

菜市場植物學(4)——食用豆豆

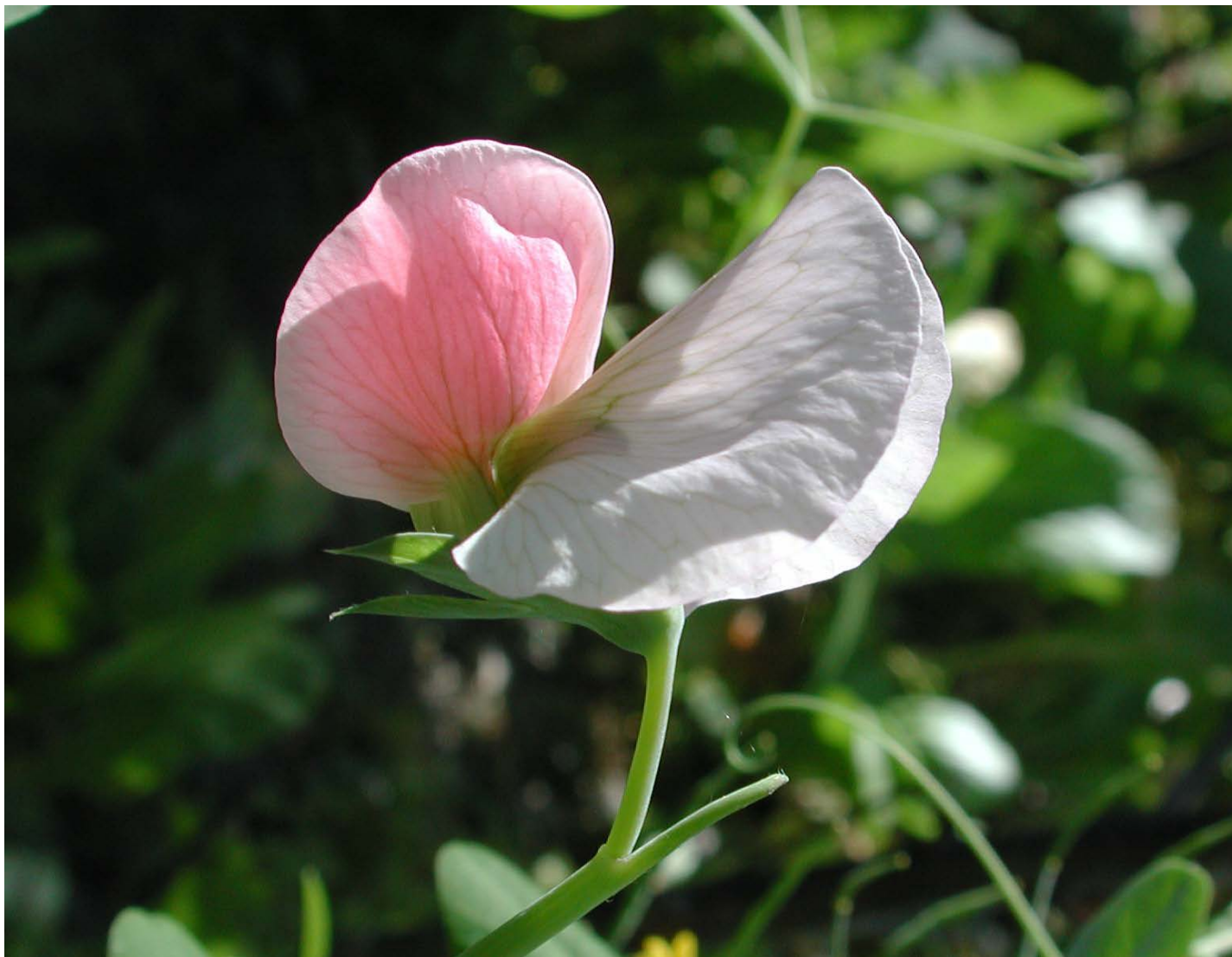


食用豆類植物屬“蝶形花科”



生物分類級別：界-門-綱-目-科-屬-種

花朵美如蝶-所以稱為蝶形花科



豆類的果實屬於莢果

由單子房的一個心皮(葉子的變形)發育而成
通常成熟時，果皮裂成兩瓣。



常見的食用豆類



土豆 (2)



小萊豆 (2)



四季豆 (2)



紫花鵲豆 (2)

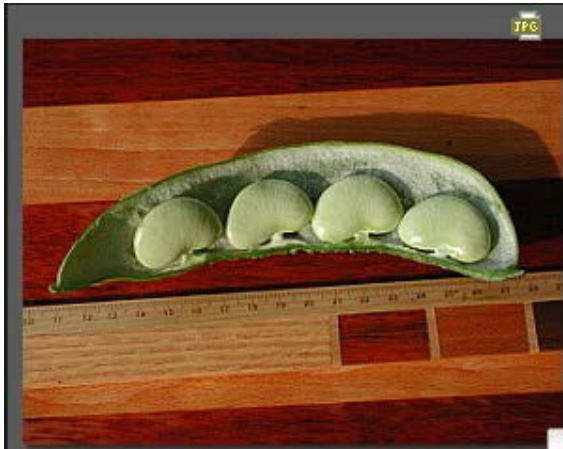


白花鵲豆 (2)



長豇豆 (02)

常見的食用豆類B



豌豆 (2)



紅豆 (2)



紅花菜豆 (2)



豌豆02



樹豆 (2)



翼豆 (2)

故事從毛豆開始說起...



有人說：毛豆=黃豆？



黃豆



毛豆

市場的阿嬌姐送的毛豆種子

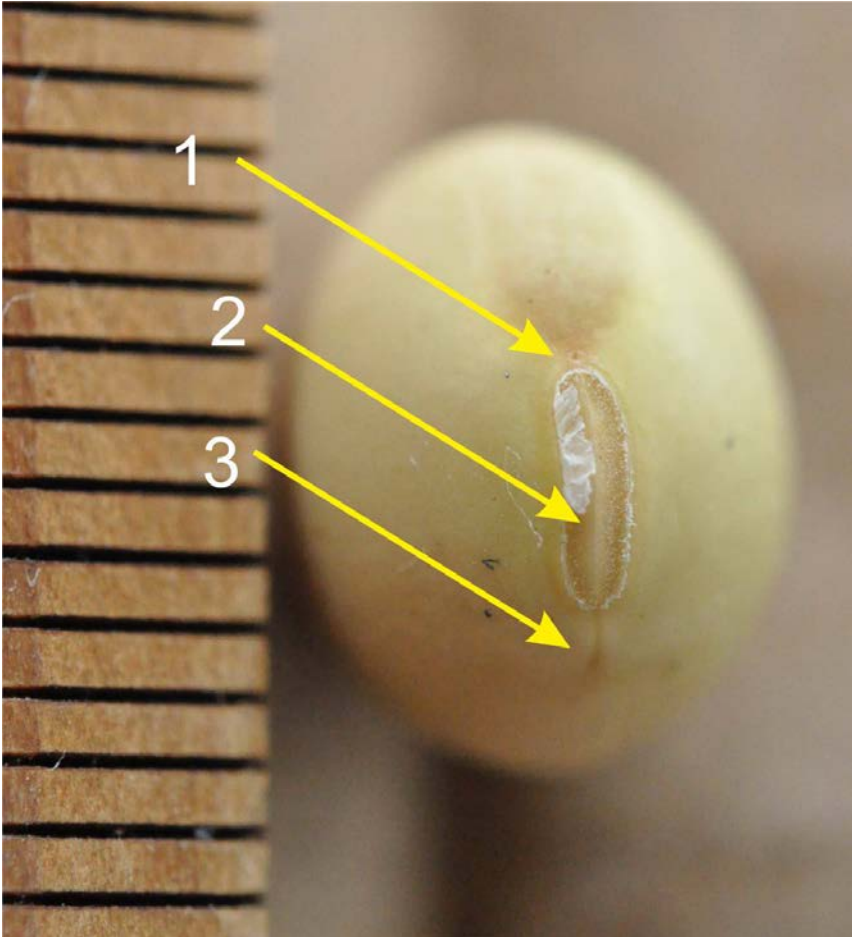


大豆：黃豆、黑豆、毛豆



黃豆、黑豆、毛豆，其實在植物分類學上都屬於同一種植物，品種不同,都可稱為「大豆」

毛豆的外觀



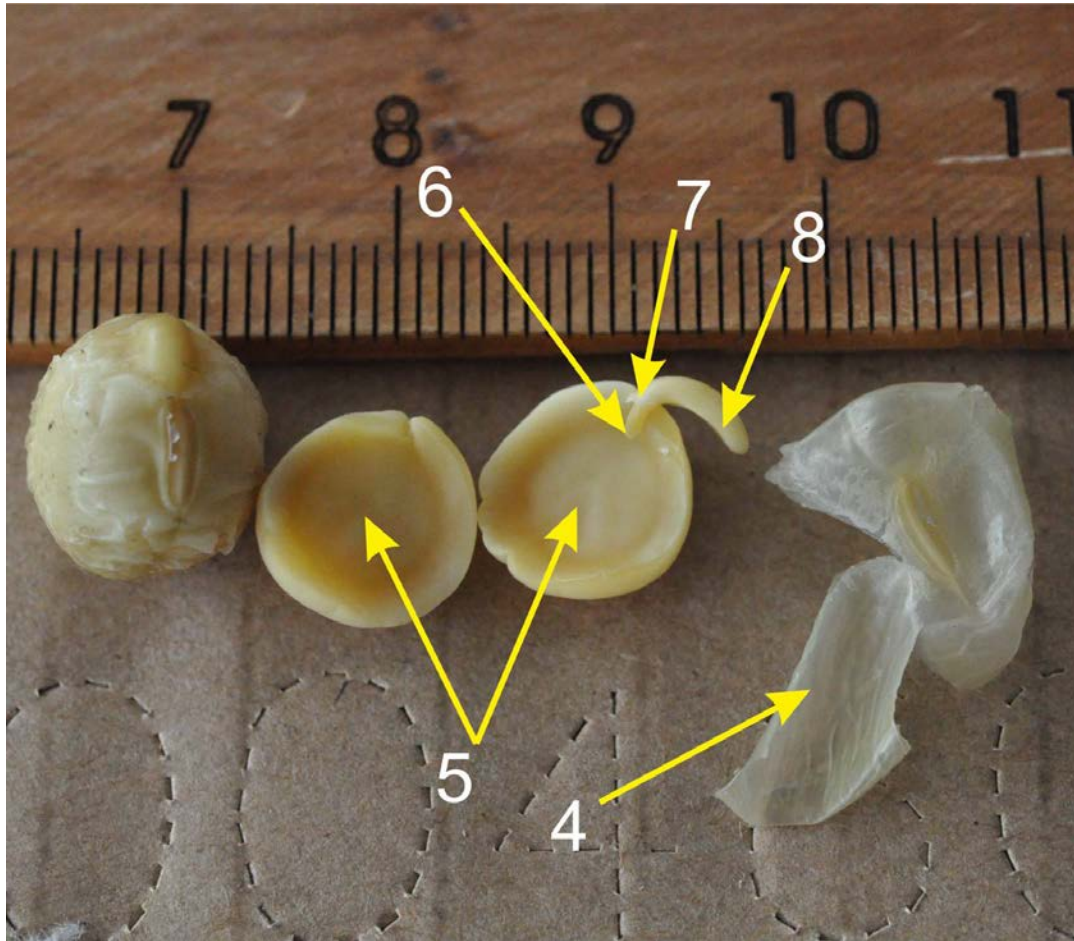
1.發芽孔

2.種臍

3.種阜

若要看完整內部構造須心泡水

毛豆的內部構造



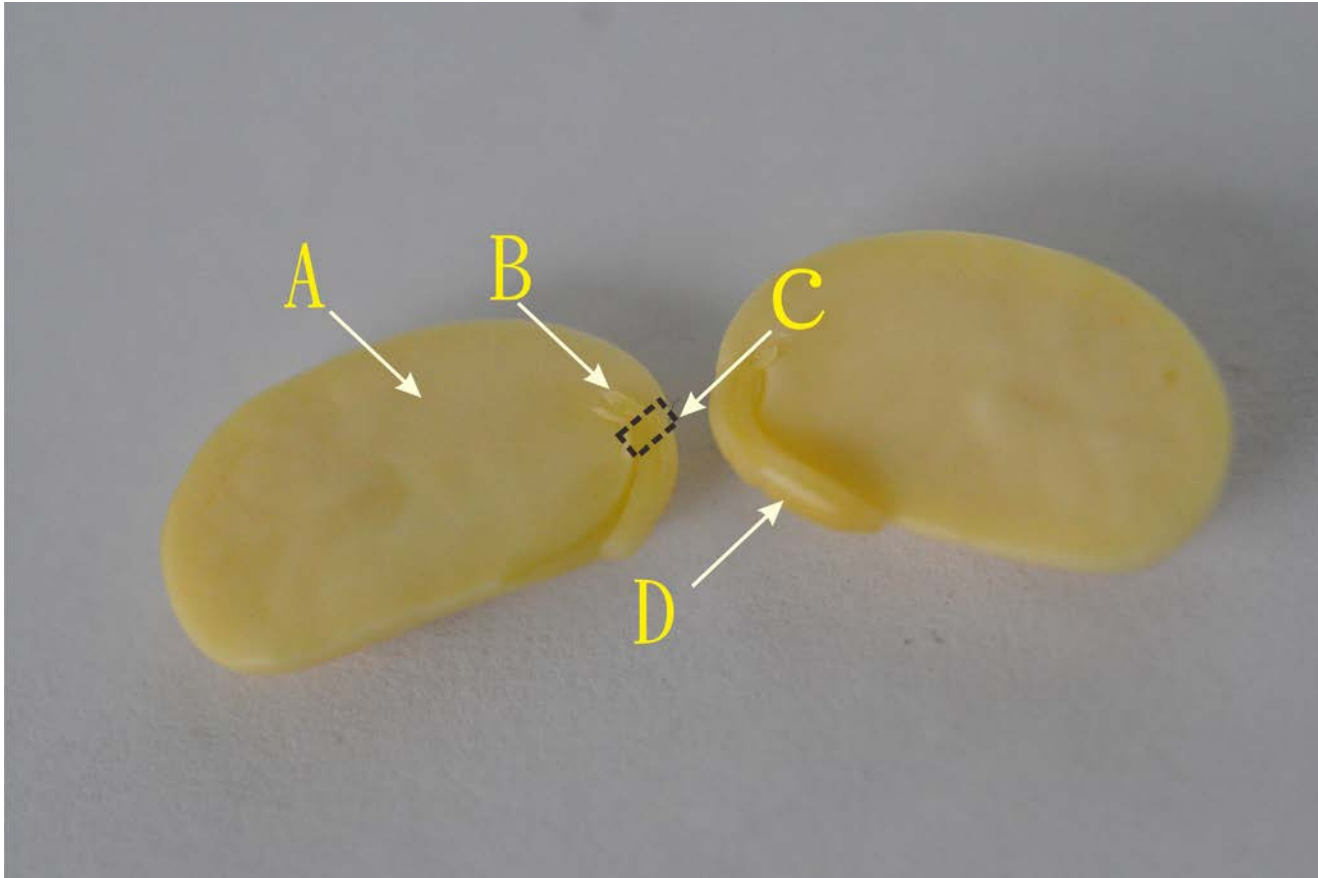
- 4.種皮
- 5.子葉
- 6.胚芽
- 7.胚軸
- 8.胚根

也種黃豆



泡水過後的可以順利剝除種皮

種子內的胚



胚包括: **A** 子葉, **B** 胚芽, **C** 胚軸 **D** 胚根

觀察完種子構造,開始正式種毛豆



發芽



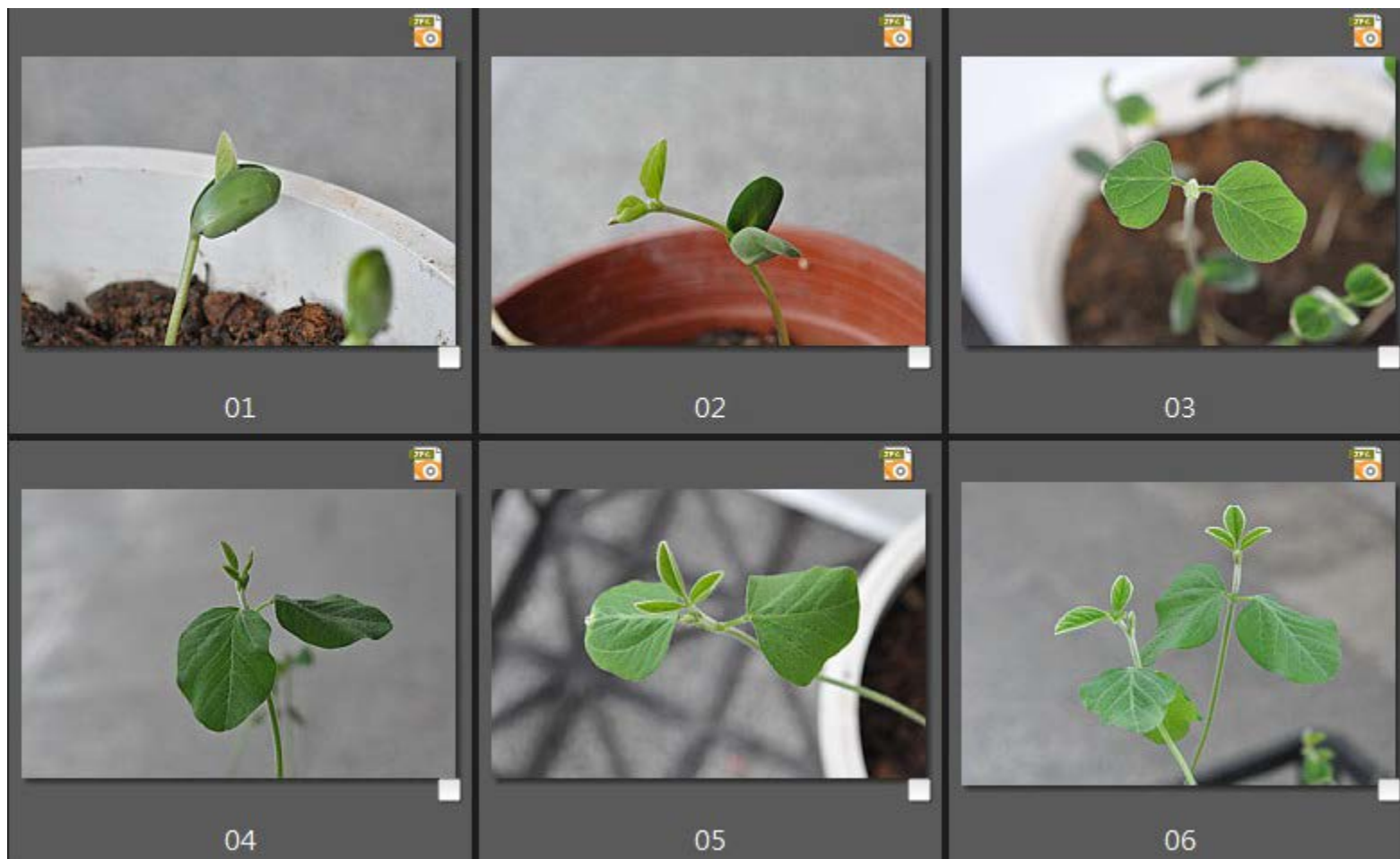
子葉變綠



小苗初長成



小苗成長紀錄





賞大豆小苗

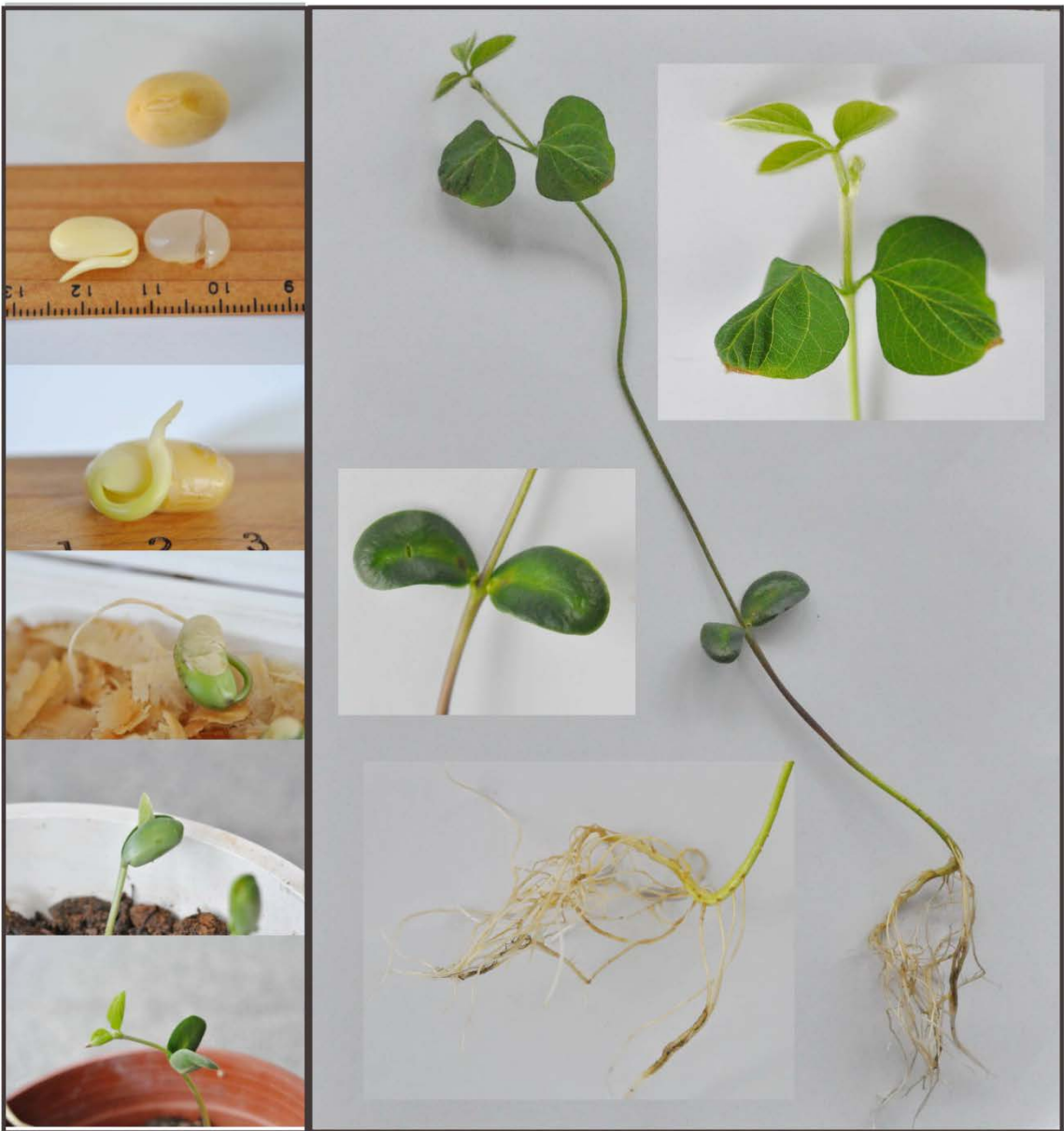
也可以這樣賞花...



不過通常第一次遇到
我會這樣....

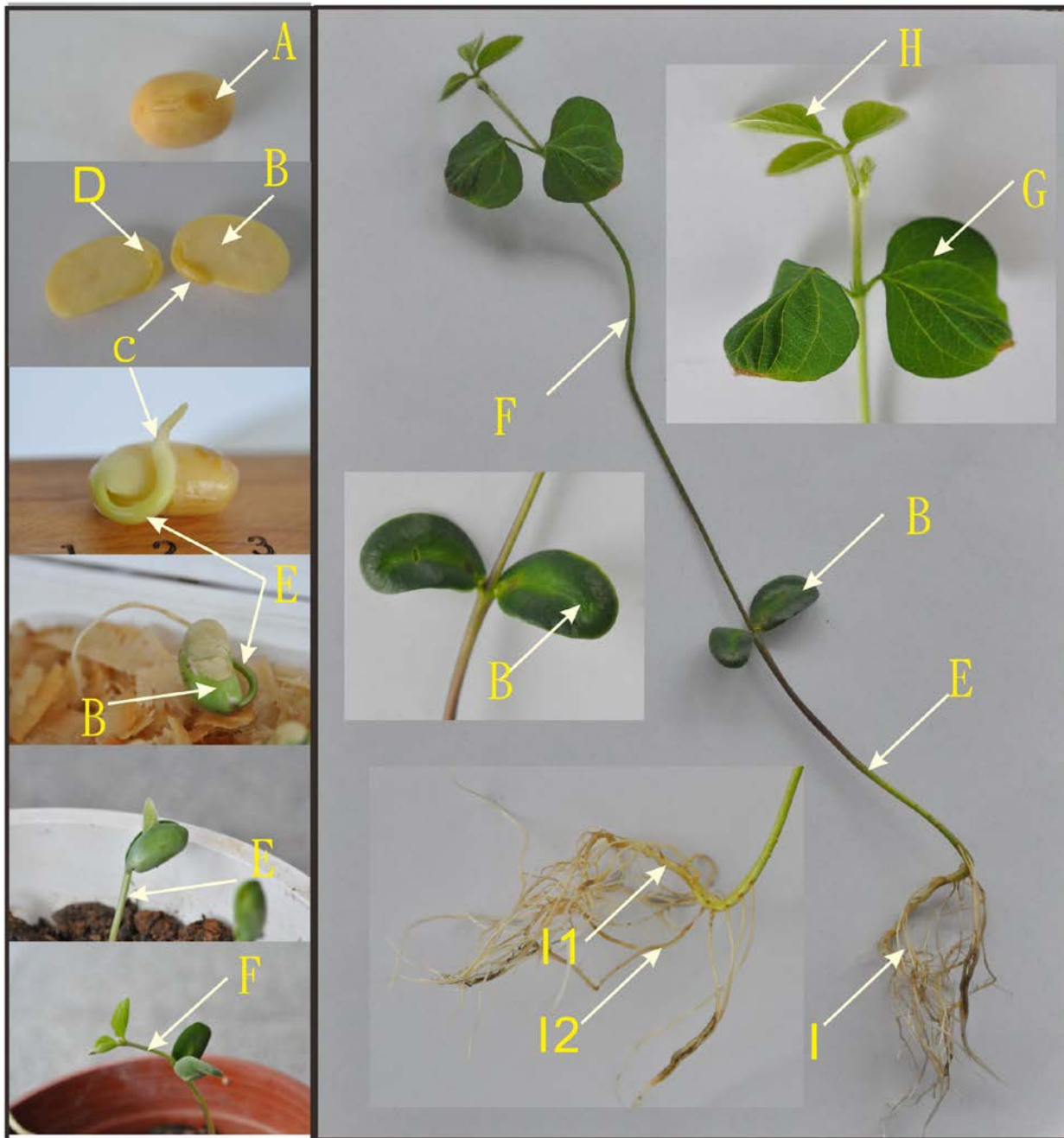


回到主題 大豆



解剖圖

- A 黃豆種子
- B 子葉
- C 胚芽
- D 胚根
- E 上胚軸
- F 下胚軸
- G 幼葉(真葉)
- H 三出葉(真葉)
- I1 主根
- I2 側根



大豆的複葉--三出複葉



食用豆類的葉子A



土豆



小萊豆



四季豆



紫花龍豆



白花龍豆



長豇豆

食用豆類的葉子B



菜豆



紅豆



紅花菜豆



豌豆



樹豆



翼豆

三出複葉—原屬同一片葉子



- 1.由三片小葉組成
- 2.沒有頂芽
- 3.沒有腋芽
- 4.有一個總葉柄

不是一個枝條

單葉與枝條



我的大豆小田



毛豆、黃豆
分不清

開花



開花01



開花02



開花03



開花04



開花05



開花06

結果



結果01



結果02



結果03



結果04



結果05



結果06

成熟果實



果實開裂



黃豆—因為豆子黃色



黃豆與毛豆的區別



黃豆



毛豆

嘗試分辨—左:黃豆, 右:毛豆



成熟的黃豆與毛豆



植株與豆子



黃豆可做豆漿



黃豆可以做醬油與沙拉油



各式大豆食品



使用不同凝固劑



傳統豆腐使用的凝固劑為**鹽滷(bittern)**
主要成分為氯化鎂，其他尚包含**硫酸鎂、氯化鉀、食鹽等成分**及石膏

盒裝豆腐使用的凝固劑為**葡萄糖酸- γ -內酯(glucono- lactone;GDL)**

我做的筍豆

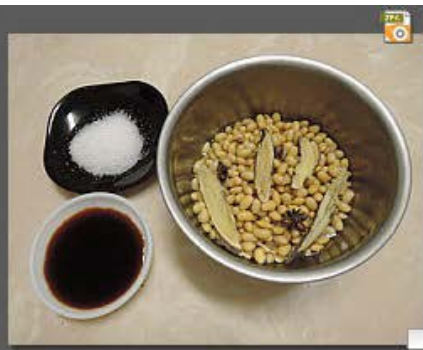




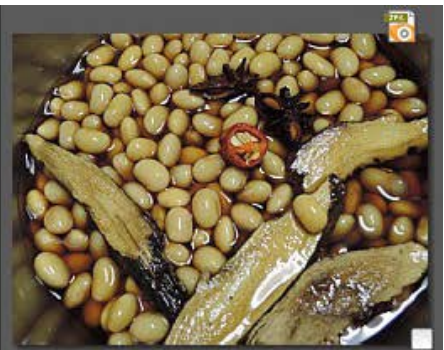
筍豆01



筍豆03



筍豆04



筍豆06



筍豆08



筍豆09



筍豆10



筍豆11

1. 黃豆洗淨, 浸泡一晚.
2. 發好的黃豆, 加入醬油、水、八角、甘草、辣椒段放入電鍋, 外鍋兩杯水蒸熟.
3. 蒸好的黃豆入炒鍋將滷汁炒乾, 讓黃豆更入味
4. 炒乾的黃豆再移入烤箱烤乾一些即可.

烤黑豆-微波 + 烤箱



烤黑豆01



烤黑豆02



烤黑豆03



烤黑豆04



烤黑豆05



烤黑豆06

烤好的黑豆

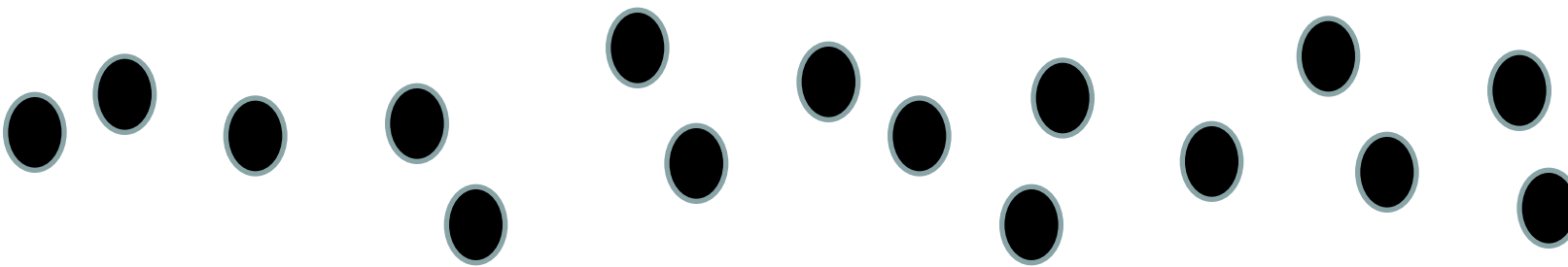


烤與未烤



黑豆穿黑衣





黑豆依其子葉顏色分：

1. 青仁黑豆

適合黑豆粉、黑豆茶、碳培黑豆、浸酒入藥、藥材等

2. 黃仁黑豆

適合蔭油、豆豉、味噌、蜜黑豆等



豆豉(𧄸)小魚



豐田菜市場的毛豆



毛豆炒肉絲-毛豆炒豆干



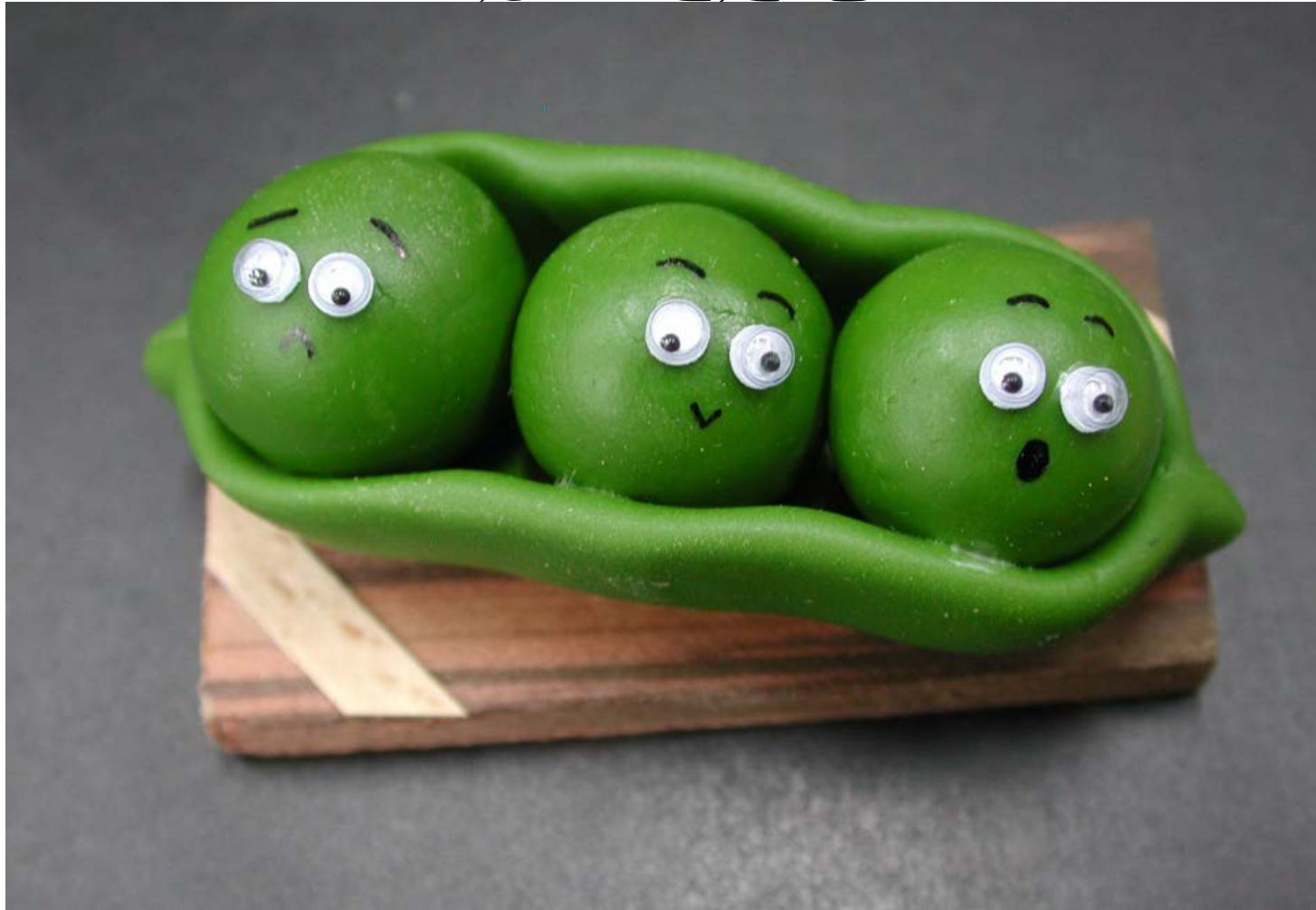
超級簡易烹調--水煮即可



原味 或 灑黑胡椒 都好吃!

學生的作品

豌豆？還是毛豆？



毛豆與豌豆

