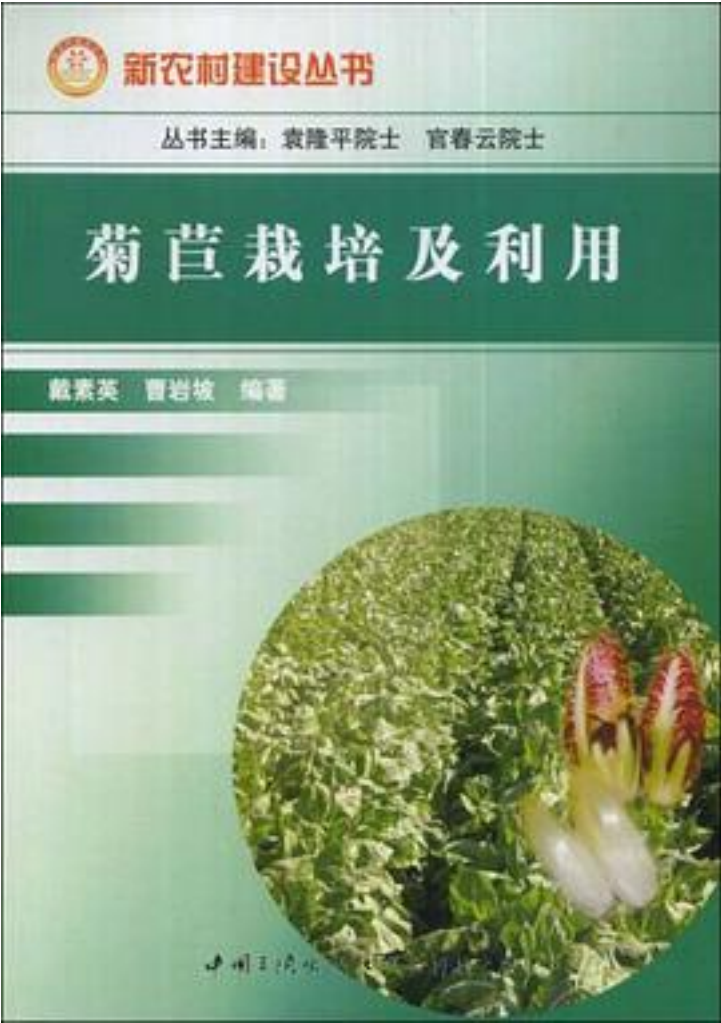


菊苣栽培及利用



[菊苣栽培及利用_下载链接1](#)

著者:戴素英

出版者:中国三峡

出版时间:2007-5

装帧:

isbn:9787802232457

芽球菊苣又称为欧洲或法国苣荬菜、比利时苣荬菜、苞菜，在日本称之为“苦白菜”。

原产于欧洲地中海地区，亚洲中部和北部，为菊科菊苣属中的多年生草本植物，是从野生菊苣中驯化选育出的一个变种，以食用嫩叶、叶球、叶芽为主。菊苣喜冷凉气候，主要分布在法国、比利时、意大利等国。菊苣中含有一些一般蔬菜中没有的成分，如马栗树皮素、马栗树皮甙、野菊苣甙、山菊苣素和山菊苣苦素等苦味物质，具有清肝利胆的功效。软化栽培后的菊苣芽球可用以生吃，也可做成鲜美开胃的凉拌菜，世界上许多国家的美食家们都很看重菊苣，把它视为蔬菜中的上品，欧美等国还有人把菊苣的肉质根加工成咖啡的代用品或添加剂。目前，菊苣在我国仍是一种新兴的特菜，南方栽培较困难，华中、华北等地的气候条件较适宜菊苣的栽培，能获得优质的产品，极受消费者的欢迎，市场潜力很大。

《菊苣栽培及利用》是《新农村建设丛书》之一。《菊苣栽培及利用》共分十章，分别介绍了种植菊苣可以增收，菜用菊苣的优良品种，菊苣高产栽培的生物学基础，菊苣根株培育优质高产关键技术，菊苣无公害软化栽培技术，菊苣无公害病虫害防治技术，菊苣的储藏保鲜及深加工，采种，菊苣的食用方法以及牧草菊苣。

作者介绍:

目录:

[菊苣栽培及利用_下载链接1](#)

标签

评论

[菊苣栽培及利用_下载链接1](#)

书评

[菊苣栽培及利用_下载链接1](#)