

江苏野生黄花菜

发布日期：2025-09-27 | 阅读量：22

黄花菜营养价值：每100g黄花菜干品中含均有碳水化合物、蛋白质、脂肪3大营养物质，分别占到60%、14%、2%，此外，磷的含量高于其他蔬菜。黄花菜的品质要求：以洁净、鲜嫩、不蔫、不干、芯尚未开放，无杂物者质优。黄花菜肉饼：制法：将猪肉末、水发黄花菜、各种调料混合调成肉馅，再用和好的软面包成馅饼，或烙或油煎至熟。功效：养血补虚，补脑益智。用法：一顿或分顿食用，每周2—3次。应用：适用于智力发育不良者、老年人记忆力减退者及脑力劳动者。在《诗经》中有一篇故事是，有位女子在家种植萱草，来缓解自己的思念之情，所以被世人称为“忘忧草”。江苏野生黄花菜

黄花菜，古称“忘忧草”、“萱草”，又因其花蕾形似金针状，又名“金针菜”。年生直立草本，高0.3-1m，全株密被粘质腺毛与淡黄色柔毛，有恶臭气味。叶为具3-5（-7）小叶的掌状复叶；叶柄长2-4cm，小叶倒披针状椭圆形，小叶长1-5cm，宽5-15mm，侧生小叶依次减小，边缘有腺纤毛。花单生于叶腋，于茎上部逐渐变小，但近顶部则成总状或伞房状花序，花梗纤细，长1-2cm，萼片狭椭圆形至倒披针状椭圆形，长6-7mm，宽1-3mm，有细条纹，背面及边缘有粘质腺毛；花瓣淡黄色或橘黄色，倒卵形或匙形，长7-12mm，宽3-5mm，基部楔形至多少有爪。[福建黄花菜的营养价值](#)黄花菜的挑选应从色泽、身条、干潮、柔硬和气味等五方面进行。

黄花菜采摘要点：适时采收是保证黄花菜干制品质量的关键。应选择在花蕾充分长成但尚未开放前采收，成熟时的花蕾呈黄绿色，花体饱满，花瓣上纵沟明显。采收时间一般以上午11时至下午17时为宜，又因为是陆续现蕾，陆续开花的，所以要每天采收。阴雨天花蕾开放早，可适当提前采摘。采摘时动作要轻巧，避免碰伤花苔和小花，做到轻摘不带梗，轻放不损花，浅装不裂花，快运保质量，采收后按成熟度分级。花蕾应随采随蒸制，以免花蕾继续开放，影响品质。蒸制的方法是，将采收的花蕾放于蒸笼或沸水中处理数分钟，待花蕾颜色由黄色变成淡黄色，用手捏住柄部，花蕾向下垂即可。蒸好的花蕾，不能马上日晒或烘干，须在蒸笼里焖捂20分钟左右，让其自然冷却。

大荔黄花菜：大荔县位于渭南东部，东临黄河，黄花主要产于沙苑一带。这里土质肥沃松软，排水性能好，极宜黄花生长。当地农民在花蕾未开的时候采摘，再经过笼蒸、晾晒或烘干等过程，使黄花干鲜适度，长期保存。大荔黄花针长、色佳、肉厚、味香、营养丰富，配以荤菜香而不腻。红寺堡区被中国合作经济学会授予“中国富硒黄花菜明星产区”称号，宁夏吴忠黄花菜一二三产业融合发展项目在2018年度“乡村产业振兴项目”评选活动中，荣获“项目”称号，被中国质量万里行·食品安全万里行组委会授予“富硒黄花菜产品质量追溯示范区”、被中国西部研究与发展促进会授予“西部天然富硒黄花菜示范基地”、被西部时报社·时报网授予“西部富硒黄花菜

镇”等荣誉称号。黄花菜含有丰富的花粉、糖、蛋白质、维生素C、钙、脂肪、胡萝卜素、氨基酸等人体所必须的养分。

吴忠市太阳山阳光专业合作社目前种植面积达1100亩。黄花菜虫害防治：红蜘蛛：细小而形似蜘蛛的红色虫子。为害叶片，成虫和若虫群集叶背面，刺吸植株汁液。被害处出现灰白色小点，严重时整个叶片呈灰白色，**终枯死。防治方法：用40%的乐果乳剂1500--2 000倍液喷洒，每周1次，直到采收10天为止。用20%的三氯杀螨砒可湿性粉剂800倍液喷洒，可以杀死若虫和卵，残效期长达30--50天。该药剂对人畜无害，对捕食螨类的益虫也无毒性，同时化学性稳定，可与其他农药或肥料混合使用。黄花菜色泽浅黄或金黄，质地新鲜无杂物，条身紧长均匀粗壮。河北干的黄花菜

黄花菜的维生素含量比卷心菜高20倍，矿物质含量比卷心菜高3倍以上。江苏野生黄花菜

黄花菜种苗：东北耐寒品种：经过东北红豆杉苗木繁育基地将近十年的精心选育，适合东北地区生长发育的耐寒黄花菜品种目前有：金针I、金针II、金针III、一、生物特性：金针系列耐寒黄花菜品种，花莲高挺，抗倒伏，丰产期每个莲挺能接花蕾40--60个。每个花蕾长度能达到10—14公分。丰产期种苗种植5年以后：亩产鲜花2000--2500斤，干菜产量400—500斤。采花时间每日中午以前，或下午3点以后，经过长时间人工诱导，一般把可采摘花蕾的开花时间，集中控制在早上或傍晚进行。早上采摘的花蕾进行加工晾晒，傍晚采摘的花蕾准备进入第二天早上的超市。江苏野生黄花菜

吴忠市太阳山阳光农产品专业合作社在同行业领域中，一直处在一个不断锐意进取，不断制造创新的市场高度，多年以来致力于发展富有创新价值理念的产品标准，在宁夏回族自治区等地区的农业中始终保持良好的商业口碑，成绩让我们喜悦，但不会让我们止步，残酷的市场磨练了我们坚强不屈的意志，和谐温馨的工作环境，富有营养的公司土壤滋养着我们不断开拓创新，勇于进取的无限潜力，阳光农产品专业合作社供应携手大家一起走向共同辉煌的未来，回首过去，我们不会因为取得了一点点成绩而沾沾自喜，相反的是面对竞争越来越激烈的市场氛围，我们更要明确自己的不足，做好迎接新挑战的准备，要不畏困难，激流勇进，以一个更崭新的精神面貌迎接大家，共同走向辉煌回来！