

松葉牡丹花有單瓣及重瓣，單瓣花較小花數多，但重瓣的遺傳性強故採種簡單。

採種栽培注意事項：(1)栽培期較長，故肥料除基肥外尚須施追肥，肥料成分以促進種子充實為主，應多施磷、鉀肥。(2)開花期間如遇雨會影響結果，應設法覆蓋防止雨淋。(3)安全隔離距離：松葉牡丹品種間約需50~70公尺的隔離距離，如中間有綠籬會有多一層的效果。(4)親本之選拔：種子發芽後由子葉、本葉的形狀、色澤、毛茸來判定。松葉牡丹於第1朵花開時選拔單瓣及重瓣者。(5)採種條件選擇：營養生長期應高溫多濕，開花結果期應為低溫，雨量少，濕度低。

松葉牡丹採種栽培，本田以陽光充實通風良好的旱田為佳，每分地施肥量為：堆肥1,800公斤，硫酸銨70公斤，氯化鉀40公斤，過磷酸鈣40公斤，施於播種溝間。行株距



松葉牡丹(阿那)

30×35公分。

種子採收：松葉牡丹於種莢變成黃褐色時成熟，但成熟的種莢容易裂開，種子易於飛散，要在種子飛散前以黃熟為標準，適時採種。陰乾後調製，將果莢及種子分開。

正確的貯藏法是將種子密封於

十分乾燥的包裝內，並貯藏於低溫、乾燥、暗的場所，以1~2°C濕度45%以下最為理想。少量種子可密封於牛皮紙袋內，後密封在鐵罐內。較多量種子之貯藏，應將乾燥皿底部置乾燥劑，上部置入種子袋並置於暗冷的貯藏所。

豐年社 台北市溫州街14號		新書介紹		每次郵購另收掛號郵資9元 郵政劃撥儲金5930號	
書名	內容				
培梅食譜 (一)	中國菜以東、南、西、北四大地區劃分，東部為江浙菜，南部是閩粵菜，西部為湘川菜，北部是京菜。每一地區選出25種風格獨特的菜式，並附彩色圖片，中英對照。 傅培梅著•精裝260元	19×21 (公分)	•400頁		
培梅食譜 (二)	本書以各菜之主要材料加以分類，每類列舉10種。有適於日常膳食者，也有合於酒席大菜者。另介紹怎樣點菜與排菜單、常用調味及辛香料等。中英對照，彩色圖片。 傅培梅著•精裝260元	91×21 (公分)	•385頁		
培梅食譜 (三)	介紹9式(即9桌)不同的中國地方宴客菜，還有素菜酒席及自助餐酒席。中英對照，彩圖參考。 傅培梅著•精裝260元	19×21 (公分)	•386頁		
速簡食譜	常見烹調方法，材料處理方法，速簡家常宴客菜均衡飲食列表，並按雞鴨、肉、海鮮、蛋、豆腐、蔬菜、湯、點心等，共示範214道菜者。 世界文物出版社•蔡淑昭著•精裝300元	16×21.5 (公分)	•231頁		