

《食用小竹笋栽培与笋竹加工实用技术》

图书基本信息

书名：《食用小竹笋栽培与笋竹加工实用技术》

13位ISBN编号：9787542722812

10位ISBN编号：7542722816

出版时间：2003-1

出版社：上海科学普及出版社

页数：236

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

《食用小竹笋栽培与笋竹加工实用技术》

内容概要

在当今农村、农业和农户调整产业结构，寻求人与自然和谐的可持续发展中，食用竹笋种植及其深加工已成为适竹产笋区领导、职工和广大农户渴望“百姓经济”快速增收致富的一条好门路。为适应这一形势发展的需要，一条龙地解决竹笋种植、加工、销售和人与自然的和谐可持续发展，把食用竹笋产业做大做强，笔者在总结生产实践经验和有关科学研究成果的基础上，编著了《食用小竹笋栽培与笋竹加工实用技术》一书，供广大竹农和基层从事竹笋产业化人员参考和应用。这里需要说明的是，本书食用小竹笋优质高校栽培按月份介绍农事的形式，内容包括各月气候生态、竹笋物候、农事要点和技术要求等，全年统筹，前后呼应，是依据浙西衢江河谷盆地的气候特点编写而成的，其他地区读者可根据当地的实际情况，因地制宜，灵活应用。

《食用小竹笋栽培与笋竹加工实用技术》

书籍目录

一、我国食用小竹笋竹种资源概述 (一) 春笋冬出优良早熟小竹笋竹种利用特性和形态特征 (二) 春季优良中熟(大麦)笋用小竹种利用特性和形态特征 (三) 夏秋季优良晚熟笋用小竹种利用特性和形态特征二、食用小竹笋优势高效栽培农事历 (一) 1月份栽培农事 (二) 2月份栽培农事 (三) 3月份栽培农事 (四) 4月份栽培农事 (五) 5月份栽培农事 (六) 6月份栽培农事 (七) 7月份栽培农事 (八) 8月份栽培农事 (九) 9月份栽培农事 (十) 10月份栽培农事 (十一) 11月份栽培农事 (十二) 12月份栽培农事三、食用笋加工实用技术 (一) 腌制笋加工工艺 (二) 淡笋干加工工艺 (三) 罐头笋加工工艺 (四) 食用笋软包装和佐餐笋加工工艺 (五) 鲜竹笋汁系列天然饮料生产工艺 (六) 嫩竹汁系列产品生产工艺四、竹材综合开发实用技术 (一) 活竹汁系列产品开发技术 (二) 活竹叶系列产品生产工艺 (三) 实竹制品加工工艺 (四) 竹编制品加工技艺 (五) 竹材制板工艺 (六) 竹炭及其系列产品开发 (七) 竹材造纸工艺 (八) 竹箨(壳)系列产品加工工艺 (九) 竹材剩余物利用和竹荪制养技术 (十) 竹株盆景和观赏竹林开发

《食用小竹笋栽培与笋竹加工实用技术》

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