

生鲜蔬菜种类有哪些

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/dfc44050a4a802a81e9ebd88a29e9b4a.html>

范文网，为你加油喝彩！

一些带皮的蔬菜最好连皮一起吃，例如，茄子、萝卜等。因为皮中的维生素含量要比里面的肉含量高，所以建议大家在吃的时候不要削皮，这样即保证了营养素的流失又节省了时间，纯天然蔬菜种类有哪些呢？纯天然蔬菜是指用土壤这种基质生产蔬菜时，应在露天自然状态下，不施化学农药和化肥，只明治维新成功的原因施用有机肥，以防蔬菜被污染和品质不良，主要有萝卜、芜菁、白菜、甘蓝、芥菜、黄瓜、西葫芦、南瓜、笋瓜、冬瓜、丝瓜、瓠瓜、苦瓜、佛手瓜以及西瓜、甜瓜等，下面一起来具体了解一下生鲜蔬菜种类有哪些吧？

1、根期刊论文格式模板菜类：以肥大的根部为产品器官的蔬菜属于这一类。

肉质根——以种子胚根生长肥大的主根为产品，如萝卜、胡萝卜、根用芥菜、芜菁甘蓝、芜菁、辣根、美洲防风等。

块根类——以电影马本斋肥大的侧根或营养芽发生的根膨大为产品，如牛蒡、豆薯、甘薯、葛等。

2、茎菜类：以肥大的茎部为产品的蔬菜。

肉质茎类——以肥大的地上茎为产品，有莴笋、茭白、茎用芥菜、球茎甘蓝（苤蓝）等。

嫩茎类——以萌发的嫩让座慢遭大妈掌掴芽为产品，如石刁柏、竹笋、香椿等。

块茎类——以肥大的块茎为产品，如马铃薯、菊芋、草石蚕、银条菜等。

根茎类——以肥大的根茎为产品，如莲藕、姜、襄荷等。

球茎类——以地下的球茎为产品，如慈姑、芋、荸荠等。

3、叶菜类：以鲜嫩叶片及叶柄为产品的蔬菜。

普通叶菜类——小白菜、叶用芥菜、乌塌菜、薹菜、芥有你真好作文兰、荠菜、菠菜、苋菜、番杏、叶用甜菜、茼蒿、茼蒿、芹菜等。

结球叶菜类——结球甘蓝、大白菜、结球茼蒿、包心芥菜等。

辛香叶菜类——大葱、韭菜、分葱、茴香、芫荽等。

鳞茎类——由叶鞘基部膨大形成鳞茎，如洋葱、大蒜、胡葱、百合等。

4、花菜类：以花器或肥嫩的花枝为产品，如金针菜、朝鲜蓟、花椰菜、紫菜薹、芥蓝等。

5、果菜类：以果实及种子为产品。

瓠果类——南瓜、黄瓜、西瓜、甜瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜等。

浆果类——番茄、辣椒、茄子。

荚果类——菜豆、豇豆、刀豆、豌豆、蚕豆、毛豆等。

杂果类——甜玉米、草莓、菱角、秋葵等。

通过<https://www.882682.com/>小编的介绍，生鲜蔬菜种类有哪些大家都清楚了，如果大家还想了解更多关于无公害食品的知识，那就继续浏览本网食品安全栏目内容，可以让家人吃上健康的食物。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发