甜椒的拼音甜椒在中国被称为“tián jiāo”，其英文名通常为bell pepper或sweet pepper。作为辣椒属的一种，甜椒以其丰富的颜色、温和的味道以及营养价值而受到人们的喜爱。与辛辣的辣椒不同，甜椒几乎不含辣味成分——辣椒素（Capsaicin），因此得名“甜”椒。

外观特征甜椒拥有多种鲜艳的颜色，包括绿色、红色、黄色、橙色甚至是紫色等。这些色彩的变化不仅赋予了它们视觉上的吸引力，也反映了不同成熟度下甜椒内部营养成分的变化。随着成熟过程的发展，甜椒的颜色会从最初的绿色逐渐转变为更加明亮的色调。除了颜色之外，甜椒还具有光滑且略带光泽的外皮，形状多呈圆锥形或近似立方体，大小不一但普遍比普通辣椒要大得多。

营养价值甜椒是一种低热量高纤维的食物选择，非常适合追求健康饮食的人群。它富含维生素C，某些品种中的维C含量甚至超过了柑橘类水果；此外还含有一定量的维生素A、B族维生素及矿物质如钾和铁等。值得注意的是，红甜椒比绿甜椒含有更高的抗氧化剂水平，特别是β-胡萝卜素，这使得它们成为对抗自由基损伤的理想食品之一。

烹饪用途由于其独特的口感与味道，甜椒在世界各地的菜肴中都有广泛的应用。它可以生吃也可以烹调后食用。生吃的甜椒常被切成条状或片状加入沙拉之中，增添清脆感；而在热菜方面，则可以通过炒、烤、炖等多种方式来准备。无论是在中式家常小炒里作为配菜出现，还是西式披萨上那一抹亮丽的颜色点缀，甜椒都能很好地融入其中，并带来意想不到的好滋味。

选购与保存挑选新鲜甜椒时应注意检查其外表是否完整无损、色泽均匀饱满。避免购买表皮皱缩或者有软斑点的产品。购买回家后的甜椒最好放置于冰箱内冷藏保存，以延长保鲜时间。如果需要长期储存，则可以考虑将其切片冷冻起来备用。

种植条件甜椒适合温暖湿润的环境生长，在中国南北各地均有栽培。理想的生长温度范围大约是15°C至30°C之间。充足的阳光照射对于促进果实发育非常重要，同时还需要保持土壤良好的排水性能。适当的灌溉管理也是保证作物健康成长的关键因素之一。