

<<蔬菜优质高产栽培技术120问>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜优质高产栽培技术120问>>

13位ISBN编号：9787508207308

10位ISBN编号：7508207300

出版时间：1998-09

出版时间：金盾出版社

作者：王学军

页数：103

字数：77000

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>

<<蔬菜优质高产栽培技术120问>>

内容概要

本书由山东农业大学王学军等编著。

该书紧密结合蔬菜生产中的实际，以问答形式，比较全面具体地回答了蔬菜育苗技术和30多种蔬菜栽培中的技术问题。

叙述方式灵活，去冗减繁，简明扼要，突出关键技术，具有较强的指导作用和可操作性。

适合广大菜农、蔬菜生产技术人员和农业学校有关师生阅读。

<<蔬菜优质高产栽培技术120问>>

书籍目录

- 一 蔬菜育苗技术 1 蔬菜种子播前怎样进行浸种催芽？
- 2 怎样对蔬菜种子进行消毒？
- 3 怎样对蔬菜种子进行低温和变温处理？
- 4 怎样配制苗床土？
- 5 怎样进行苗床土消毒？
- 6 怎样鉴别蔬菜种子质量？
- 7 进行蔬菜育苗时，怎样确定播种量和苗床面积？
- 8 怎样减轻幼苗移栽时的伤根？
- 怎样护根育苗？
- 9 蔬菜出苗前后应如何管理？
- 10 什么是徒长苗？
- 怎样预防秧苗徒长？
- 11 为什么保护地育苗幼苗栽植到大田前要进行秧苗锻炼？
- 12 怎样制作温床育苗设施？
- 13 什么叫无土育苗？
- 怎样进行无土育苗？
- 14 什么是工厂化育苗？
- 工厂化育苗有哪些程序？
- 15 保护地育苗的设施有哪些？
- 16 保护地育苗怎样进行温度管理？
- 二 黄瓜 17 怎样培育黄瓜壮苗？
- 18 怎样进行黄瓜与南瓜的嫁接？
- 19 黄瓜追肥的特点是什么？
- 20 节能日光温室怎样栽培黄瓜？
- 21 节能日光温室黄瓜怎样管理？
- 三 西葫芦 22 春季栽培西葫芦怎样培育壮苗？
- 23 春季露地西葫芦怎样定植和管理？
- 24 怎样防止西葫芦落花、化瓜？
- 25 节能日光温室栽培西葫芦怎样进行植株调整？
- 四 西瓜、甜瓜 26 怎样培育西瓜壮苗？
- 27 怎样进行西瓜的嫁接及嫁接后的管理？
- 28 怎样进行特早熟西瓜双膜覆盖栽培？
- 29 怎样施肥才能使西瓜个大味甜？
- 30 种植西瓜常用哪些饼肥？
- 怎样施用饼肥？
- 31 为何要给西瓜整枝压蔓？
- 种植西瓜应怎样留瓜？
- 32 支架栽培西瓜有哪些优点？
- 怎样进行西瓜支架栽培？
- 33 无籽西瓜的栽培有哪些特点？
- 34 甜瓜嫁接选用什么砧木为好？
- 35 怎样进行洋香瓜的播种和育苗？
- 36 甜瓜优质高产栽培技术的关键是什么？
- 五 节瓜、苦瓜、佛手瓜 37 怎样栽培节瓜？
- 38 怎样种好苦瓜？

<<蔬菜优质高产栽培技术120问>>

- 39 怎样种植佛手瓜？
- 40 怎样进行佛手瓜与其他蔬菜的间作套种？
- 六 番茄 41 怎样培育露地春番茄壮苗？
- 42 怎样栽植春番茄？
- 43 露地春番茄开花结果期怎样管理？
- 44 番茄秋延迟栽培要抓好哪些环节？
- 45 怎样进行番茄植株调整？
- 46 怎样减少番茄落花落果？
- 47 什么是樱桃番茄？
- 怎样种植樱桃番茄？
- 48 怎样进行节能日光温室早晚熟品种番茄搭配定植？
- 49 节能日光温室栽培番茄怎样进行肥水管理？
- 50 节能日光温室定植番茄后怎样调节温度和光照？
- 七 茄子 51 怎样培育露地春夏季茄子壮苗？
- 52 春茄子苗期为何出现“僵苗”？
- 53 怎样栽植露地春茄子？
- 54 茄子定植后怎样进行田间管理？
- 55 茄子畸形果是怎样产生的？
- 56 怎样进行茄子割茬再生栽培？
- 八 辣椒 57 怎样培育辣椒壮苗？
- 58 怎样栽植露地春辣椒？
- 59 怎样进行露地辣椒开花结果期的田间管理？
- 60 怎样进行塑料大棚春辣椒提前栽培？
- 61 塑料大棚辣椒秋延后栽培需要掌握哪些技术要点？
- 九 大白菜、萝卜……十 甘蓝、花椰菜、茼蒿甘蓝十一 雪里蕻、茼蒿、牛蒡十二 韭菜、葱、蒜、姜十三 芋、薯十四 芹菜、油菜、菠菜十五 莴笋、生菜十六 蕹菜、茼蒿、落葵十七 薄荷、茴香十八 芦笋十九 菜豆、豇豆二十 豌豆苗

<<蔬菜优质高产栽培技术120问>>

章节摘录

一、蔬菜育苗技术 1. 蔬菜种子播前怎样进行浸种催芽? 为使蔬菜种子出苗迅速、整齐, 生产上往往在播前要进行浸种催芽。

具体做法: (1) 浸种 浸种是将种子浸泡于水中, 使其迅速吸水膨胀, 吸足其发芽所需大部分水分。

浸种时应注意水温和时间。

水温一般分三个类型: 一是常规浸种。

水温为30℃左右, 适于种皮薄、吸水快的种子, 如白菜、甘蓝、萝卜、豆类等种子; 二是 温烫浸种。

水温为50℃左右, 可杀死大部分病菌。

浸种时一边倒水, 一边搅拌, 温度降至30℃时, 同常规浸种; 三是热水烫种。

水温为70~85℃, 先用凉水浸湿种子, 然后倒入热水, 边倒水边搅拌, 待温度降至30℃时, 同常规浸种。

热水烫种可迅速软化种皮, 用于种皮厚、吸水难的种子, 如西瓜、冬瓜、苦瓜、茄子等。

此外, 此法具有较强的杀菌力, 可起到消毒的作用。

浸种时间根据蔬菜种类确定, 一般白菜类为2~4小时; 瓜类中的黄瓜、西葫芦、南瓜为8~12小时; 苦瓜、瓠瓜、蛇瓜、冬瓜为24小时; 菜豆为2~4小时; 芹菜、辣椒、茄子为14~16小时。

(2) 催芽 催芽是将浸种后的种子放于适宜的温度、湿度、氧气条件下, 使其迅速发芽。

催芽方法有以下几种: 一是沙子催芽。

用淘洗干净的河沙, 经开水烫后晾成半干, 与已浸泡过的种子混匀(河沙与种子的比例为1~1.5比1), 放到干净的瓦盆里, 保持适宜温度。

这种方法的特点是保温保湿, 出芽整齐, 透气性好, 不会沤烂芽苗。

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>