

‘黄玫瑰’新品种介绍及烹饪方法

不结球白菜新品种‘黄玫瑰’是近年由南京农业大学侯喜林教授研究团队育成。其特征特性为：植株半直立、不束腰，整株形似玫瑰。株高 18cm，开展度 26cm。叶片黄绿色，阔椭圆形，叶面泡状程度强。叶片数 23 枚。叶柄扁平，白色。商品性及观赏性好，Vc 含量高。抗霜霉病、黑斑病和 TuMV。单株重 0.2-0.3kg，一般产量 3600 kg/667m²；比对照‘黄心乌’增产 8.2%。其突出特点是耐寒，可耐-9.6℃低温；在 2℃到-6℃范围内，温度越低，叶片越黄，Vc 含量就越高。



‘黄玫瑰’单株照片



‘黄玫瑰’ 田间生长情况



‘黄玫瑰’ 田间收获情况

黄玫瑰烹饪方法：

炒、煮、炖、拌、烧、煎、干煸。

黄玫瑰菜单：



黄玫瑰沙拉



黄玫瑰肉卷



黄玫瑰笋尖煲

【黄玫瑰白菜肉卷】的做法：

1. 准备所需食材。
2. 猪肉剁成馅，胡萝卜和火腿肠切丁，加入盐、生抽、料酒和淀粉，搅拌均匀。
3. 将黄玫瑰白菜洗净，放水里烫 3 分钟至叶片变软，然后捞出来；将肉馅包进黄玫瑰白菜叶里，卷起来。
4. 将黄玫瑰白菜卷上锅蒸，水开后转中小火蒸 25 分钟。
5. 蒸好即可出锅。

这道菜鲜嫩可口，而且制作简便，口感清爽，此外，白菜除烦解渴、清热解毒、通利肠胃、养胃生津，尤为适合老人和小孩食用。