蔬菜|时令蔬菜|白菜|包菜|萝卜|花菜

产品名称	蔬菜|时令蔬菜|白菜|包菜|萝卜|花菜
公司名称	荆州市潇潇工贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	产地/厂家:湖北荆州 品种:大白菜 每棵重量:500-900（kg）
公司地址	中国 湖北 荆州市 玉桥开发区跃进8组
联系电话	86 0716 8190268 13972152670

产品详情

产地/厂家	湖北荆州	品种	大白菜
每棵重量	500-900（kg）	安全性	放心菜
氨基甲酸脂类	0（mg/kg）	禁用农药≤	0（mg/kg）
乐果≤	0（mg/kg）	新奇创意项目	报名

大白菜

小白菜(brassica pekinensis)和大白菜(b.chinensis)的任何一种，广泛用作蔬菜，大白菜的叶宽，形成伸长而淡绿色的紧密头，小白菜的叶深绿色，形成疏松的牛皮菜状的头。

形态特征

芸苔属(brassica)蔬菜，学名brassica pekinensis。叶可食。
十字花科芸薹属一年生、二年生草本植物。包括结球及不结球两大类群。
两种广泛栽培的十字花科(brassicaceae)植物的统称。北京白菜(brassica pekinensis)又称大白菜、结球白菜；叶浅绿色，有皱，叶球抱合紧密。其中一个类型天津白菜，叶球细长，圆柱状，高约45公分(18吋)。白菜在美国久已栽培，用作沙拉蔬菜。纳帕白菜(napa)叶球较短较粗，高30公分(12吋)。中国白菜(brassica c hinensis)又称中国芥菜、小白菜、不结球白菜；叶光泽，深绿色；叶柄厚，白色，脆；不形成叶球；黄色的菜心很受欢迎。所有白菜均味美鲜嫩，故能与许多食物搭配食用。韩国泡菜是到处可见的食品，常用白菜制成。 白菜是人们生活中不可缺少的一种重要蔬菜，味道鲜美可口，营养丰富，素有“ 菜中之王 ”的美称，为广大群众所喜爱。由芸薹演变而来。以柔嫩的叶球、莲座叶或花茎供食用。栽培面积和消费量在中国居各类蔬菜之首。

地理分布

南方的大白菜是北方引种的，其品种有乌金白、蚕白菜、鸡冠白、雪里青等，都是优良品种。白菜含有蛋白质、脂肪、多种维生素和钙、磷等矿物质以及大量粗纤维，用于炖、炒、熘、拌以及做馅、配菜都可以。特别是白菜含较多维生素，与肉类同食，既可增添肉的鲜美味，又可减少肉中的亚硝酸盐和亚硝酸盐类物质，减少致癌物质亚硝酸胺的产生。正如俗语说的：“ 肉中就数猪肉美，菜里唯有白菜鲜。 ”白菜除供熟食之外，还可以加工为菜干或制成腌制品，例如山东日照的“ 京冬菜 ”就是用白菜制作的名闻全国的地方特产。 大白菜，在西方又称“ 北京品种白菜 ”，即结球白菜，在粤语里叫绍菜。大白菜有宽大的绿色菜叶和白色菜帮。多重菜叶紧紧包裹在一起形成圆柱体，多数会形成一个密实的头部。被包在里面的菜叶由于见不到阳光绿色较淡以至呈淡黄色。 大白菜耐储存，所以中国的老百姓特别是中国北方老百姓对白菜有特殊的感情。在经济困难的时期，大白菜是他们整个冬季唯一可吃的蔬菜，一户人家往往需要储存数百斤白菜以应付过冬，因此白菜在中国演变出了炖、炒、腌、拌各种烧法。冬季在最低气温为-5℃左右时，大白菜完全可以在室外堆储安全过冬，外部叶子干燥后可以为内部保温。如果温度再低，则需要窖藏。不过在过于寒冷的北方还有另外几种冬季储存白菜的方法，如在朝鲜北方和中国东北东部腌制朝鲜冬菜，在中国东北西部、内蒙东部和河北北部寒冷以前又缺乏食盐的地区习惯用渍酸菜的方法等储存白菜。 由于大白菜是在秋季玉米收获后播种，初冬收获，产量大，管理容易，但储存需要占地，所以收获期间同时上市价格非常便宜，一些商家在促销商品时常用“ 某某商品白菜价 ”的口号应容其廉价。 大白菜品种繁多，基本有散叶型、花心型、结球型和半结球型几类，主要品种有： 以天津为代表的大运河沿岸有三、四百年种植历史的青麻叶（天津绿），绿色菜叶较多，帮薄，纤维少，叶内柔嫩。《静海县志》中曾写道“ 昔周颙（南朝齐人）称乡味之美，春初早韭，秋末晚菘是也，味美而食久，运河沿岸产者最良。 ”黄色菜叶为主的品种又称黄芽白菜、黄芽菜、黄芽白，有南北两种。黄芽菜清朝光绪二十四年（1898年）《津门纪略》中记有“ 黄芽白菜，胜于江南冬笋者，以其百吃不厌也 ”，以至其又有“ 北笋 ”之称。 在台湾种植的台湾白菜也是大白菜的一种，比北京大白菜细一些。

品种玉田包尖白菜

“ 玉田包尖 ”因其菜叶薄、包心紧、呈圆锥状而得名，距今已有二百多年的种植历史。据清光绪《玉田县志》载：“ 白菜、一名菘，有十数斤者，甘脆、甲他邑 ”。它因耐贮藏、产量高、不抽苔、叶色深绿、叶脉细密、味甜嫩脆等特点而闻名全国，素有“ 玉菜 ”之称。其两百余年繁衍至今，唯有生长在玉田这块土地上，方能保持其独特的品质。 1974年跻身于全国农展会。

玉田包尖白菜

60年代，年种植2万亩左右，亩产约1500公斤，总产一般在3万吨左右。70年代年种植约4万亩，亩产量提高到2500公斤，总产约10万吨。1978年后，种植面积逐年增加，1988年种植6.7万亩，一般亩产6000公斤，高者达8500公斤。除当地自食外，历史上多行销京、津、唐及东北、西北各地。老北京冬储大白菜基本来自玉田。 近年来，“ 玉田包尖 ”菜在生产过程中全面实施了增施有机肥、高垅栽培和病虫害无害化防治等标准化生产技术，使其更加尽显珍品本色。2006年通过了国家无公害农产品认证，并获得了绿色食品标识使用权；2007年被全国工商联农业商会确定为本年度农产品及其加工产品进超市推荐精品。

高桩型白菜

白菜根为浅根系，主根粗大，侧根发达，水平分布。叶片有毛或无毛，着生于短缩茎上成莲座状。除薹

用和分蘖类型外，腋芽不发达。总状花序，花淡黄至黄色。长角果。栽培的白菜分别属于芸薹的 2
个亚种：结球白菜根据叶球抱合程度，分为散叶变种
、半结球变种、花心变种和结球变种；不结球白菜分为普通白菜、塌菜
、菜薹、薹菜和分蘖白菜5个变种。

常州“ 乌塌菜 ”

各种类型的白菜都要求温和气候。但结球白菜和不结球白菜所需的适温和栽培条件有所不同。适宜于保肥保水力强的砂壤土、壤土和粘壤土，土壤以ph6.5～7为宜。白菜病害以病毒病、 霜霉病 和软腐病为害严重；此外有干烧心病、白斑病、黑斑病、黑腐病、炭疽病、菌核病等。主要虫害有蚜虫、菜青虫、小菜蛾、小地老虎等。结球白菜在

红圣白二号

中国由于产量高且适于长期贮藏，是冬季和早春的主要蔬菜。

彩色白菜-“ 红圣白二号 ”

外叶绿色，叶心全部橘红色，菜型美观，生育期65天左右，球重2kg左右，富含维生素a和b-胡萝卜素，均是其他白菜的15倍，其他元素的含量（如：钙、铁、镁维生素c蛋白质）对人体有益的营养元素，均是其他白菜的2倍多。另外还具有生长速快，包心坚实，抗三大病害，上市早，效益高等优点。

观赏白菜（百财花王）

2007年元月四号，在中央电视台7套，做过专题报道

观赏白菜(百财花王)

百财花是胶州大白菜研究所科研人员经过多年培养，选育而成的一种白菜异株。此品种生长速度慢，生育期特长，品质优良。生长过程有四大变化：小苗期象油菜，莲座期似白菜，成熟期是变色菜，贮藏期是观赏菜。这种白菜除了具备比普通白菜营养品质更高外，在生 长过程中，叶心还能随季节变化而呈现不同颜色。这种既能食用又能观赏的白菜，若放在花盆内种植，生长期长达十个多月，而随着气温和生长期的不同，叶心颜色还能出现多种变化，到了后期观赏白菜还能一次开出成千上万朵金黄色小花。

大白菜

小白菜(brassica pekinensis)和大白菜(b.chinensis)的任何一种，广泛用作蔬菜，大白菜的叶宽，形成伸长而淡绿色的紧密头，小白菜的叶深绿色，形成疏松的牛皮菜状的头。

形态特征

芸苔属(brassica)蔬菜，学名brassica pekinensis。叶可食。

十字花科芸薹属一年生、二年生草本植物。包括结球及不结球两大类群。

两种广泛栽培的十字花科(brassicaceae)植物的统称。北京白菜(brassica pekinensis)又称大白菜、结球白菜；叶浅绿色，有皱，叶球抱合紧密。其中一个类型天津白菜，叶球细长，圆柱状，高约45公分(18吋)。白菜在美国久已栽培，用作沙拉蔬菜。纳帕白菜(napa)叶球较短较粗，高30公分(12吋)。中国白菜(brassica chinensis)又称中国芥菜、小白菜、不结球白菜；叶光泽，深绿色；叶柄厚，白色，脆；不形成叶球；黄色的菜心很受欢迎。所有白菜均味美鲜嫩，故能与许多食物搭配食用。韩国泡菜是到处可见的食品，常用白菜制成。

白菜是人们生活中不可缺少的一种重要蔬菜，味道鲜美可口，营养丰富，素有“菜中之王”的美称，为广大群众所喜爱。由芸薹演变而来。以柔嫩的叶球、莲座叶或花茎供食用。栽培面积和消费量在中国居各类蔬菜之首。

地理分布

南方的大白菜是北方引种的，其品种有乌金白、蚕白菜、鸡冠白、雪里青等，都是优良品种。白菜含有蛋白质、脂肪、多种维生素和钙、磷等矿物质以及大量粗纤维，用于炖、炒、熘、拌以及做馅、配菜都可以。特别是白菜含较多维生素，与肉类同食，既可增添肉的鲜美味，又可减少肉中的亚硝酸盐和亚硝酸盐类物质，减少致癌物质亚硝酸胺的产生。正如俗语说的：“肉中就数猪肉美，菜里唯有白菜鲜。”白菜除供熟食之外，还可以加工为菜干或制成腌制品，例如山东日照的“京冬菜”就是用白菜制作的名闻全国的地方特产。

大白菜，在西方又称“北京品种白菜”，即结球白菜，在粤语里叫绍菜。大白菜有宽大的绿色菜叶和白色菜帮。多重菜叶紧紧包裹在一起形成圆柱体，多数会形成一个密实的头部。被包在里面的菜叶由于见不到阳光绿色较淡以至呈淡黄色。

大白菜耐储存，所以中国的老百姓特别是中国北方老百姓对白菜有特殊的感情。在经济困难的时期，大白菜是他们整个冬季唯一可吃的蔬菜，一户人家往往需要储存数百斤白菜以应付过冬，因此白菜在中国演变出了炖、炒、腌、拌各种烧法。冬季在最低气温为-5°C左右时，大白菜完全可以在室外堆储安全过冬，外部叶子干燥后可以为内部保温。如果温度再低，则需要窖藏。不过在过于寒冷的北方还有另外几种冬季储存白菜的方法，如在朝鲜北方和中国东北东部腌制朝鲜冬菜，在中国东北西部、内蒙东部和河北北部寒冷以前又缺乏食盐的地区习惯用渍酸菜的方法等储存白菜。

由于大白菜是在秋季玉米收获后播种，初冬收获，产量大，管理容易，但储存需要占地，所以收获期间同时上市价格非常便宜，一些商家在促销商品时常用“某某商品白菜价”的口号应容其廉价。

大白菜品种繁多，基本有散叶型、花心型、结球型和半结球型几类，主要品种有：

以天津为代表的大运河沿岸有三、四百年种植历史的青麻叶（天津绿），绿色菜叶较多，帮薄，纤维少，叶内柔嫩。《静海县志》中曾写道“昔周颙（南朝齐人）称乡味之美，春初早韭，秋末晚菘是也，味美而食久，运河沿岸产者最良。”

黄色菜叶为主的品种又称黄芽白菜、黄芽菜、黄芽白，有南北两种。黄芽菜清朝光绪二十四年（1898年）《津门纪略》中记有“黄芽白菜，胜于江南冬笋者，以其百吃不厌也”，以至其又有“北笋”之称。

在台湾种植的台湾白菜也是大白菜的一种，比北京大白菜细一些。

品种玉田包尖白菜

“玉田包尖”因其菜叶薄、包心紧、呈圆锥状而得名，距今已有二百多年的种植历史。据清光绪《玉田

县志》载：“ 白菜、一名菘，有十数斤者，甘脆、甲他邑 ”。它因耐贮藏、产量高、不抽苔、叶色深绿、叶脉细密、味甜嫩脆等特点而闻名全国，素有“ 玉菜 ”之称。其两百余年繁衍至今，唯有生长在玉田这块土地上，方能保持其独特的品质。 1974年跻身于全国农展会。

玉田包尖白菜

60年代，年种植2万亩左右，亩产约1500公斤，总产一般在3万吨左右。70年代年种植约4万亩，亩产量提高到2500公斤，总产约10万吨。1978年后，种植面积逐年增加，1988年种植6.7万亩，一般亩产6000公斤，高者达8500公斤。除当地自食外，历史上多行销京、津、唐及东北、西北各地。老北京冬储大白菜基本来自玉田。 近年来，“ 玉田包尖 ”菜在生产过程中全面实施了增施有机肥、高垅栽培和病虫害无害化防治等标准化生产技术，使其更加尽显珍品本色。2006年通过了国家无公害农产品认证，并获得了绿色食品标识使用权；2007年被全国工商联农业商会确定为本年度农产品及其加工产品进超市推荐精品。

高桩型白菜

白菜根为浅根系，主根粗大，侧根发达，水平分布。叶片有毛或无毛，着生于短缩茎上成莲座状。除薹用和分蘖类型外，腋芽不发达。总状花序，花淡黄至黄色。长角果。栽培的白菜分别属于芸薹的 2
个亚种：结球白菜根据叶球抱合程度，分为散叶变种
、半结球变种、花心变种和结球变种；不结球白菜分为普通白菜、塌菜
、菜薹、薹菜和分蘖白菜5个变种。

常州“ 乌塌菜 ”

各种类型的白菜都要求温和气候。但结球白菜和不结球白菜所需的适温和栽培条件有所不同。适宜于保肥保水力强的砂壤土、壤土和粘壤土，土壤以ph6.5～7为宜。白菜病害以病毒病、 霜霉病 和软腐病为害严重；此外有干烧心病、白斑病、黑斑病、黑腐病、炭疽病、菌核病等。主要虫害有蚜虫、菜青虫、小菜蛾、小地老虎等。结球白菜在

红圣白二号

中国由于产量高且适于长期贮藏，是冬季和早春的主要蔬菜。

彩色白菜-“ 红圣白二号 ”

外叶绿色，叶心全部橘红色，菜型美观，生育期65天左右，球重2kg左右，富含维生素a和b-胡萝卜素，均是其他白菜的15倍，其他元素的含量（如：钙、铁、镁维生素c蛋白质）对人体有益的营养元素，均是其他白菜的2倍多。另外还具有生长速快，包心坚实，抗三大病害，上市早，效益高等优点。

观赏白菜（百财花王）

2007年元月四号，在中央电视台7套，做过专题报道

观赏白菜(百财花王)

百财花是胶州大白菜研究所科研人员经过多年培养，选育而成的一种白菜异株。此品种生长速度慢，生育期特长，品质优良。生长过程有四大变化：小苗期象油菜，莲座期似白菜，成熟期是变色菜，贮藏期是观赏菜。这种白菜除了具备比普通白菜营养品质更高外，在生

长过程中，叶心还能随季节变化而呈现不同颜色。这种既能食用又能观赏的白菜，若放在花盆内种植，生长期长达十个多月，而随着气温和生长期的不同，叶心颜色还能出现多种变化，到了后期观赏白菜还能一次开出成千上万朵金黄色小花。