Atitit veg cat蔬菜分类

目录

[第一章 蔬菜种类 1](#_Toc21622)

[绿叶绿色– 生菜，菠菜和甜菜 1](#_Toc14288)

[十字花科– 卷心菜，花椰菜，抱子甘蓝 和西兰花 1](#_Toc25503)

[骨髓– 南瓜，黄瓜和西葫芦 1](#_Toc6737)

[根– 马铃薯，番薯 和山药 2](#_Toc21710)

[食用植物茎– 芹菜和芦笋 2](#_Toc8906)

[葱– 洋葱，大蒜和葱。 2](#_Toc13550)

[第二章 5大分类和8大分类 2](#_Toc27880)

[第三章 分类/蔬菜[食用类植物] 编辑 2](#_Toc4537)

[第一节 植物学分类 2](#_Toc13623)

[第一节 食用器官分类法（好分类ati推荐） 3](#_Toc27742)

[（1）根菜类：以肥大的根部为产品器官的蔬菜属于这一类。 4](#_Toc7091)

[（2）茎菜类：以肥大的茎部为产品的蔬菜。 4](#_Toc8779)

[（3）叶菜类：以鲜嫩叶片及叶柄为产品的蔬菜。 4](#_Toc22507)

[（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](#_Toc1349)

[（5）果菜类：以果实及种子为产品。 5](#_Toc21309)

[第一节 农业生物学分类法 5](#_Toc25903)

[第四章 豆类 5](#_Toc503)

[第五章 重要小类 5](#_Toc8504)

[第一节 辛香叶菜类——大葱、韭菜、分葱、茴香、芫荽等 6](#_Toc23127)

[第二节 葱蒜姜类 6](#_Toc17222)

[第三节 辣椒 6](#_Toc197)

[第六章 Rf 6](#_Toc32721)

|  |  |
| --- | --- |
| 蔬菜种类 |  |
| 蔬菜有很多品种，可以分为生物组或“家庭”，包括： |  |

## 绿叶绿色– 生菜，菠菜和甜菜

## 十字花科– 卷心菜，花椰菜，抱子甘蓝 和西兰花

## 骨髓– 南瓜，黄瓜和西葫芦

## 根– 马铃薯，番薯 和山药

## 食用植物茎– 芹菜和芦笋

## 葱– 洋葱，大蒜和葱。

# 5大分类和8大分类

Leafy green绿叶类 汇总

Marrow骨髓 汇总

Podded veg豆荚蔬菜 汇总

root块根蔬菜 汇总

stem 茎类蔬菜 汇总

水果类蔬菜 汇总

Edible flowers食用花卉 汇总

Allium葱类 汇总

Cruciferous 十字花科 汇总

seaveg海菜 汇总

分类

# 分类/蔬菜[食用类植物] [编辑](https://www.baike.com/wiki/%E8%94%AC%E8%8F%9C" \t "https://www.baike.com/wiki/_self)

常见分类包括“植物学分类法”，“食用（产品）器官分类法”，“农业生物学分类法”。

## 植物学分类

我国普遍栽培的蔬菜虽约有20多个科，但常见的一些种或变种主要集中在8大科。

**十字花科**[图册](http://tupian.baike.com/doc/%E8%94%AC%E8%8F%9C[%E9%A3%9F%E7%94%A8%E7%B1%BB%E6%A4%8D%E7%89%A9]/a0_85_33_50200009239445156265333051608_s_jpg.html?prd=citiao_tuce_zhengwen" \t "https://www.baike.com/wiki/_blank)

（1） **十字花科：**包括萝卜、芜菁、白菜（含大白菜、白菜亚种）、甘蓝（含结球甘蓝、苤蓝、花椰菜、青花菜等变种） 、芥菜（含根介菜、雪里蕻变种）等。

（2） **伞形科：**包括芹菜、胡萝卜、小茴香、芫荽等。

（3） **茄科：**包括番茄、茄子、辣椒（含甜椒变种）。

（4）葫芦科：包括黄瓜、西葫芦、南瓜、笋瓜、冬瓜、丝瓜、瓠瓜、苦瓜、佛手瓜等。

**蔬菜**[图册](http://tupian.baike.com/doc/%E8%94%AC%E8%8F%9C[%E9%A3%9F%E7%94%A8%E7%B1%BB%E6%A4%8D%E7%89%A9]/a3_17_33_50200009239445156265332300438_s_jpg.html?prd=citiao_tuce_zhengwen" \t "https://www.baike.com/wiki/_blank)

（5） **豆科：**包括菜豆（含矮生菜豆、蔓生菜豆变种 ）、豇豆、豌豆、蚕豆、毛豆（即大豆）、扁豆、刀豆等。

（6） **百合科：**包括韭菜、大葱、洋葱、大蒜、韭葱、金针菜（即黄花菜）、石刁柏（芦笋）、百合等。

（7）菊科：包括莴苣（含结球莴苣、皱叶莴苣变种）、莴笋、茼蒿、牛蒡、菊芋、朝鲜蓟等。

（8）藜科：包括菠菜、甜菜（含根甜菜、叶甜菜变种）等。

## 食用器官分类法（好分类ati推荐）

**蔬菜[食用类植物]**[图册](http://tupian.baike.com/doc/%E8%94%AC%E8%8F%9C[%E9%A3%9F%E7%94%A8%E7%B1%BB%E6%A4%8D%E7%89%A9]/a0_53_32_50200009239445156265329260807_s_jpg.html?prd=citiao_tuce_zhengwen" \t "https://www.baike.com/wiki/_blank)

### （1）根菜类：以肥大的根部为产品器官的蔬菜属于这一类。

①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。

②块根类——以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。

①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。

②嫩茎类——以萌发的嫩芽为产品，如石刁柏、竹笋、香椿等。

③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。

④根茎类——以肥大的根茎为产品，如莲藕、姜、襄荷等。

⑤球茎类——以地下的球茎为产品，如慈姑、芋、荸荠等。

⑥鳞茎类——由叶鞘基部膨大形成鳞茎，如洋葱、大蒜、胡葱、百合等。

### （3）叶菜类：以鲜嫩叶片及叶柄为产品的蔬菜。

**蔬菜[食用类植物]**[图册](http://tupian.baike.com/doc/%E8%94%AC%E8%8F%9C[%E9%A3%9F%E7%94%A8%E7%B1%BB%E6%A4%8D%E7%89%A9]/a0_14_32_50200009239445156265328954863_s_jpg.html?prd=citiao_tuce_zhengwen" \t "https://www.baike.com/wiki/_blank)

①普通叶菜类——小白菜、叶用芥菜、乌塌菜、薹菜、芥兰、荠菜、菠菜、苋菜、番杏、叶用甜菜、莴苣、茼蒿、芹菜等。

②结球叶菜类——结球甘蓝、大白菜、结球莴苣、包心芥菜等。

③辛香叶菜类——大葱、韭菜、分葱、茴香、芫荽等。

**蔬菜[食用类植物]**[图册](http://tupian.baike.com/doc/%E8%94%AC%E8%8F%9C[%E9%A3%9F%E7%94%A8%E7%B1%BB%E6%A4%8D%E7%89%A9]/a3_12_32_50200009239445156265329644164_s_jpg.html?prd=citiao_tuce_zhengwen" \t "https://www.baike.com/wiki/_blank)

### （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。

①瓠果类——南瓜、黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、蛇瓜、佛手瓜等。

②浆果类——番茄、辣椒、茄子。

③荚果类——菜豆、豇豆、刀豆、豌豆、蚕豆、毛豆等。

④杂果类——甜玉米、菱角、秋葵等。

## 农业生物学分类法

1.瓜类

2.绿叶类

3.茄果类

4.白菜类

5.块茎类

6.真根类

7.葱蒜类

8.甘蓝类

9.豆荚类

10.多年生菜类

11.水生菜类

12.菌类

13.其他类。

# 豆类

豆类或豆类含有特别有价值的营养。豆类在食用前需要煮熟-这样可以改善它们的营养质量，帮助消化并消除任何有害的毒素。豆类有多种形式，包括：

豆制品– 豆腐（豆腐）和大豆

豆类面粉–鹰嘴豆粉（扁豆），扁豆粉和大豆粉

干豆和豌豆–扁豆，红芸豆，鹰嘴豆和小扁豆

新鲜豆和豌豆– 青豆，青豆，黄油豆，蚕豆和豌豆。

# 重要小类

## 辛香叶菜类——大葱、韭菜、分葱、茴香、芫荽等

## 葱蒜姜类

## 辣椒

# Rf

蔬菜\_蔬菜[食用类植物]\_互动百科.html