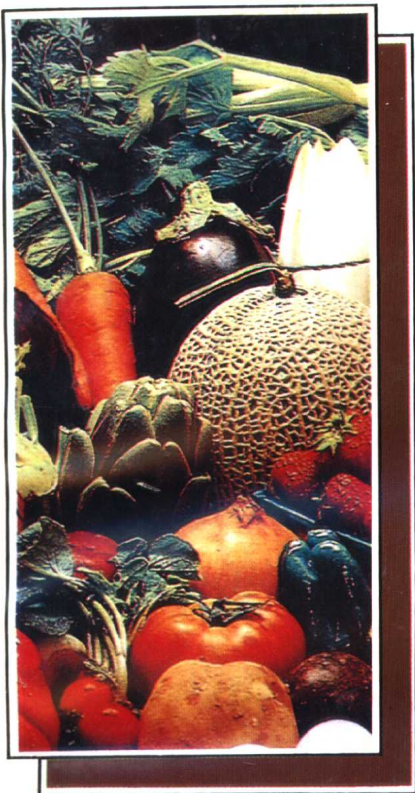




陆美英 吴融 著

名特优创汇蔬菜

科学技术文献出版社

名勝佳創在蘇雍

陆美英 吴 融 著

(京)新登字130号

内 容 简 介

发展我国名特优蔬菜，对活跃城乡市场，改善城乡人民生活，增加蔬菜出口创汇，提高中国蔬菜在国际市场上的竞争力有着重要的作用。本书介绍了榨菜、山药、莼菜、芦笋等15种名特优出口创汇蔬菜的优质高产栽培、贮藏保鲜和加工工艺。可供广大的菜农、农村专业户、农业科技干部，以及从事蔬菜贸易、保鲜、加工人员和农业院校师生阅读。

图书在版编目 (CIP) 数据

名特优创汇蔬菜/陆美英，吴融著. —北京：科学技术文献出版社，1994. 1

ISBN 7-5023-2037-7

I. 名…

II. ①陆… ②吴…

III. ①蔬菜—栽培 ②蔬菜—食品保鲜 ③蔬菜加工

IV. S63

科学技术文献出版社出版

(北京复兴路15号 邮政编码100038)

北京国马印刷厂印刷 新华书店北京发行所发行

1994年1月第1版 1997年12月第2次印刷

开本：787×1092毫米 1/32 10.5印张 235千字

印数：2 001—7 000册

定价：13.00 元

前 言

中国蔬菜资源丰富，品种众多，品质优良，自古以来在国际市场上就享有盛誉，畅销海外，深受欢迎。无论是鲜菜，还是蔬菜为原料的加工制品在国际市场上都占有一席之地。随着外向型经济的发展和国际市场对我国蔬菜的需求，近年来我国蔬菜的出口量与日俱增，为国家换取了大量外汇，支援了国家经济建设。在日本、韩国、香港地区，以及东南亚一带市场上我国出口的鲜菜倍受青睐，欧美各国以及中东地区对我国的蔬菜的需求量也在不断增加。仅榨菜一项每年就要出口上千吨。同时，随着我国人民生活水平的不断提高，蔬菜的需要量也日益增多，现在的大宗蔬菜已不能满足我国城乡居民消费的需要，因而“大路货”已向名特优蔬菜转变。现发展名特优创汇蔬菜的前景广阔，具有较大的潜力。

为提高中国蔬菜，特别是我国一些名特优蔬菜在国际市场上的竞争力，满足外向型经济的发展，以及活跃国内城乡市场，必须大力发展名特优蔬菜生产，以保障蔬菜供给，增加农民收入。我们在对我国农产品出口创汇，以及我国名特优蔬菜进行调查研究的基础上，选择了目前出口创汇较多的，以名特优为主的15种蔬菜推荐给广大的读者。以期达到发展名特优蔬菜，改善城乡人民生活，增加出口创汇，发展外向型农业的目的。

本书分别介绍了榨菜、生姜、山药、草石蚕(宝塔菜)、荸荠、莼菜、莲藕、百合、菜豆、竹笋、石刁柏(芦笋)、

黄花菜（金针菜）、豌豆、大蒜、辣椒等蔬菜的高产优质栽培，贮藏保鲜和加工生产技术。这些蔬菜既是我国名特优农产品，又是目前主要的出口创汇蔬菜。在出口的蔬菜中远远不止这十几种，还包括番茄、蘑菇、洋葱、胡萝卜、香菇等蔬菜。有时还根据外商要求的鲜菜品种或加工制品组织生产和加工。

在本书的编写过程中力求阐述简明，具体、易懂，内容上突出实用性、科学性和通俗性。仇志荣先生参加了本书部分的编写和统稿工作，在此表示谢意。由于作者水平有限，书中不妥之处在所难免，敬请广大读者赐教。

目 录

栽培篇	(1)
一、榨菜	(3)
(一) 植物学性状	(3)
(二) 对环境条件的要求	(7)
(三) 主要品种	(9)
(四) 栽培技术	(11)
(五) 主要病虫害的防治	(18)
二、生姜	(22)
(一) 植物学性状	(23)
(二) 生育期	(26)
(三) 对环境条件的要求	(27)
(四) 主要品种	(30)
(五) 栽培技术	(32)
(六) 主要病虫害	(45)
三、山药	(50)
(一) 形态特征	(50)
(二) 生长发育	(51)
(三) 对环境条件的要求	(52)
(四) 类型与品种	(53)
(五) 繁殖方法	(54)
(六) 栽培技术	(55)
(七) 采收和留种	(57)

四、草石蚕	(58)
(一) 形态特征与品种	(58)
(二) 生育期	(59)
(三) 栽培技术	(59)
五、荸荠	(61)
(一) 植物学性状	(61)
(二) 对环境条件的要求	(63)
(三) 栽培技术	(64)
(四) 采收和留种	(67)
六、莲藕	(69)
(一) 类型与主要品种	(69)
(二) 植物学性状	(71)
(三) 生长发育对环境条件的要求	(74)
(四) 栽培技术	(75)
七、莼菜	(81)
(一) 生物学特性	(81)
(二) 主要栽培措施	(82)
(三) 采收	(84)
八、菜豆	(85)
(一) 类型和品种	(85)
(二) 栽培季节	(87)
(三) 播种育苗	(88)
(四) 开花结荚	(89)
(五) 施肥	(92)
(六) 采收与留种	(93)
九、百合	(95)
(一) 生物学特性	(95)

(二) 对环境条件的要求	(97)
(三) 种类和品种	(97)
(四) 栽培技术	(98)
(五) 采收和留种	(101)
十、竹笋	(102)
(一) 种类和主要品种	(102)
(二) 植物学性状	(105)
(三) 环境条件对生长发育的影响	(108)
(四) 繁殖方法	(109)
(五) 毛竹的栽培和采收	(111)
(六) 早竹类的栽培要点	(113)
(七) 麻竹类的栽培要点	(114)
十一、芦笋	(116)
(一) 生物学特性	(116)
(二) 品种	(119)
(三) 栽培技术	(119)
(四) 采收	(124)
(五) 留母茎采笋栽培要点	(125)
十二、黄花菜	(127)
(一) 生物学特性	(127)
(二) 栽培季节和主要品种	(129)
(三) 栽培技术	(130)
十三、豌豆	(135)
(一) 类型和品种	(135)
(二) 生长发育对环境条件的要求	(137)
(三) 栽培技术	(140)
(四) 采收与留种	(142)

十四、大蒜	(144)
(一) 大蒜的特征与特性	(144)
(二) 品种类型与主要品种	(154)
(三) 栽培技术	(157)
(四) 采收	(165)
(五) 独头蒜、复瓣蒜、散瓣蒜的防治	(167)
(六) 病虫害防治	(168)
十五、辣椒	(173)
(一) 植物学性状	(173)
(二) 对环境条件的要求	(175)
(三) 主要品种	(177)
(四) 干辣椒的栽培	(179)
(五) 甜椒的栽培	(182)
保鲜篇	(185)
一、蔬菜中的化学成分与保鲜	(187)
(一) 干物质	(187)
(二) 水分	(192)
二、采收前后因素与保鲜	(193)
(一) 蔬菜的采收	(193)
(二) 采收方法	(193)
(三) 采后处理	(194)
三、蔬菜采后生理与保鲜	(196)
(一) 呼吸作用	(196)
(二) 后熟作用	(198)
(三) 休眠与春化	(199)
(四) 蒸发与结露	(200)
四、保鲜期的病害	(203)

(一) 侵染性病害	(203)
(二) 非侵染性病害	(206)
五、生姜	(209)
(一) 影响贮藏的因素	(209)
(二) 贮藏方法与管理措施	(210)
(三) 贮藏中的病害	(215)
六、山药	(216)
(一) 影响贮藏的因素	(216)
(二) 贮藏方法与管理措施	(217)
(三) 贮藏中的病害	(218)
七、莲藕	(219)
(一) 影响贮藏的因素	(219)
(二) 贮藏方法与管理措施	(220)
八、百合	(222)
(一) 影响贮藏的因素	(222)
(二) 贮藏方法与管理措施	(223)
九、大蒜	(225)
(一) 影响贮藏的因素	(225)
(二) 贮藏方法与管理措施	(226)
十、蒜苔	(229)
(一) 影响贮藏的因素	(229)
(二) 贮藏方法和管理措施	(230)
(三) 贮藏中的病害	(234)
十一、辣椒	(235)
(一) 影响贮藏的因素	(235)
(二) 贮藏方法与管理措施	(236)
(三) 贮藏中的病害	(241)

十二、菜豆	(244)
(一) 气调小包装贮藏	(244)
(二) 机械冷藏	(244)
十三、冬笋	(246)
(一) 沙藏	(246)
(二) 草藏	(246)
加工篇	(247)
一、蔬菜加工品的分类	(249)
(一) 蔬菜的腌制品	(249)
(二) 蔬菜的糖制品	(249)
(三) 蔬菜的干制品	(249)
(四) 蔬菜的罐藏品	(250)
(五) 蔬菜的冻藏品	(250)
二、蔬菜加工的一般要求	(251)
(一) 对加工厂址的要求	(251)
(二) 对加工用水的要求	(251)
(三) 加工前原料的处理	(252)
三、蔬菜的酱腌	(254)
(一) 腌制的原理	(254)
(二) 盐腌	(255)
(三) 酱渍	(256)
(四) 四川榨菜	(257)
(五) 上海及浙江榨菜	(265)
(六) 糖醋榨菜	(270)
(七) 糖醋酥姜	(272)
(八) 酱生姜片	(273)
(九) 咸姜	(274)

(十) 姜芽加工	(274)
(十一) 宝塔菜	(275)
(十二) 糖醋宝塔菜	(276)
(十三) 咸螺丝菜	(276)
(十四) 酱螺丝菜	(277)
(十五) 咸藕	(277)
(十六) 酱藕片	(277)
(十七) 甜藕丁	(277)
(十八) 甜酱藕片	(278)
(十九) 腌笋	(278)
(二十) 扁尖	(279)
(二十一) 咸辣椒	(280)
(二十二) 酱辣椒	(280)
(二十三) 腌辣椒	(281)
(二十四) 辣椒酱	(281)
(二十五) 龙游小辣椒	(282)
(二十六) 咸大蒜头	(282)
(二十七) 糖蒜	(283)
(二十八) 桂花糖蒜	(284)
(二十九) 玫瑰糖蒜	(284)
(三十) 糖醋大蒜头	(285)
(三十一) 蒜苔酱腌	(286)
四、蔬菜的糖制	(287)
(一) 糖制的原理	(287)
(二) 白糖生姜片	(288)
(三) 山药脯	(288)
(四) 莲藕脯	(290)

(五) 糖莲子	(291)
(六) 荸荠脯	(292)
五、蔬菜的干制	(294)
(一) 干制原理	(294)
(二) 干制原料的选择和处理	(295)
(三) 干制的方法	(297)
(四) 金针菜	(298)
(五) 辣椒干	(298)
(六) 辣椒粉	(298)
(七) 藕粉	(299)
(八) 竹笋干	(299)
六、蔬菜的罐藏	(301)
(一) 罐藏原理	(301)
(二) 罐藏容器	(301)
(三) 罐藏蔬菜品种的特点	(302)
(四) 糖水莲子	(303)
(五) 清水莲藕	(304)
(六) 清水湘莲	(305)
(七) 莼菜罐头	(306)
(八) 清水荸荠	(307)
(九) 油焖笋	(308)
(十) 小竹笋	(309)
(十一) 清水笋	(310)
(十二) 冬笋	(312)
(十三) 芦笋罐头	(313)
(十四) 青刀豆	(314)
(十五) 青豆(豌豆)罐头	(316)

(十六) 榨菜罐头	(317)
(十七) 甜红椒	(318)
七、蔬菜的速冻	(320)
(一) 速冻菜豆	(320)
(二) 速冻小豌豆	(321)
(三) 蒜苔速冻	(322)

栽 培 篇



一、榨 菜

榨菜是十字花科芸苔属芥菜的一个变种，蔬菜栽培学上称为茎用芥菜。以菜的食用部分——肉质茎（俗称菜头）先经盐腌，并将汁液榨出，再行加工后食用，故名榨菜。

榨菜中含有硫的配醣体和芥子甙，经水解作用产生有挥发性的芥子油，具有特殊的香辛辣味。榨菜并含有较多的蛋白质、醣、维生素和矿物质，其蛋白质经水解后会产生大量氨基酸，所以加工后，香气横溢，滋味鲜美，为消费者所欢迎，也是我国出口外销的特产之一。

榨菜原产我国西南地区，以四川省的栽培面积最多，加之独特的加工方法，品质特好，故市场都以“四川榨菜”称之。以后浙江、江苏、上海、福建、广西、广东等地都相继引种成功，种植范围逐渐扩大。

（一）植物学性状

榨菜主根膨大为肉质茎，茎上有不整齐的瘤状突起。

叶着生在短缩茎上，叶有椭圆、卵圆、倒卵圆，披针等形状；叶色有绿、深绿、浅绿、绿色间血丝状条纹，紫红色等颜色；叶面有的平滑、有的皱缩，叶缘锯齿状或波状；叶基部有浅裂、深裂之分。叶片全缘或具有不同深浅的裂片，叶背有蜡粉或茸毛。

花为十字花科的典型花。种子为圆形或椭圆形，色泽为红褐或暗褐色。千粒重在1克左右。