



蒜黄姜芽韭黄

葱黄致富培育

致富
宝

《致富霸王丛书》
第十一辑第5分册

主编：王建国



中国农业科学技术出版社

《致富霸王》

蒜 黄 姜

江苏工业学院图书馆
藏 章

致富培育一招灵

主编

王建国

中国农业科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

蒜黄姜芽韭黄葱黄致富培育一招灵 / 王建国主编. - 北京：
中国农业科学技术出版社, 2003.12
(致富霸王丛书·第 11 辑)

ISBN 7-80026-712-1

I . 蒜… II . 王… III . ①蒜姜韭葱②培育 IV . S604.7

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 103405 号

| | |
|------|-----------------------------------|
| 责任编辑 | 李功伟 聂晓刚 |
| 排版制作 | 北京文兴世纪文化发展有限公司 |
| 出版发行 | 中国农业科学技术出版社 |
| 经 销 | 新华书店 |
| 印 刷 | 北京市安泰印刷厂 |
| 开 本 | 787mm×1092mm 1/32 印张:8.0625 |
| 印 数 | 1~8000 册 字数:164 千字 |
| 版 次 | 2004 年 1 月第 1 版 2004 年 1 月第 1 次印刷 |
| 定 价 | 总定价:50.00 元(本册定价:13.00 元) |

版权所有 违者必究

购买本社图书, 凡字迹不清、缺页、倒页、脱页者, 本社发行部负责调换。

致富之宝典

《致富霸王丛书》编委会

策划:北京文兴世纪文化发展有限公司

主编:王建国

编委

魏勤芳(科学技术部)

张毅(农业部农业科技推广总站)

白玉贵(河南省科技扶贫办公室)

杨春英(河南省农业科学院)

童军(湖北省农牧业厅)

陈玉成(西南农业大学)

王学奎(华中农业大学)

杨佑明(中国农业大学)

陈建军(华南农业大学)

致富之路

会委员《并社王富强》

技术为你带来财富

路有千千万万，但致富之路有限。尤其是农村，致富之路更是难以寻觅。在这种情况下，是等待还是实践我们脚下可能成功的致富路，就是对我们的考验：成功永远伴随着有心去尝试的人！幸好，这种有心人不是孤立无助的，《致富霸王丛书》以技术、经验、信息为有心人遇河架桥、逢山开路。

但愿《致富霸王丛书》成为你通达致富的指路灯！



目錄

第一部分 蒜黃培育

| | |
|-------------|------|
| 一、概述 | (2) |
| 二、形态特征 | (3) |
| 三、生育周期 | (5) |
| 四、环境要求 | (7) |
| 五、类型和品种 | (9) |
| (一)类型 | (9) |
| (二)主要品种 | (10) |
| 六、栽培技术 | (22) |
| (一)栽培季节 | (22) |
| (二)生产茬口 | (22) |
| (三)选择种蒜 | (23) |
| (四)整地施肥 | (24) |
| (五)播种方法 | (26) |
| (六)秋播大蒜栽培 | (27) |
| (七)春播大蒜栽培 | (31) |
| (八)大蒜地膜覆盖栽培 | (32) |
| (九)贮藏保鲜 | (33) |
| (十)病虫害防治 | (36) |



| | |
|--------------------|------|
| 七、青蒜栽培..... | (40) |
| (一)露地栽培 | (41) |
| (二)设施栽培 | (44) |
| 八、蒜黃培育..... | (51) |
| (一)栽培方式 | (52) |
| (二)一般栽培 | (53) |
| (三)地窖栽培 | (55) |
| (四)水畦栽培 | (58) |
| (五)酿热温床栽培 | (59) |
| (六)温室栽培 | (60) |
| 九、无公害大蒜生产技术规程..... | (62) |
| 十、加工..... | (68) |
| (1) 糖蒜 | (68) |
| (2) 蒜油 | (69) |
| (3) 蒜汁 | (69) |
| (4) 腊八蒜 | (70) |
| (5) 泡大蒜 | (71) |
| (6) 大蒜米 | (71) |
| (7) 酱大蒜 | (72) |
| (8) 蜂蜜蒜肉 | (74) |
| (9) 脱水蒜片 | (74) |
| (10) 速冻大蒜片 | (75) |
| (11) 腌大蒜(一) | (76) |
| (12) 腌大蒜(二) | (76) |
| (13) 熟盐咸蒜头 | (77) |



| | |
|---------------------|------|
| (15) 糖醋蒜头 | (77) |
| (158) 玫瑰糖蒜 | (79) |
| (159) 蒜蓉(酱)罐头 | (79) |
| (160) 大蒜泥罐头 | (80) |
| (161) 泡蒜苔 | (81) |
| (162) 酱蒜苔 | (82) |
| (163) 伏蒜苔 | (83) |
| (164) 咸蒜苗 | (83) |
| (165) 速冻蒜苔 | (84) |

第二部分 韭黄培育

| | |
|------------------------|-------|
| 一、概述 | (88) |
| 二、形态特征 | (88) |
| 三、生育周期 | (90) |
| 四、环境要求 | (91) |
| 五、主要品种 | (93) |
| 六、韭菜栽培 | (96) |
| (一) 栽培方式 | (96) |
| (二) 露地栽培 | (101) |
| (三) 塑料棚覆盖栽培 | (110) |
| (四) 病虫害防治 | (114) |
| 七、韭黄栽培 | (119) |
| (一) 草棚覆盖栽培韭黄 | (120) |
| (二) 瓦筒盖栽培韭黄 | (122) |
| (三) 黑色塑料薄膜覆盖栽培韭黄 | (123) |



| | |
|--------------------------|------------------|
| (四)地窖囤栽韭黄..... | (126) |
| 八、韭白栽培 | (128) |
| 九、彩色韭栽培 | (129) |
| (一)三色韭栽培..... | (129) |
| (二)四色韭栽培..... | (132) |
| (三)五色韭栽培..... | (134) |
| 十、韭菜生产技术规程 | (136) |
| (一)无公害韭菜生产技术规程..... | (136) |
| (二)山西省无农药残毒韭菜生产技术规程..... | (152) |
| 十一、韭菜汁加工 | (155) |
| 韭菜汁..... | (155) |
| 韭菜大枣汁..... | (156) |
| 韭菜红糖汁..... | (157) |
| 韭菜黄酒汁..... | (157) |
| 韭菜生菜苹果汁..... | (158) |
| 韭菜鲜姜牛奶..... | (158) |
| 姜韭牛奶汤..... | (159) |
| 韭菜水果混合汁..... | (159) |
| 韭菜苹果汁..... | (160) |
| 韭菜葡萄菠萝汁..... | (161) |
| 韭菜莴苣芹菜汁..... | (162) |
| (111) | 第三部分 葱黄培育 |
| 一、概述 | (164) |
| 二、形态特征 | (164) |



| | |
|---------------|-------|
| 三、生育周期 | (166) |
| 四、环境要求 | (168) |
| 五、类型和品种 | (169) |
| (一)类型 | (169) |
| (二)主要品种 | (170) |
| 六、栽培技术 | (174) |
| (一)播种育苗 | (174) |
| (二)苗期管理 | (175) |
| (三)移栽定植 | (176) |
| (四)定植后管理 | (177) |
| (五)收获与贮藏 | (179) |
| (六)病虫害防治 | (180) |
| 七、葱黄栽培 | (183) |
| 八、无公害大葱生产技术规程 | (185) |

第四部分 姜芽培育

| | |
|---------|-------|
| 一、概述 | (198) |
| 二、形态特征 | (198) |
| 三、生育周期 | (199) |
| 四、环境要求 | (201) |
| 五、类型和品种 | (202) |
| (一)类型 | (202) |
| (二)主要品种 | (202) |
| 六、栽培技术 | (205) |
| (一)栽培季节 | (205) |



| | |
|---------------------|--------------|
| (二)轮作制度..... | (206) |
| (三)选地整地..... | (206) |
| (四)选种催芽..... | (207) |
| (五)播种..... | (210) |
| (五)田间管理..... | (211) |
| (六)收获与贮藏..... | (214) |
| (七)病虫害防治..... | (217) |
| 七、姜芽培育 | (219) |
| (一)普通姜芽的培育..... | (219) |
| (二)姜芽的软化培育..... | (220) |
| 八、加工 | (222) |
| 糟姜..... | (222) |
| 姜干..... | (223) |
| 姜粉..... | (223) |
| 糖醋姜..... | (223) |
| 腌生姜..... | (224) |
| 五味姜..... | (224) |
| 鲜姜芽..... | (225) |
| 酱佛手姜..... | (225) |
| 糖醋嫩姜..... | (226) |
| 糖醋姜芽..... | (227) |
| 甜酱姜芽..... | (227) |
| 五香姜片..... | (228) |
| 泡姜软罐头..... | (228) |
| 美味姜罐头..... | (229) |

目 录



| | |
|-----------------------------------|-------|
| 姜汁饮料..... | (231) |
| 甘草酸梅姜..... | (232) |
| 附录 1:供种信息 | (234) |
| 附录 2:无公害蔬菜生产中提倡使用的肥料 | (235) |
| 附录 3:无公害蔬菜生产中常用杀菌剂安全使用标准 | (237) |
| 附录 4:无公害蔬菜生产中常用杀虫剂安全使用标准 | (240) |



第一部分 蒜黃培育



一、概述

大蒜别名蒜、胡蒜，是百合科葱属二年生蔬菜。

大蒜的可食用器官有鳞茎（即蒜头）、叶（青蒜、蒜苗）、花苔（蒜苔）三部分。大蒜的幼嫩植株在光照条件下长成青蒜；在无光照条件下长成蒜黄；抽苔后变为蒜苔；成熟时为蒜头。



大蒜是营养价值、经济价值很高的蔬菜，风味特殊，色、香、味、形俱全。其味辛、甘，归脾、胃、肺经，可化食，温中健胃，杀虫，解毒；对呕吐腹泻、肺结核、百日咳、钩虫病、流行性感冒、流脑、高血压、高血脂等疾病均有良好的治疗作用，是历史悠久的保健蔬菜。

二、形态特征

大蒜是百合科葱属中以鳞芽构成鳞茎的栽培种，二年生草本植物。

1. 根

大蒜的根为弦线状肉质须根，着生在茎盘上，没有明显的主、侧根之分。大蒜根系分布浅，根量少，主要根群集中在25厘米以内的表土层中，横向分布范围在30厘米以内；根毛也很少。根系吸收水、肥能力较弱。

2. 茎

大蒜的茎短缩，为扁圆形盘状茎，称为茎盘。茎盘边缘和下部生根，上面生叶和芽。顶芽被多层叶鞘包裹着，通过一定条件后发育为花芽，抽出叶鞘成为花苔。





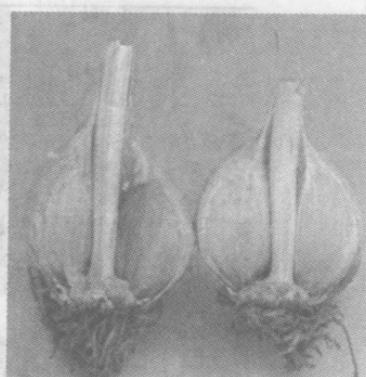
3. 叶

大蒜的叶由叶片和叶鞘两部分组成。叶片扁平，狭长，长披针形，深绿色，叶面有蜡质层，相对排列，半直立。叶鞘长圆筒形，抱叠成圆柱形假茎。

4. 蒜苔

花芽发育形成花茎(蒜苔)、气生鳞茎、花和种子。大蒜在幼苗期的生长点分化花芽，到幼苗期终止时，叶腋里出现侧芽(鳞芽)，经过短期分化后，蒜苔开始伸长。蒜苔由花梗和总苞两部分组成，当蒜苔从叶鞘中心伸出，高出上位叶片10~20厘米并开始打弯时，便可采摘。

大蒜花序上一般没有花，或只有退化的花，所以不结种子。大部分植株，可在花茎的总苞中形成数个气生鳞茎，又称蒜珠或天蒜，构造与蒜瓣类似，但体积较小，可用于选种繁殖。



5. 鳞茎

鳞茎就是蒜头，是由鳞芽(蒜瓣)组成的，鳞芽是由大蒜叶腋里侧芽发育而成的。每个鳞芽由一个芽和一层肉质鳞片组

成,外面覆盖有1~2层干膜状鳞片。

三、生育周期

大蒜一般用蒜瓣进行无性繁殖。大蒜的播种季节一般分为春播和秋播。春播大蒜的生长发育时期可分为萌芽期、幼苗期、花芽鳞芽分化期、蒜苔伸长期、鳞茎膨大期、生理休眠期6个时期,全生育期90~100天。秋播大蒜生长发育情况基本与春播相同,只是幼苗要经过一个冬天,全生育期延长到200~240天。



如果用气生鳞茎为繁殖材料,地下鳞茎成熟后还有一个气生鳞茎膨大生长期(如不收嫩花茎,在大蒜地下鳞茎膨大期中,花茎顶端的气生鳞茎也在缓慢生长。地下鳞茎成熟后,叶片制造的有机营养和根系吸收的矿质营养,集中供给气生鳞茎膨大生长。气生鳞茎成熟后,全株开始枯黄)。