

<<甜葫芦>>

图书基本信息

书名：<<甜葫芦>>

13位ISBN编号：9787109039193

10位ISBN编号：7109039196

出版时间：1999-07

出版时间：中国农业出版社

作者：张治中

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<甜葫芦>>

内容概要

近两年来，国际市场对“干瓢”的需求量增加，种植甜葫芦的愈来愈多，种植面积愈来愈大。由于缺少栽培管理技术，各甜葫芦产区大都没能达到该品种应用的产量，没能使种植户获得更为理想的经济收入。

特别是甜葫芦做为一个新的蔬菜品种，东北的城乡居民问津者不多。

而对于它的丰富营养水平，增加经济益；为让更多的人了解甜葫芦的食用价值，使它成为人们餐桌上四季美味菜肴，特编写这个小册子。

书中根据引种试验和观

<<甜葫芦>>

书籍目录

目录

前言

一 概述

- (一) 名称
- (二) 食用价值
- (三) 经济意义
- (四) 发展前途

二 栽培与管理

(一) 整地

1. 地块的选择
2. 轮作倒茬
3. 耕翻土壤
4. 做畦 打垄

(二) 施肥

1. 各种营养元素的作用
2. 肥料种类
3. 施肥时期与方法

(三) 育苗和定植

1. 育苗前的准备
2. 浸种发芽
3. 育苗
4. 定植
5. 合理密植

(四) 田间管理

1. 整蔓摘心
2. 温度调节
3. 撤除棚膜
4. 中耕锄草
5. 追肥
6. 铺草
7. 诱导生根
8. 灌溉和排水
9. 人工授粉
10. 花果的管护

(五) 防治病虫害

1. 病虫害发生因素
2. 病虫害的综合防治
3. 病虫害的调查及预测
4. 常见的病害及防治
5. 常见的虫害及防治

三 收获与加工

(一) 果实的采收

1. 及时收获
2. 短期贮存

(二) 干条的加工

<<甜葫芦>>

- 1.加工器具的准备
- 2.加工程序及方法
- (三) 质量标准
- 1.产品的质量标准
- 2.国际市场干条质量标准的变化
- 3.实现标准的措施
- (四) 贮藏保管
- 1.捆把
- 2.装袋
- 3.入库贮存
- 四 食用方法
- (一) 干条的泡发
- 1.干条泡发的意义
- 2.干条泡发前的挑选
- 3.干条泡发的方法
- (二) 菜肴烹制
- 1.主料的配菜
- 2.辅料的配菜
- 3.凉菜的烹制
- 4.热菜的烹制
- 5.馅和卤的制作
- (三) 营养及食疗配餐
- 1.甜葫芦对人体保健的意义
- 2.营养配餐
- 3.食疗配餐

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>