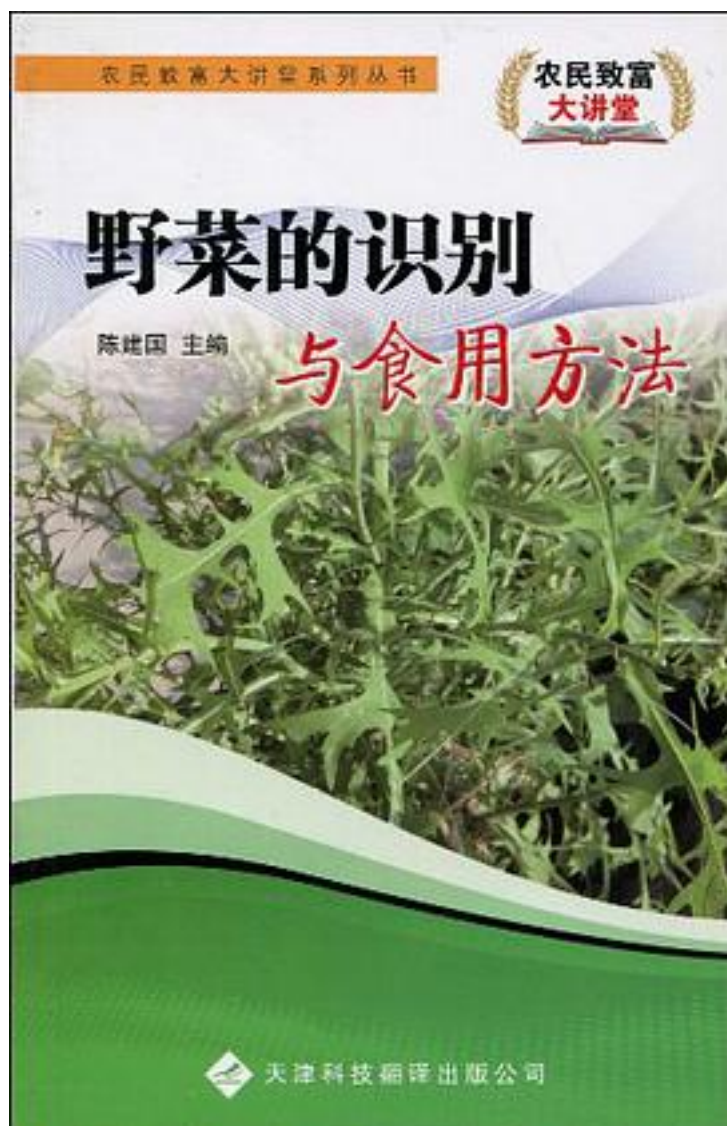


# 野菜的认识与食用方法



[野菜的认识与食用方法\\_下载链接1](#)

著者:陈建国 编

出版者:天津科技翻译出版公司

出版时间:2010-3

装帧:

isbn:9787543325654

《野菜的认识与食用方法》立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域的科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

《野菜的认识与食用方法》涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

作者介绍:

陈建国，天津市  
科院图书馆副研究馆员。从事管理工作30余年，1990年以后，参加了天津市的野菜资源调查工作，对本市的野菜品种、数量和分布有一定的研究，撰写论文多篇。

目录: 第一章 野菜分布概况 1. 平原区 2. 山地丘陵区 3. 低平海岸第二章  
野菜的识别与食用方法 1. 蒲公英 2. 马齿苋 3. 荠菜 4. 山芹 5. 苣荬菜 6. 蕨菜  
7. 枸杞 8. 绿苋 9. 菱蒿 10. 黄花菜 11. 车前子 12. 玉竹 13. 地肤 14. 藿香  
15. 苍耳 16. 山莴苣 17. 鸭跖草 18. 酢浆草 19. 长萼堇菜 20. 打碗花 21. 苕菜  
22. 桔梗 23. 九层塔 24. 天蓝苜蓿 25. 长萼鸡眼菜 26. 草决明 27. 朝天委陵菜  
28. 苕 29. 龙牙草 30. 白花败酱 31. 诸葛菜 32. 小藜 33. 牛繁缕 34. 青葙 35. 菊芋  
36. 藜 37. 酸模叶蓼 38. 鱼腥草 39. 水蓼(泽蓼) 40. 扁蓄 41. 皱果苋 42. 薄荷  
43. 独行菜 44. 薤白 45. 苦苣菜 46. 蒲菜 47. 百合 48. 刺儿菜 49. 东亚唐松草  
50. 紫苏 51. 凹头苋 52. 附地菜 53. 辣子草 54. 盐地碱蓬 55. 宝塔菜 56. 野西瓜苗  
57. 香椿 58. 鸡冠花 59. 荷花 60. 槐花 61. 花椒 62. 抱茎苦蕒菜附录  
野菜的采集和加工方法  
· · · · · · ([收起](#))

[野菜的识别与食用方法\\_下载链接1](#)

标签

植物

草木

花草

花卉

植物画

多肉植物

评论

-----  
[野菜的识别与食用方法\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[野菜的识别与食用方法\\_下载链接1](#)