

《马蹄笋无公害栽培与加工》

图书基本信息

书名：《马蹄笋无公害栽培与加工》

13位ISBN编号：9787533530495

10位ISBN编号：7533530497

出版时间：2007-1

出版社：福建科学技术出版社

页数：86

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《马蹄笋无公害栽培与加工》

内容概要

马蹄笋无公害栽培与加工，ISBN：9787533530495，作者：张伟光、林永生、等

《马蹄笋无公害栽培与加工》

书籍目录

一、概述 (一)绿竹生产概况 (二)马蹄笋营养成分与价值二、绿竹形态特征与生育规律 (一)绿竹形态特征 (二)生长发育规律 1. 地下茎的生长 2. 马蹄笋—幼竹生长 3. 成竹生长三、无公害马蹄笋造林技术 (一)培育无公害马蹄笋所需的外界条件 1. 气候条件 2. 土壤条件 3. 地形条件 4. 其他条件 (二)育苗技术 1. 枝条扦插法 2. 埋秆育苗法 (三)造林方法 1. 造林地选择 2. 整地 3. 造林季节 4. 造林方法 5. 造林成活率检查四、无公害马蹄笋竹林经营管理 (一)幼林抚育 1. 幼林保护 2. 除草松土 3. 母竹留养 4. 水肥管理 5. 间作套种 (二)成林管理 1. 调整竹林结构 2. 施肥 3. 培土灌溉 4. 扒晒 5. 采笋 6. 合理采伐五、马蹄笋主要病虫害无公害防治 (一)病虫害防治技术准则 1. 综合防治原则 2. 营林技术防治 3. 物理防治 4. 生物防治 5. 化学防治 (二)绿竹主要病虫害及其防治 1. 大竹笋象 2. 异歧蔗蝗 3. 竹绒野螟 4. 竹蚜 5. 蠕须盾蚧 6. 灰球粉蚧 7. 竹煤病六、无公害马蹄笋保鲜技术 (一)冷藏法保鲜 1. 原料预处理 2. 进冷库保鲜 (二)熟笋盐水保鲜 1. 原料处理 2. 预煮处理 3. 贮藏 (三)清水马蹄笋保鲜技术 1. 技术要求 2. 原辅材料规格 3. 工艺流程七、无公害马蹄笋深加工技术 (一)脱水马蹄笋加工技术 1. 脱水马蹄笋加工设备与工艺流程 2. 感官指标与理化指标 (二)菜肴类马蹄笋加工技术 1. 酱笋 2. 酸季笋 3. 干菜笋 4. 成毛笋 (三)休闲类马蹄笋加工技术 1. 五香笋片(丝、块、丁) 2. 糖醋笋 3. 酸辣笋 4. 竹笋话梅 5. 膨化竹笋 6. 生酸笋 (四)配菜类马蹄笋加工技术 1. 酸笋丝 2. 糖醋笋干 3. 羊尾笋 4. 酸笋附马 蹄笋烹饪方法

《马蹄笋无公害栽培与加工》

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:www.tushu000.com