

蔬菜的分類



◎依食用部位分類

(一)根菜類:植物的直根或塊根肥大可以作為蔬菜用。如蘿蔔、胡蘿蔔、牛蒡、山藥、大頭菜、地瓜。



(二)莖菜類:植物的莖部可以作為蔬菜用。如蘆筍、馬鈴薯、大蒜、芋頭、蓮藕、薑、洋蔥、茭白筍、竹筍。



(三)葉菜類:植物的葉片柔軟或多汁可以供作蔬菜用。一般分為結球葉菜類，如芥菜、大白菜、高麗菜等，及不結球葉菜類如小白菜、菠菜、茼蒿、地瓜葉、芥藍、空心菜、等(圖1-2-4)。

◎結球葉菜類



◎不結球葉菜類



(四)花菜類:植物的花生長特別好可以作為蔬菜用。像花椰菜、青花菜。

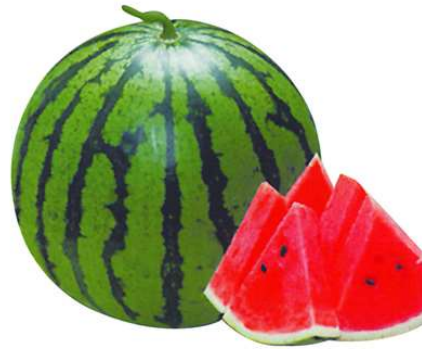
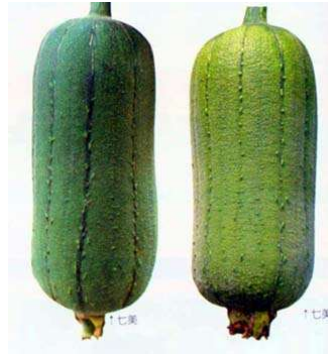


(五)果菜類：植物已經成熟或還沒成熟的果實可以作為蔬菜用
一般可分下列幾種：

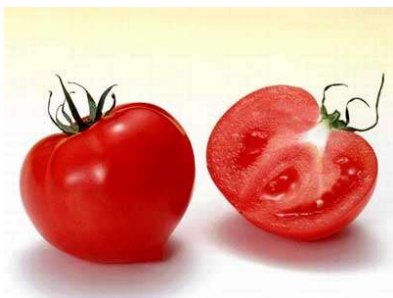
1.莢果類:豌豆、四季豆、萊豆。



2. 瓜果類: 胡瓜、絲瓜、冬瓜、南瓜、西瓜。



3. 茄果類: 番茄、茄子、甜椒。



(六)菌菇類:香菇、蘑菇、木耳、金針菇。



◎請選擇正確填入

下列蔬菜你知道食用部位是那裡嗎？A：根 B：莖 C：葉
D：花 E：果實 F：菌菇。



: 【 】



: 【 】



: 【 】



: 【 】



: 【 】



: 【 】



: 【 】



: 【 】



: 【 】



: 【 】

都學會了嗎？