系列等品种。

(二) 培育壮苗：春天早熟栽培的番茄，苗龄需 60~70 天，株高达 15~20 厘米，根系发达，茎秆粗壮，叶色深绿，长有 7~8 片真叶，少部分现蕾，这样的幼苗是早熟丰产的基础。

1. 浸种催芽：用 50~55℃ 热水浸拌种子，待水温达 30℃ 时停止搅拌，在室温下浸种 6~12 小时，然后出水，用湿纱布包起放在 28~30℃ 恒温下催芽，经 36~42 小时出芽即可播种。

2. 播种技术：将配好的床土过筛后铺在床面或育苗盘内，播前打透底水，然后将催芽种子均匀地撒播在床面上，其上覆盖细土 1 厘米，播种后盖上废报纸或塑料薄膜，保持床面的湿度和温度，以利出苗。

3. 苗期管理：播种后床土要维持 25~28℃ 较高的温度，种子出土快而整齐，出苗后要防止下胚轴伸长而形成徒长苗，要适当降低温度，床温白天在 15~20℃，夜间 10℃ 左右，空间温度以 20~25℃ 为宜。当幼苗第一片真叶形成，第二片真

叶吐心时，进行1次分苗，以加大营养面积，促进根系发育。挑选无病健壮幼苗，放入8厘米×8厘米或10厘米×10厘米的育苗钵内，将钵放在25~28°C较高温度条件下继续养苗，促进根系发育。幼苗开始生长，表示根系再生和成活，此时要适当降温，并浇缓苗水。白天温度20~25°C，夜间维持10°C左右，以利白天光合作用和夜间减少养分消耗。

定植前7~8天给幼苗浇透水，然后移动育苗钵，加大钵间距离，降低温度，控制浇水，进行植前低温锻炼，尽快使幼苗适应外界环境，有利定植后缓苗快。

(三) 定植及其管理：定植前要进行整地做畦，施基肥，每亩施农家肥4~5吨，并掺入过磷酸钙50千克、钾肥10千克。定植时要合理稀植，以改善全园的通风透光条件。为照顾群体结构，便于通风透光和操作，目前大都采用高畦铺地膜栽培。畦宽80厘米，每畦栽双行，株间距离25~30厘米，每株留3穗果摘心，单秆整枝，注意打杈和摘掉底部老弱病叶，以减少营养物质的消耗，控制营养物质的流向，促进早熟丰产。为防止落花落果，要在培育壮苗和加强栽培管理措施的同时，可施用生长刺激素，常用的有10~20ppm的2,4-D生长素(2,4-二氯苯氧乙酸)和25~50ppm的PCPA(对氯苯氧乙酸)等。

番茄定植后，生育期要注意追肥和灌水。定植当时浇足水，1周后缓苗，表示新根生出，浇1次缓苗水，以后直至开花坐果期不干不浇水，以促进根系向纵深发展。当开花到坐住第一穗果后，应逐渐加大追肥和灌水量，初果期每6~7天浇1次水，盛果期每3~4天浇1次水。随着开花结果，需肥量也越来越大，设施栽培一般追4~5次化肥，前期每隔1次

浇水，随着追1次化肥，每亩15~20千克，进入盛果期每次浇水都随着追化肥1次，每亩追化肥20~25千克。

番茄是喜温蔬菜，不耐低温，不抗高温，定植后进行多层覆盖，白天揭开增加光照，提高温度，有利光合作用；晚上覆盖保持温度，减少消耗，增加积累。一般前期注意保温，后期注意放风管理，白天维持温度25~28℃，晚间15~20℃为宜。

(三) 茄 子

(一) 选用早熟优良品种：据各地消费习惯，选用适合的品种，北京地区选用6、7叶早熟品种；沈阳、大连等地，选用沈阳紫长茄、辽茄2号、柳条青和日本产飞天长茄等早熟或中早熟高产品种。

(二) 培育适龄壮苗：1月上中旬浸种催芽，温室内可用电热线温床育苗，播种土温25~28℃，出苗后白天温度维持25℃，夜间15~20℃，5厘米深土温15~18℃。苗龄75~85天。6~7片真叶期即可定植。

(三) 加强田间管理，促进壮秧早熟

1. 整地、做畦、施基肥：茄子适宜大、中棚栽培，要提早覆盖棚膜，整地做高畦，铺设滴灌软管和地膜。结合整地亩施农家肥4000~5000千克和80千克化肥，混合施入。

2. 温湿度和肥水管理：定植后1周左右不放风，缓苗后白天温度维持25~28℃，夜间15℃左右。在缓苗期间不浇水，防止降低土温，缓苗后浇缓苗水，坐果初期开始追肥灌水，每亩结合浇水追化肥20千克。对门茄现果后逐渐加大肥

水,每隔4~6天浇1次水或追1次肥,整个生育期追4~5次化肥,浇水7~8次。

3. 加大密度,及时整权摘心:棚内做高畦,畦宽70厘米、畦间70厘米,每畦栽双行,株距33厘米,每亩2900株,每株收果7~8个。“4门斗”果坐住后及时摘掉以上的生长点,争取前期高产量和集中采收。及早倒茬,增加收入。在整个生育过程中打掉第一侧枝以下的叶片和分枝。

4. 及时采收,增加产量:定植后50天左右开始采收,特别是门茄要及早采收,以利对茄以上的茄子生长。适时采收,以提高品质,增加效益。

(四) 甜 椒

甜椒适宜中小棚栽培,适宜苗龄80~85天。

(一) 选用优良品种:选用当地适栽和消费习惯要求的品种,如辽宁选用辽椒4号、沈椒4号、茄门甜椒等高产、抗病质优品种。

(二) 培育壮苗

1. 浸种催芽:用50°C水浸种,边倒水边搅拌,待水温降至30°C时放室温下浸种48小时,并进行2~3次清洗,以增加氧气,去掉杂质和辣味,有利吸水和出芽。捞出种子后装入湿纱布袋中,置于28~30°C下催芽,并进行2~3次清水漂洗和翻动。

2. 播种育苗和苗期管理:用40%腐熟马粪、30%草炭、20%园土和10%草木灰配成营养土,过筛后铺在播种床或育苗盘内,稍加镇压后,打平床面,打透底水,待水渗下后立即播种。播种后覆土1厘米左右,其上覆地膜,以利保温保

湿。维持土温 20°C 以上，气温 30°C 左右。芽子拱土即揭掉地膜。1 周后苗出齐，白天保持气温 25~27°C，夜间 15~18°C。

当苗长至 2 个真叶期，分苗于 8 厘米×8 厘米的塑料钵内，每钵单株，将钵摆在电热线温床内，白天保持温度 28°C 左右，晚间 18~20°C。7~8 天即缓苗，缓苗后要降低床温，白天 25°C 以上，夜间 10°C 以上，不旱不浇水。随着外界温度升高，苗床要由小到大逐渐放风。栽前要进行低温锻炼，当苗高 25~28 厘米左右，7~8 个叶片时即可定植。

(三) 定植和田间管理：定植前整地、做畦，铺地膜和设置滴灌软管。采用小拱棚覆盖。结合整地施农家肥 5~10 吨和复合肥 50 千克。地温稳定 10°C 以上时定植。栽植畦距 70 厘米，畦宽 70 厘米，每畦双行，株距 30 厘米。定植后缓苗期不放风、不浇水，缓苗后棚内白天气温保持在 25~28°C，不超过 30°C，夜间气温保持在 10°C 以上。花期开始追肥浇水，由每亩 15 千克逐渐提高到每亩 20 千克化肥，共追肥 4~5 次，浇水 6~7 次。

(四) 叶面喷肥和病虫害防治：苗期喷 1 次 500 倍液的多氮液肥。定植后叶面喷施 0.25% 磷酸二氢钾和多氮液肥各 1 次。苗期发现个别秧苗发病时，喷 1~2 次 600 倍液 70% 可湿性甲基托布津。定植后每隔 10 天左右喷 1 次。苗期或定植后，发现有蚜虫或螨类危害时，喷施 1500 倍的 20% 杀灭菊酯或 40% 氧化乐果乳油，随发生随喷药。

(五) 芹 菜

(一) 选用优良品种：选天津马厂芹菜、菊花大叶芹菜、意大利实秆芹菜、上海大芹和西芹等优良高产品种。

(二) 培育壮苗：经过浸种催芽的种子，稀疏地播于床面上，以防因过密而徒长或造成秧苗细弱。按每平方米 10 克左右的播量，播于配好的床土上，床土要筛细铺平，播前打透底水，播后覆土 0.5~1 厘米厚，其上覆盖薄膜保湿保温。出苗后适当浇水，不再追肥，防止徒长，促进秧苗健壮。

(三) 定植后管理：定植前整地做平畦，结合整地做畦重施农家肥每亩 7000 千克。定植时，先栽苗后灌水，水要灌足。挖穴栽苗，每穴 1 株，株行距 8 厘米×10 厘米，亩保苗 8000~9000 株。定植缓苗后，随水每亩追施硫酸 25 千克，接着进行 1 次松土保墒，促进根系发育。

芹菜春季大棚栽培，依各地习惯栽培季节提前育好苗，如沈阳地区为 1 月中下旬育苗，3 月下旬大棚定植。定植前期注意保温，有利根系伸展和茎叶生长，后期适当降温和加强通风换气。发现病株及时打药，可选用 500~800 倍的 75% 百菌清可湿性粉剂防治。秋冬温室栽培，7 月中旬高床育苗。注意稀播，遮荫降温，培育壮苗。9 月上旬定植于温室，注意灌水、追肥、除草、松土保墒，防止徒长。9 月中下旬覆盖薄膜，但要注意放风降温，室温控制在 18~20°C 左右。11 月上中旬加盖草苫、纸被或多层覆盖。最低温度维持在 3°C 以上，防止冻害。从 11 月中旬开始多次劈叶采收，至翌年 4~5 月采收结束；整株收获的，最好收获期安排在元旦、春节前，可大大提高经济效益。

(六) 韭 菜

塑料薄膜温室栽培韭菜能获得高产、高效益，其主要技术措施。

(一) 选用优良品种：选用抗寒、抗热、返青快，休眠期短的嘉兴白根品种和当地认定的优良品种。

(二) 整地施基肥：4月上旬在温室内结合整地亩施农家肥10吨和化肥30千克，与土壤充分拌合，打碎土块，耙细耙平，按行距35~40厘米做垄，垄沟宽10~15厘米，踩实垄台。

(三) 播种和苗期管理：干籽播种，每亩播种量7.5千克。籽要撒匀，避免赶堆，播后踩实，稍稍盖些混合有机肥的细土，再轻轻加以镇压，然后浇透水，其上覆地膜或废旧塑料膜，保湿保温，促进发芽和出苗。出苗后撤掉薄膜，随着苗子的生长进行浇水、除草、松土，逐渐使垄台变成垄沟，加厚秧苗的覆土层。立秋后追1次粪干或化肥（硫酸40千克）。9月上中旬用90%的敌百虫400倍液灌根。夏季注意放风、遮荫降温，防止病害。发病前用1500倍的50%速克灵防治。从当年10月中旬开始采收至翌年4月中下旬，可收6刀韭菜，产量超万斤，产值超万元。

二、延后高产栽培技术要点

(一) 番茄一年一茬延后栽培

番茄全年一大茬延后栽培的主要技术措施：

(一) 选用良种：选耐热、耐寒、抗病、高产的优良品种，如国产沈粉1号、佳粉10号和强力米寿2号等，均为各地适栽品种。

(二) 培育壮苗：一般苗龄70~80天，1月中下旬播种，3月下旬至4月初定植。

种子经过催芽后撒播于育苗盘内，置于28~30℃条件下

育子苗。出苗后白天温度控制在 $20\sim 25^{\circ}\text{C}$ ，夜间 $10\sim 15^{\circ}\text{C}$ 。幼苗长至2片真叶期分苗，移植于8厘米 \times 8厘米或10厘米 \times 10厘米的育苗钵内，移苗温度以白天 $25\sim 28^{\circ}\text{C}$ ，夜间 $15\sim 20^{\circ}\text{C}$ 为宜。缓苗后白天温度控制在 $20\sim 25^{\circ}\text{C}$ ，夜间 $10\sim 15^{\circ}\text{C}$ 。苗期不干不浇水，防止徒长或引起病害。定植前1周，停止浇水，逐渐降温炼苗。

(三) 定植、整枝及其管理：当秧苗长至6~7片真叶期，即可定植。定植前整地，沟施肥，做高畦，铺滴灌软管和地膜。畦沟和畦宽均为80厘米，每畦栽双行，株距33厘米。用竹竿插立架，每株一根架材，引蔓上架，单秆整枝，随时打掉水杈和底部老弱病叶。当第一穗果采收后，开始落秧盘蔓，将下部茎秆盘落在畦面上，上部茎秆轻轻下落，并重新绑在架材上，共落秧3次，采收14~17穗果，至9月下旬采收结束。亩产量达7500~9000千克。

番茄延后栽培的整个生育期，尤其是结果期不能缺肥，要适时适量追施氮肥和磷钾肥，并附以3%磷酸二氢钾或碧全健生素500倍液进行叶面追肥。番茄在 15°C 以下和 $30\sim 35^{\circ}\text{C}$ 以上温度条件下，花器容易变形，难以正常发育，所以番茄的整个结果期须用防落素或2,4-D处理，防止番茄在低温或高温条件下落花落果。延后栽培的番茄，生育期较长，要加强肥水和温湿度管理，特别是病虫害防治。主要病害有立枯病、早疫病、叶霉病、尻腐病等。可用50%多菌灵300倍液灌根，防立枯病。用百菌清烟雾剂或粉锈宁防治早疫病等。

(二) 番茄秋延后栽培

是秋初播种、上冻前拉秧。结合贮存，可供应到春节前后。其栽培要点如下：

(一) 选用良种：秋延后番茄栽培前、中期处于高温季节。所以要选用抗热品种，如佳粉 2 号、佳粉 10 号、强力米寿、强丰等高产品种，以及各地的抗热、高产良种。

(二) 育苗：育苗移栽时，采用遮荫育苗。大中棚栽培直播时，可行条播，膜盖顶不盖脚，可防高温、防雨水溅苗和抑制病毒病等病害发生。育苗移栽或直播，每坨均播 3~5 粒种子，2 叶 1 心进行第一次间苗，留 2~3 株好苗，直至定植或定株为止，尽量压低病毒病的株数。间苗、定植或定株过程中去掉病、弱苗时，要用剪子剪掉淘汰苗，不要拔、掰或掐断。育苗龄 15~25 天，即定植用小壮苗。北京地区一般 7 月初至 15 日播种，直播不迟于 7 月 20 日，于 7 月下旬至 8 月初定植。

(三) 定植或定苗：育苗移栽需要定植，直播需要定苗。定植时，每坨留两株苗，直至快开花时最后定株。直播定株前也保留两株苗，到定株时剪去多余苗或病苗。定植密度依留果穗多少而定，一般只留 2~3 穗果，留 2 穗果每亩可栽 4000 株，留 3 穗果可栽 3600 株。

(四) 定植后管理：高温期在傍晚或早晨浇水，忌午间浇水。9 月中下旬后要做防寒准备，降温能及时保温，以防冻害。10 月中旬前后，除了午间高温需通风外，其余时间应密闭，尽量保持较高的温度，以促进果实发育和成熟。为防落花落果，可用防落素或 2, 4-D 沾花，并防治病虫，减少病虫果。9 月 25 日以后开花的，均不能形成商品果（不加温情况下），要剪掉，以促商品果实的膨大、成熟。其它管理与常规管理相同。

(五) 收获：温度下降 0°C 时，秧果不再生长（北京地区一般在 10 月底到 11 月初），在此以前采摘红熟果上市，到此

时要全部收获进行贮存。选温室作贮存场地，平整好，铺上草帘，把收获的整穗未红熟果实码放3~4层，宽1米的垛，以后每5~7天挑选红熟果上市，约可贮存40~80天。贮存场地最好消毒一次。收获果穗要轻拿、轻放、轻运，防止扎破果实。正常贮存温度为8~12℃，为延长上市时间，贮存温度可低些；如要提早上市，贮存温度可增高些，温度越高果实红熟的速度越快。

(三) 黄瓜秋延后栽培

黄瓜塑料大棚秋延后栽培技术要点：

(一) 品种选择：选适应生育前期高温、长日照、后期低温、短日照的品种，如津杂1号和2号、夏丰1号、秋棚1号等。

(二) 播种育苗：7月中旬催芽播种。将种芽直接播于8厘米×8厘米育苗钵内。于8月上旬大棚定植，苗龄20~25天，长至2~3片真叶期即可定植。播种时浇透水，播后不干不浇水，并注意遮荫、降温和放风管理。苗期若发现有蚜虫、螨类等虫害，可用800倍乐果乳剂防治。

(三) 整地定植：大棚前茬作物收获结束后，重新整地、施基肥、做畦，铺设滴灌软管和地膜，按行距60厘米，株距30厘米打穴，坐水栽苗，栽后封垅。

(四) 田间管理

1. 温度调控：秧苗栽植初期，棚内温度较高，要掀起放风帘，昼夜大放风，当外温降至12℃左右时，夜间关闭，白天放风。随着日期推移，逐渐缩短放风时间，减少放风量。后期为提高温度、防止冻害，夜间要拉起二道保温幕保温。温度继续下降时，在大棚周围加盖草苫防寒。

2. 肥水管理：缓苗后浇缓苗水。当根瓜收获后，要加大施肥量，增加灌水次数，特别是结果盛期每5~7天浇1次水，追1次肥，每亩追硫酸铵或二铵15~20千克。

3. 植株调整和采收：黄瓜蔓要及时捆绑引蔓上架，用竹竿立架、尼龙网架或吊绳引蔓均可。侧枝较多的品种，将10片叶以下的侧枝打掉，上部每个侧枝留1瓜，主蔓每2~3节留1瓜。随时打掉下部老弱病叶，长至20~30节时摘心，促进结回头瓜。前期注意勤采勤收，后期随着温度下降，生长速度缓慢，亦应降低采收频率。

4. 病虫害防治：黄瓜生育过程中发现蚜虫、螨类或白粉虱等虫害时，可用40%乐果乳剂800倍液，或20%杀灭菊酯乳油5000~8000倍液，或10%氯氰菊酯乳油8000倍液或2.5%溴氰菊酯乳油2000~3000倍液喷杀。发现有霜霉病、白粉病、炭疽病、疫病等病害时，可用1:1:200波尔多液，或65%代森锌可湿性粉剂400~500倍液，或25%瑞毒霉可湿性粉剂800倍液，或75%百菌清可湿性粉剂500~800倍液喷雾防治。对于枯萎病，除采用倒茬轮作和嫁接栽培外，还可用75%敌克松1000~1500倍液灌根。

(四) 甜椒全年一大茬延后栽培

大中棚甜椒全年一大茬延后栽培技术要点：

(一) 品种选择：选用茄门甜椒和辽椒3号、4号等结果率高的高产品种。

(二) 培育壮苗：1月中旬播种育苗，3月下旬至4月上旬大中棚定植，苗龄70~80天。

播种前浸种催芽，配好床土（草炭40%+腐熟马粪40%+园土20%过筛），铺设好电热线温床。将营养土铺在床上，